




ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

CENA


dal lunedì al sabato
dalle 19:30 alle 22:00


PER INIZIARE ...

 LA ZUCCHINA € 8
arrostita, le sue chips con mandorle, limone
fermentato, balsamico
e crema di zucchine menta
(3-4)

 HUMMUS DI CECI € 8
con verdure di stagione e chips di mais
(3-4)

PAN Y TOMATE* € 10
Bao ai tre pomodori, stracciatella di soia,
pistacchi e olio extravergine di oliva
(1-3-4)

 CHEESECAKE DI CAROTE* € 10
con il suo ketchup e in insalata, crumble
salato, balsamico e semi di sesamo
(3-7)

 I NON FORMAGGI € 12
selezione di fermentini e stagionati vegetali
di nostra produzione
(3-4-7)

CESTO DEL PANE € 3



Piatto realizzato con ingredienti privi di glutine SU RICHIESTA

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze

...PER CONTINUARE...



LA MELANZANA FONDENTE

€ 12

laccata al pomodoro e Kombu con Nachos, avocado
porro caramellato, filetti di soia e crumble salato
(3-5)

IL TATAKI DI FARRO*

€ 12

in crosta di cornflakes su verdure saltate al sesamo
con dressing al cocco e soia
(1-3-4-7)

I TONNARELLI

€ 12

saltati al peperone arrostito con pane atturrato e
starcciatella di soia
(1-3)



IL RISOTTO

€ 14

alle zucchine, coulis di fragole e gel al Vermouth
mantecato alle mandorle e porro
(3-4-5-8)



IL TEMPEH DI CECI

€ 14

marinato con ketchup d'ananas, spinaci saltati
e arachidi su emulsione al cocco
(2-3-5)

LA TARTE-TATIN*

€ 14

di piccadilly con polpette di piselli e mentuccia su
vellutata allo zafferano
(1-3-5)

-Segnalare eventuali allergie o intolleranze-



ALICE E VIOLA
CUCINA VEGETALE

...PER FINIRE!

CAFFETTERIA

ALLERGENI

 **CREME BRULÉE** € 5

al cocco e vaniglia con granella di
nocciole
(3-4)

CHEESECAKE* € 5

New York cheesecake, con composta ai
frutti di bosco e spumoncino alla soia.
(1-2-3-4)

SACHER TORTE* € 5

Torta Sacher con composta all'albicocca
e spumoncino di soia.
(1-2-3-4)

TIRAMISÒ € 5

con crema dolce al miso e crumble al
caffè e cacao(1-3-4)

CAFFÈ ESPRESSO € 1,5

DECAFFEINATO € 1,5

CAFFÈ CORRETTO € 2

CAPPUCCINO DI SOIA € 2,5

1. GLUTINE

2. ARACHIDI E DERIVATI

3. SOIA E DERIVATI

4. FRUTTA GUSCIO

5. SEDANO E DERIVATI

6. SENAPE E DERIVATI

7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

8. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

9. LUPINO E DERIVATI

ACQUA €1

BIBITE €3

BIRRE €5

CALICI €5

ACQUA NATURALE MICROFILTRATA

ACQUA GASATA MICROFILTRATA

CHINOTTO LURISIA

GAZZOSA LURISIA

ARANCIATA LURISIA

MOLECOLA

MOLECOLA ZERO

SELEZIONE BIRRIFICIO

SAN MICHELE

Birra artigianale cl 33

KOMBUCHA

di nostra produzione

TRAMINER AROMATICO

Borgo Magredo 12,5°

ROSATO DEL SALENTO

Cantina Solarte 13°

LANGHE DOC DOLCETTO

Poderi Cellaro Duzàt 12°

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DOCG BRUT - RONFINI

Poderi Cellaro Duzàt 12°



ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

COCKTAIL € 6

I CLASSICI

NEGRONI

Gin, bitter, vermouth, arancio

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, bitter, vermouth, arancio

HUGO SPRITZ

Prosecco, sciroppo di sambuco,
soda, limone, menta

SPRITZ

Bitter, prosecco, soda, arancio

GLI ANALCOLICI

SMOKY TEA

Shrub tè nero, soda, sambuco, affumicato

TROPICAL FIZZ

Kombucha all'ananas, passion fruit, soda