



## ANTIPASTI

Ricottina di canapa leggermente affumicata, pomodoro estivo fermentato, kiwi e composta di cipolla rossa di Tropea

9,00 €

Rösti di verdure, crema di avocado, cavolo agrodolce, salsa tartara alla paprika affumicata e pistacchio tostato

9,50 €

Affettato di seitan homemade, crema di anacardi, broccolo siciliano ripassato, pesto di rughetta, lime e mandorle e frutto del capperone •piatto keto friendly

9,50 €

Raviolo fritto ripieno di cavolo nero e funghi champignon, salsa all'aceto di lamponi e maionese all'aglio dolce

9,50 €

## PRIMI

Spaghetto rosso pomodoro home made, crema di funghi porcini(\*), gomasio di sesamo e agrumi

15,00€

Risotto carnaroli Riserva San Massimo, crema di porro, funghi pioppini arrosto e fitoplancton marino

15,00€

Fettuccina proteica 100% edamame, latte di cocco aromatizzato allo zenzero, cime di rapa e terra di olive nere • piatto keto friendly

14,50€

Fregola sarda in umido con crema leggera di patate e cipolle, fagioli all'occhio, pinoli, foglie di capperone e prezzemolo

13,50€

## SECONDI

Millefoglie di tempeh con daikon marinato, crema di topinambur, nocciole tostate, fungo cardoncello e la sua consommè

14,50€



Tofu bio Otani mantecato al burro di arachidi e soia, quinoa rossa, indivia belga rosolata,  
crema di zucca e coriandolo  
14,50€

Tagliata di sedano rapa in curry rosso di cocco, alga nori, ananas marinata, carote, caffè e  
citronette al coriandolo  
13,50€

Crespelle ripiene di radicchio, noci e pomodori secchi, fonduta di noci macadamia,  
mandorle fermentate e sumac • piatto keto friendly  
14,50€

## CONTORNI

Patatas bravas pepe rosa e lime  
6,50€

Finocchi gratinati, semi di zucca e mosto d'uva cotto  
6,50€

Insalatina di spinacino giovane, granella croccante di noci e nocciole tostate, citronette al  
pompelmo rosa e olive taggiasche • piatto keto friendly  
6,50€

\* in caso della non reperibilità del prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato di  
prima qualità

## DOLCI

White cake: no cheese cake con base di biscotto e cioccolato, yogurt di soia, vaniglia,  
topping di lamponi freschi e frutti di bosco  
7,50€

Mousse di cioccolato con base biscotto, cioccolato fondente, latte di cocco, pralinato di  
nocciole e mandorle caramellate  
7,50€

Il nostro tiramisù  
7,50€

Raw cake: dolce con base di frutta secca e crema di anacardi  
8,00€



Mini raw cake cioccolato, cocco, anacardi e noci di mancadamia  
7,00€

Ciambellone nocciola e cioccolato  
6,00€

Crostata di farro con confettura di albicocche e visciole  
6,50

## MENÙ DEGUSTAZIONE

5 portate a scelta dello chef e 2 assaggi di dolce  
45€