

Vegetarian classic

MENU

Crema di patate dolci
noci e melograno

Lasagnetta alle verdure
e fonduta di Brie nostrano

Parmigiana di melanzana

Cheesecake ai fichi
e frutto della passione

oppure

Cremoso al cioccolato amaro
mandarino e crumble alle mandorle

oppure

Tiramisù classico

3 portate da 68.- a 78.-

4 portate da 78.- a 88.-

Vegetarian Gourmet

MENU

Crema di funghi, zucca saltata
al finocchietto e lenticchie fritte

Cavatelli al grano arso, fagioli
cannellini e pecorino

Indivia belga brasata, mantecato
di cavolini di bruxelles, crema di
topinambur e quinoa nera saltata

Tiramisu al mango e papaya
al bicchiere con scaglie di cocco

oppure

Torta di carote e arance
con salsa allo yogurt

3 portate da 73.- a 83.-

4 portate da 83.- a 93.-

Vegetarian Vegan

MENU

Crema di cavolini di bruxelles
cavolfiore, tartufo nero
e mais scoppiato

Spaghetti alla chitarra al pesto
di noci e mandorle salate

Peperoni ripieni con cous-cous
spinaci, patate dolci e verza spadellata

Mela cotta al vino rosso, cannella
e crumble alla vaniglia

3 portate da 68.- a 78.-

4 portate da 78.- a 88.-