

# Vegetarian classic

## MENU

Crema di patate  
e porri con erba cipollina

\*\*\*

Pacchero alle verdure di stagione  
e pomodorini

\*\*\*

Parmigiana di melanzana  
con provola affumicata

\*\*\*

Cheesecake al mango  
e fragole

*oppure*

Mousse al cioccolato con amarene  
e crumble di meringhe

*oppure*

Tiramisù classico

3 PORTATE a 72.-

4 PORTATE a 82.-

# Vegetarian Gourmet

## MENU

Verdure di stagione  
con gazpacho andaluso

\*\*\*

Cavatelli al pesto di basilico  
con fagiolini e patate

\*\*\*

Seitan alla barbabietola  
con crema di latte al pepe di  
Sichuan e peperoni in agrodolce

\*\*\*

Birramisù classico

*oppure*

Torta di banane e noci  
con gelato al fior di panna

3 PORTATE a 72.-

4 PORTATE a 82.-.-

# Vegetarian Vegan

## MENU

Gazpacho di anguria e pepe di Sichuan  
con briciole di olive nere  
e olio al basilico

\*\*\*

Spaghetti chitarra al pesto  
di pomodoro secchi, basilico fresco  
e taralli sbriciolati

\*\*\*

Peperoni ripieni con cous-cous  
piselli, crema di patate  
e zucchini spadellata

\*\*\*

Brownies alle zucchine  
con salsa alle ciliegie

3 PORTATE a 72.-

4 PORTATE a 82.-