

Menù Asporto Cucina

Solo prodotti degli orti locali a km zero, coltivati nel rispetto della natura ed in maniera sostenibile

PIATTI

Polpettine di verdure e legumi, mayo alla paprika (vegan) 5 pezzi 6 euro / 8 pezzi 9 euro

Vellutata di zucca con funghi cardoncelli e aceto balsamico (vegan) 6 euro

Flan di Parmigiano Reggiano con composta di cipolle, crumble e cavolo nero 7 euro

Carpaccio di rapa rossa marinata con lenticchie, rucola e panna acida (vegan) 7 euro

Sedano rapa in tempura con patate al forno e mayo al timo (vegan) 10 euro

Costine di maiale alla griglia, salsa bbq del Rovescio e finocchi gratinati 12 euro

DOLCI

Tortino al cioccolato e pere, crema alla curcuma (vegan) 4 euro

Mascarpone e caramello salato 4 euro

Panna cotta, salsa ai cachi (vegan) 4 euro

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

UN GRAZIE A: PODERE SAN GIULIANO E FLOEMA (VERDURE BIO), MOLINI AGOSTINI (FARINE BIO MACINATE A PIETRA), AZ. AGR. GRILLI (ERBE BIO E MIELE), IL GIRASOLE (CARNI LOCALI), AZ. AGR. CERUTTI (UOVA E CEREALI BIO), AZ. AGR. CASUMARO (FORMAGGI BIO)