Menù autunnale

ANTIPASTI

Insalata russa 9€ (anche GF)

Tris di formaggi 10€
tagliere con formaggi assortiti, frutta secca e marmellata GF

Tempura 10€
frittura di verdure in pastella con mayo veg

Vellutata viola 9€
cavolo viola, miglio e mele, profumata al limone e zenzero fresco, completata con gomasio GF

PRIMI

Risotto d'Autunno 14€
carnaroli mantecato con crema di mandorle, porri dolci e funghi di stagione GF

Orecchiette con Cime di Rapa e Pomodori Secchi 13€

Lasagna di Zucca 13€
sfoglia a strati con zucca, radicchio saltato e noci croccanti

Cubotti di Polenta Dorata 13€
cotti al forno e serviti con una calda e ricca crema di funghi di bosco

SECONDI

Tempeh in crosta di sesamo nero 14€
croccante su crema di broccoli e mandorle, semi di papavero e salsa di soia GF

Stufato di Tofu e Cicerchie 13€
cotto lentamente con fagioli cannellini e riduzione di vino rosso GF

Panino Burger Una Gemma 15€
burger di seitan, cavolo nero e olive, mozza veg affumicata, cetriolini, lattuga, mayo veg con contorno del giorno

Milanese di Pleurotus 14€
cotoletta di funghi e salsa ali oli, con contorno del giorno

GF: gluten free

pizze

Margherita veg 11€
pomodoro pelato, mozza veg, basilico e gondino

Bloody Chieri 13€
pomodoro pelato, carciofi, olive, seitan, scarola e capperi

Marinara 8€
pomodoro pelato, aglio, capperi e origano

Botanica 11€
zucca, salsa di riso, verdure di stagione

Bianca autunnale 13€
porri, cavolo nero, olive, semi di sesamo, gorgo veg, salsa di riso

Non c'è più la 4 stagioni 13€
zucca, salsa di riso, carciofini, olive, scarola, capperi, seitan

Cime di rapa 13€
salsa di riso, cipolla, funghi, pomodori secchi, peperoncino, gondino

Zuccona 13€
zucca, patate, mozza veg affumicata, salsa al prezzemolo

Salsa aioli 2,50€
Bagnetto verde 2,50€
Mayo veg al limone 2,50€

per godersi i bordi della pizza e non solo!

Coperto € 2,00

Menù degustazione

Componilo tu scegliendo
dal menù alla carta:

1 **ANTIPASTO**

1 **PRIMO**

1 **SECONDO**

1 **DOLCE**

35€ (coperto incluso)

Aggiungi 10€ per 3 calici
selezionati dal nostro staff
per esaltare i tuoi piatti!

