

DOLCI

SPRING ROSE.....8.00

Rosa di mele verdi marinate con agave e paprika affumicata,
crema al limone, tartelletta di mandorle e anacardi

TROPICAL STORM8.00

Mousse di avocado e lime, salsa di mango e cocco, cialda al sesamo

CHOCO TRIS8.00

Mousse di cioccolato bianco, mousse al cioccolato nero, brownie al cioccolato e nocciole, frutti di bosco

MILLEFOGLIE DI KIWI E ANANAS.....8.00

Crema pasticcera crudista, cialda all'ananas, kiwi essiccato

Scopri i nostri
CORSI DI CUCINA

Chiedi informazioni al personale di sala
oppure visita il nostro sito

WWW.SOLOCRUDO.COM



**SOLO
CRUDO**
JUICE BAR AND RAW FOOD
Bistrot

WWW.SOLOCRUDO.COM

ANTIPASTI

- TARTARE DI AVOCADO E MANGO** 8.00
Tartare di avocado, mango, coriandolo, salsa di peperoni e tabasco
- CARPACCIO DI ASPARAGI** 9.00
Asparagi marinati, glassa al balsamico, formaggio di anacardi fermentati, mousse di avocado, curcuma e sale dell'himalaya
- FIORI DI ZUCCA RIPIENI** 9.00
Fiori di zucca, pesto alla trapanese, capperi sott'aceto, salsa all'origano
- TARTARE DI KIWI** 8.00
Kiwi, pomodori verdi e secchi, olive, basilico, formaggio di anacardi

SUSHI

- WASA-MAKI** - Nori, salsa di wasabi e piselli, verdure di stagione, insalata 6.00
- CAULI-MAKI** - Nori, riso di cavolfiore, kimchi, funghi pleurotus, salsa ponzu 6.00
- ONIGHIRI** - Riso di cavolfiore, miso, nocciole, avocado, olive, pomodori secchi 6.00
- DIKON-MAKI** - Dikon, ananas, cavolo rosso marinato, insalata, maionese crudista, sesamo 6.00

ZUPPE

- VELLUTATA DI PISELLI** 8.00
Piselli, porro, olio al limone, pepe, anacardi
- ZUPPA DI ASPARAGI** 8.00
Asparagi, spinaci, glassa al balsamico, anacardi
- ZUPPA DI FAVE E BIETA** 8.00
Fave, bieta, olio piccante
- ZUPPA DI FUNGHI** 8.00
Funghi misti, curry, anacardi, tamari, latte di cocco

PRIMI

- CACIO E PEPE** 9.50
Spaghetti di zucchine, pepe, formaggio di anacardi, carciofi cotti a bassa temperatura
- NOODLES ORIENTALI** 9.50
Spaghetti di dikon, salsa allo zenzero, avocado, miso, guarnizione di kimchi e ananas disidratato
- CANNELLONE AL RADICCHIO** 9.50
Radicchio marinato al vino rosso, tabbouleh di avocado e mela verde, besciamella di latte di mandorle, aceto balsamico
- FETTUCCINE ALLA PUTTANESCA** 9.50
Fettuccine di carote, salsa al pomodoro, olive, capperi, origano

SECONDI

- TACOS** 9.50
Taco crudista, avocado, peperoni, carote, scalogno, ravanella, cetriolo, salsa verdida
- FALAFEL E VIGNAROLA** 10.00
Falafel di fave, fagottini di bieta e piselli, hummus, salsa di peperoni piccante
- HAMBURGER** 10.00
Burger crudista, salsa tzatziki, salsa barbecue, cetrioli sottaceto, stick di zucchine croccanti e anelli di cipolla croccanti
- CRUDITÈ DI FINOCCHI E RADICCHIO** 9.00
Finocchio, radicchio trevigiano, arance in salamoia, balsamico, formaggio al timo
- ORTO DI PRIMAVERA** 10.00
Verdure di stagione cotte a bassa temperatura con diverse marinature, purè di patata americana alle erbe, crostini
- SELEZIONE DI FORMAGGI VEGANI STAGIONATI** Piccola 8.00 | Grande 10.00
Una selezione dei nostri formaggi di frutta secca stagionati accompagnati da crackers crudisti e marmellate