

# SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

## ANTIPASTI - 8€

### TARTARE DI KIWI E POMODORI *(frutta secca)*

Tartare di kiwi e pomodori con pesto al basilico

### PANZANELLA *(latticini, glutine)*

Panzanella con yogurt e verdure di stagione cotte a 42°

## ZUPPE - 8€

### ZUPPA DI SEDANO RAPA (----)

Zuppa di sedano rapa e semi di coriandolo

### ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO *(frutta secca)*

Zuppa di carote, mandorle e zenzero

## PRIMI - 10€

### GNOCCHI CON PESTO DI NOCI *(latticini)*

Gnocchi di patate fatti in casa con pesto di noci BIO e formaggio erborinato, radicchio cotto al vino a 42°

### FETTUCCHINE ALLA CARBONARA *(latticini, glutine)*

Fettuccine di grani antichi BIO tirate a mano alla carbonara con zucchine scottate

### SPAGHETTO DI DAIKON ALL'ORIENTALE *(soia, sesamo)*

Spaghetto di Daikon con salsa di zenzero e miso

## SECONDI - 10€

### POLPETTE DI MELANZANE *(glutine, uova)*

Polpette di melanzane con salsa di pomodoro crudo e emulsione al basilico

### RISO BASMATI AL CURRY (---)

Riso basmati con curry di verdure cotte a 42°

## FORMULA MENU

ANTIPASTO

o

ZUPPA

+

PRIMO

o

SECONDO

=

12€

ACQUA INCLUSA

+

MACEDONIA o  
DOLCE DEL GIORNO o  
CALICE DI VINO

= 15€

ACQUA INCLUSA