

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

ANTIPASTI

RAW FOOD

MORTAIO TROPICALE 14
Guacamole di avocado da comporre al tavolo con mango, coriandolo, agropiccante di peperone, cipolla agrodolce e crackers crudisti (*frutta secca*).

ROLL DI ZUCCHINE 11
zucchine, rucola, pomodori disidratati, formaggio di anacardi fresco, salmoriglio balsamico (*frutta secca*)

CEVICHE 12
anguria, melone e mais marinati in leche di tigre (*frutta secca*)

GENTLE COOKING

UOVO 14
Uovo di montagna BIO cotto a 61°, formaggio fresco di capra a latte crudo, latte di mandorle, timo, peperoni caramellati (*latticini, frutta secca*)

HUMMUS 11
hummus di ceci con indivia riccia saltata, mandorle tostate e uvetta servito con piadina di farina integrale di grani antichi del "Senatore cappelli" (*frutta secca, sesamo, glutine*)

TACO E TOFU 12
Taco di mais, tofu e verdure cotte a 42°C, salsa mole poblano (*soia, frutta secca*)

GAZPACHO 11
Gazpacho di pomodoro e fragole con avocado e croutons (*glutine*)

PRIMI

RAW FOOD

AJO, OJO E TUTTO IL RESTO 12
spaghetti di zuccina spiralizzata, ajo, ojo al peperoncino e tutto il resto con pesto di menta e noci, aglio nero (*frutta secca*)

RAVIOLO DI SEDANO RAPA 13
raviolo di sedano rapa con pesto di avocado, mela verde e prezzemolo servito con besciamella di latte di mandorla (*frutta secca*)

GENTLE COOKING

SPUMA DI RISO ALLO ZAFFERANO 13
spuma di riso allo zafferano con scorzonera e crema di parmigiano (*latticini*)

SPAGHETTO DI PATATE RISOTTATE
A VONGOLE SCAPPATE 12
Spaghetto di patata risottata con aglio, ojo, peperoncino e alga nori

CAPPELLO DEL PRETE 16
Cappelli del prete con ripieno di pecorino, salsa di melanzana affumicata, olio al timo e pomodorini disidratati (*glutine, latticini*)

SPAGHETTO IN BRODO ALL'ORIENTALE .. 14
spaghetti di patata dolce, fondo di verdure, verdure cotte a 42°, sesamo e kimchi (*sesamo, soia*)

PRIMI DELLA TRADIZIONE 15
Con pasta fatta in casa da farine di grani antichi del "SENATORE CAPPELLI" e tirata a mano tutti i giorni

» CACIO E PEPE (*latticini, glutine*)

» CARBONARA DI ZUCCHINE (*latticini, glutine*)

» NORMA A MODO NOSTRO (*latticini, glutine*)

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

SECONDI

RAW FOOD

CARPACCIO DI ANGIURIA 13
carpaccio di anguria marinata e disidratata, insalata mista,
pesto di basilico, scaglie di parmigiano vacche rosse
e aceto balsamico

INVOLTINO DI BIETA 14
involtino di bieta, avocado, olive e pomodori secchi,
verdure di stagione, dressing agli agrumi e pesto al timo
(*frutta secca*)

GENTLE COOKING

CI VUOL SALE IN ZUCCA 14
zucchina disidratata e confit con salsa di pecorino e latte
di mandorla, insalata di campo essiccata, olio alla menta
(*frutta secca*)

PANELLA E VERDURE 16
millefoglie di panella e verdure caramellate,
caprino e emulsione di basilico (*latticini*)

POLPETTE DELLA NONNA MARIA 15
polpette di melanzane, con hummus di ceci e agropiccante
di peperoni (*glutine, latticini, sesamo*)

DOLCI • 9

PEACHE'S AND CREAM

Pesca cotta a bassa temperatura nel vino passito con
la cannella, crema pasticcera crudista e salsa di lamponi
(*frutta secca*)

SUMMERTIME

Cubi di frutta, sciroppo al rabarbaro e sambuco,
sorbetto di ciliegie e zenzero

FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO

sorbetto ai frutti rossi, cioccolato spumoso,
cialda di ananas e rosmarino

NON È UN FRUTTOLO

Avocado, spuma di yogurt BIO non pastorizzato e fragola,
chips di fragole disidratate, crumble di anacardi e
cioccolato bianco (*frutta secca*)