

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

ANTIPASTI

TOPINAMBUR ARROSTO *(frutta secca)* 13 euro

Topinambur cotto a bassa temperatura e scottato a fiamma viva, crema di mandorle al limone

CAPONATA DI MELANZANE 12 euro

Caponata estiva di melanzane con sedano e cipolla

MORTAIO DI HUMMUS CON MELANZANE MARINATE *(sesamo, glutine)* 15 euro

Mortaio di hummus con melanzane marinate, ceci Bio e pane carasau

GAZPACHO ESTIVO *(soia)* 12 euro

Gazpacho di pomodori e fragole

PRIMI

TONNARELLO BURRO E "ALICI" *(latticini, uova)* 14 euro

Tonnarello integrale, alga nori polverizzata, burro a pomata con battuto di pomodori confit e olive taggiasche

RIGATONI AL CACIO, POMODORI CONFIT, EMULSIONE AL BASILICO *(latticini, glutine)* 13 euro

Rigatoni trafilati al bronzo "Armando", crema al pecorino romano DOP, pomodori confit ed emulsione al basilico

TONNARELLO AGLI AGRUMI E MOLLIKA *(glutine)* 13 euro

Tonnarello integrale mantecato agli agrumi con mollica alle erbe

SPAGHETTO DI ZUCCHINE AL PESTO DI NOCI *(frutta secca)* 13 euro

Spaghetto di zucchine spiralizzate a crudo al pesto di noci, menta e aglio nero

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

SECONDI

L'INSALATA SI È SCOTTATA 15 euro *(latticini, uova, frutta secca, soia)*

Insalata semi-fermentata e bruciata a fiamma viva, Crumble salato di mandorle, uovo di Varesio "Le Camille" cotto a 64°, crema al caprino

POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI CON CHUTNEY DI DATTERINI 13 euro *(latticini, glutine)*

Polpette di spinaci con cuore di ricotta. chutney agro-dolce di datterini

SEDANO RAPA GLASSATO CON INSALATINA ORIENTALE 14 euro *(soia)*

Sedano rapa glassato e cotto a bassa temperatura con insalatina orientale di mango, ravanelli e mais semi-tostato

PANELLE CON VERDURE CAMELLATE, CAPRINO E SCAPECE 14 euro *(latticini)*

Panelle con farina di ceci Bio, verdure caramellate con agave e timo, scapece

DOLCI

CHEESECAKE servita con coulis di frutta a scelta 9 euro *(latticini)*

STRUDEL DI PESCHE CON PANNA MONTATA FATTA IN CASA E CANNELLA 9 euro *(glutine-latticini)*

SORBETTO DI FRUTTI ROSSI FATTO IN CASA E SPUMOSO AL CIOCCOLATO 9 euro

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

MENU DEGUSTAZIONE 60 euro

TOPINAMBUR ARROSTO *(frutta secca)*

Topinambur cotto a bassa temperatura e scottato a fiamma viva, crema di mandorle al limone

CAPONATA DI MELANZANE

Caponata estiva di melanzane con sedano e cipolla

TAGLIOLINO BURRO E "ALICI" *(latticini, uova)*

Tagliolino al burro e alga nori con olive taggiasche e pomodori secchi

SEDANO RAPA GLASSATO CON INSALATINA ORIENTALE *(soia)*

Sedano rapa glassato e cotto a bassa temperatura con insalatina orientale

POLPETTE DI RICOTTA E SPINACI CON CHUTNEY DI DATTERINI *(latticini, glutine)*

Polpette di spinaci con cuore di ricotta. chutney agro-dolce di datterini

SORBETTO DI FRUTTI ROSSI FATTO IN CASA E SPUMOSO AL CIOCCOLATO