

# SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

## ANTIPASTI

### MORTAIO ALL'ITALIANA (.....) **15 euro**

Guacamole, pomodorini confit, cipolle rosse di "Tropea" e Tacos di mais fatti in casa

### TOPINAMBUR MEDITERRANEO (frutta secca) **13 euro**

Topinambur cotto a bassa temperatura e bruciato a fiamma viva, crema di mandorle e limone, chips di patate e porri con capperi Disidratati in polvere

### UOVA LECCORNIA (uovo, latticini) **14 euro**

Ovo "Le Camille" di Alessandro Varesio cotto a 64° su base di crema parmantier, nido di asparago di mare e polvere all'aglio nero

### INSALATA DI PATATE ALLA BERLINESE (...) **12 euro**

Patate cotte in salsa di senape e cipolle bianche con cetriolini e prezzemolo, servito con scarola saltata e paprika affumicata

### TARTARE DI POMODORO E BURRATA(latticini.) **14 euro**

Tartare di pomodoro occhio di bue e secchi, burrata fresca del caseificio "Centro della Mozzarella", germogli di shisho e paprika Affumicata

## PRIMI

### TAGLIATELLE ALLA NORMA (glutine,latticini) **14 euro**

Tonnarelli di farro Bio del pastificio "Mulino Val D'Orcia", salsa di melanzane affumicata e ricotta salata

### TAGLIOLINO "BURRO E ALICI" (glutine, latticini) **15 euro**

Tagliolino di grano duro "Senatore Cappelli" del pastificio "Pasta D'Alba", alga nori polverizzata, battuto di pomodori secchi e olive taggiasche

### CACIO E PEPE DELLA TRADIZIONE (glutine, latticini) **14 euro**

Tonnarelli trafilati al bronzo "Pastificio Michelis", pecorino romano del caseificio Monte Poro (presidio slow food), pepe nero

### SPAGHETTO DI ZUCCHINE AL PESTO DI NOCI E MENTA (frutta a guscio) **13 euro**

Spaghetto di zucchine spiralizzate a crudo con pesto di noci e menta

### ZUPPA DI ZUCCA IN STILE THAI (frutta a guscio) **14 euro**

Zuppa di zucca mantovana con latte di cocco, zenzero, lemongrass, lime, peperoncino servita con arachidi tostate e coriandolo

# SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

## SECONDI

### L'INSALATA S'E' SCOTTATA *(frutta a guscio)* **16 euro**

Insalata romana semi-fermentata e bruciata a fiamma viva, crema al latte di nocciola fatto in casa, salsa ai peperoni e peperone crusco croccante

### CAPONATINA SICILIANA *(frutta a guscio)* **14 euro**

Caponatina agro-dolce di melanzane, sedano, cipolla rossa di "Tropea" e mandorle tostate

### POLPETTE PUNKO *(latticini, uova)* **15 euro**

Polpette al radicchio impanate al Panko, fonduta di stracchino del caseificio "Centro della mozzarella"

### CRES" B"ELLE *(latticini, glutine)* **15 euro**

Crespelle di grano saraceno, funghi finferli saltati con verza e crema al brie

## DOLCI **9 euro**

### FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO

Sorbetto ai frutti rossi, spumoso al cioccolato e chips di barbabietola

### MASCARPONE UBRIACO *(latticini, glutine)*

Pan di Spagna affogato al Limoncello, crema al mascarpone e granita all'arancia

### PERE E FORMAGGIO *(latticini, glutine)*

Strudel fatto in casa di pastafoglia alle pere caramellate con spumoso di caprino

### RICOTTA E VISCIOLE *(latticini, glutine)*

Torta scomposta di ricotta e visciole con crumble al cardamomo

# SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

## DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

*65 euro*

TOPINAMBUR MEDITERRANEO *(frutta secca)*

INSALATA DI PATATE ALLA BERLINESE (...)

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

CAPONATINA SICILIANA *(frutta a guscio)*

POLPETTE PUNKO *(latticini, uova)*

RICOTTA E VISCIOLE *(latticini, glutine)*

## DEGUSTAZIONE VEGANA

*65 euro*

TOPINAMBUR MEDITERRANEO *(frutta secca)*

INSALATA DI PATATE ALLA BERLINESE (...)

SPAGHETTO DI ZUCCHINE AL PESTO DI NOCI E MENTA *(frutta a guscio)*

CAPONATINA SICILIANA *(frutta a guscio)*

L'INSALATA S'E' SCOTTATA *(frutta a guscio)*

FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO (...)