

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

ANTIPASTI

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

Guacamole, con ravanelli, castagne 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 curcuma, chips di patate

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

Uovo "Le Camille" di Alessandro Varesio cotto a 64° con cavolo romano e alga Nori

PRIMI

TAGLIATELLE AI FUNGHI (glutine, soia) **14 euro**

Tonnarelli di farro Bio del pastificio "Mulino Val D'Orcia" al cacao con ragout di funghi e paprika affumicata

GNOCCHI E ZUCCA (glutine, latticini, frutta a guscio) **15 euro**

Gnocchi di patate con zucca mantovana, noci, cacio e ricotta di capra

SPAGHETTO DI ZUCCHINE AL PESTO DI MENTA E AGLIO NERO (frutta a guscio) **13 euro**

Spaghetto di zucchine spiralizzate a crudo con pesto di menta e aglio nero

ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO (frutta a guscio) **14 euro**

Zuppa di carote e zenzero con cavolo nero saltato



SECONDI

POLENTA E VERZA *(latticini)* **16 euro**

Polenta di mais con spinaci, fagioli e taleggio a latte crudo

VERZA SCOTTATA *(latticini)* **14 euro**

Verza scottata con spuma di patate e castelmagno

POLPETTE DI MANTOVA *(latticini, glutine)* **15 euro**

Polpette di zucca mantovana con fonduta di pecorino

DOLCI 9 euro

FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO *(frutta a guscio)*

Sorbetto ai frutti rossi, chips di barbabietola e nocciole caramellate, fave di cacao

STRUDEL *(latticini, glutine)*

Strudel di mele fatto in casa con uvetta e cannella e cremoso al mascarpone, fave di cacao



