

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

ANTIPASTI

GAZPACHO *(latticini)* **13 euro**

Gazpacho con fragole, menta e creme fraiche

MEDITERRANEA *(latticini)* **15 euro**

Tartare di pomodori e grani di senape all'antica e mozzarella di Bufala del caseificio "Fiordilatte" e shiso viola

HUMMUS AL MORTAIO *(glutine)* **15 euro**

Mortaio di hummus di ceci BIO con melanzane sott'olio fatte in casa, ravanelli all'agro e melograno con pane carasau

CONSISTENZE *(uovo, latticini)* **14 euro**

Spuma d'uovo "Le Camille di Alessandro Varesio", cialda di riso e parmigiano reggiano 24 mesi, polvere di spinaci e cipolla bruciata

PRIMI

ALL'ORTICA *(glutine, latticini)* **14 euro**

Gnocchi di ortiche fatti in casa con castelmagno DOP "di montagna" e chips di topinambur

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

Tagliolino all'uovo del pastificio "Oro Giallo" con burro, alga nori, pomodoro secco e olive taggiasche

MEZZI PACCHERI *(glutine, latticini, frutta a guscio)* **14 euro**

Mezzi paccheri freschi del pastificio "Oro Giallo" con crema di aglio nero, granella di nocciola e stracciata di bufala del caseificio "Fiordilatte"

CENERE *(latticini, glutine)* **14 euro**

Tagliatella del pastificio "Oro Giallo" con crema di melanzana affumicata, fonduta di ricotta salata di pecora "Sarda" e polvere di pomodoro

SOLO CRUDO

RAW FOOD AND GENTLE COOKING

SECONDI

TOPINAMBUR "EXPRESS" *(frutta a guscio)* **14 euro**

Topinambur bruciato a fiamma viva con crema di mandorle e caffè e chips di patata

ROLL DI ZUCCHINE *(sesamo, frutta secca, soia)* **13 euro**

Roll di zucchine con cacio di anacardi, crudità al sesamo e salsa agrodolce allo zenzero e peperoncino

POLPETTE IN VACANZA *(latticini, glutine, uova)* **15 euro**

Polpette di melanzane con salsa tzatziki

BURGEV *(frutta a guscio)* **15 euro**

Burger di farina di ceci e verdure con chips di patata viola essiccata, bbq vegana e maionese vegana alle erbe

DOLCI **9 euro**

BRIOCHE *(glutine)*

Brioche fatta in casa con fave di cacao e gelato ai frutti rossi

TARTE TATIN *(glutine, latticini)*

Tarte tatin alle pesche fatta in casa con gelato al latte di capra, basilico e camomilla

TROPICAL STORM *(frutta a guscio)*

Mousse di avocado con chutney di mango, latte di cocco e crumble al caramello e mandorle

