

# la Cucina dei Colori

## MENU DEL GIORNO

### PRIMI PIATTI

- Riso integrale con rucola, barbabietola e semi di girasole	(V-G**)	8 €
- Cous cous* con crudité di verdure e anacardi*	(V)	8 €
- Crocchette di miglio	(V-G**)	7 €
- Conchiglie integrali* con finocchietto, piselli freschi, ricotta* e caciocavallo*		8 €

### SECONDI PIATTI

- Pannelle di farina di ceci e verdure	(V-G**)	7 €
- Burger di misticanza con cacio*	(G**)	7 €
- Cotolette di seitan*	(V)	9 €
- Tomini di capra* (al pistacchio*, peperoncino* o erba cipollina)	(G**)	8 €

### CONTORNI

- Cavolo rosso in agrodolce	(V-G**)	5 €
- Zucchine saltate al vino bianco	(V-G**)	5 €
- Patate al forno con cipollina fresca - Insalata mista con semi di girasole	(V-G**)	5 €
- Insalata mista con semi di girasole	(V-G**)	5 €

**TUTTO QUESTO - ESCLUSO I DOLCI - PUÒ DIVENTARE UN PIATTO MISTO DA:  
€ 10,00 (2 PIETANZE), € 12,00 (3 PIETANZE), € 14,00 (4 PIETANZE)**

### DESSERTS

- Cremoso di nocciole* con salsa di cioccolato*	(V-G**)	5 €
- Biancomangiare di mandorle* con salsa di cioccolato*	(V-G**)	5 €
- Raw cake di cacao*, anacardi*, cocco e datteri	(V-G**)	6 €
- Gelo di fragole, vaniglia e zenzero con panna di cocco	(V-G**)	5 €

\*\*Tutti i dolci sono dolcificati solo con datteri e/o sciroppo d'agave

V = VEGAN / G = GLUTEN FREE\*\* / \* = ALLERGENI

\*\*non si assicura l'integrità al 100% dei preparati senza glutine

PANE E COPERTO: € 1,00

TUTTI I PRODOTTI SONO BIOLOGICI  
BIRRE ARTIGIANALI E ALLA SPINA, BEVANDE BIOLOGICHE, VINI SICILIANI

[www.lacucinadeicolori.it](http://www.lacucinadeicolori.it)