

MENU DEL GIORNO

Martedì 09 luglio 2019

PRIMI PIATTI

- Insalata di pasta integrale* con datterini, melanzane e pesto di basilico (V) € 8,00
- Quinoa (V-G**) o Cous cous* con crudité di verdure e anacardi* (V) € 9,00
- Riso nero con zucchine, verza e semi di sesamo* (V-G**) € 8,00
- Conchiglie integrali* con cicoria, cacio* e ciliegino € 8,00
- Crocchette di miglio (V-G**) € 7,00
- Lasagne di mais e riso con salsa di carote, besciamella di riso e verdure (V-G**) (disponibili anche con aggiunta di cacio* su richiesta- G**)

SECONDI PIATTI

- Cotolette di seitan* o spezzatino con verdure al vino bianco (V) € 9,00
- Sformato di uova* e verdure (G**) € 7,00
- Caciocavallo* fresco all'argentera (G**) € 8,00
- Pannelle di farina di ceci con verdure (V-G**) € 7,00
- Tomini* di capra (a scelta: peperoncino* / erba cipollina / pistacchio*) (G**) € 8,00

CONTORNI

- Insalata mista di stagione (V-G**) € 5,00
- Caponata al forno (V-G**) € 5,00
- Tenerume saltato in padella con pomodoro e cipollotta (V-G**) € 5,00
- Cappuccio sfumato al vino bianco (V-G**) € 5,00
- Insalata di patate con pesto di basilico, capperi e datterini oppure Patate al forno con timo e capperi (V-G**) € 5,00

COMPONI IL TUO PIATTO MISTO SCEGLIENDO DAL MENU':

2 PIETANZE (€ 10,00), 3 PIETANZE (€ 12,00) o 4 PIETANZE (€ 14,00)
(dolci non inclusi)

DESSERTS

- Raw cake al cacao con anacardi* cocco e datteri (V-G**) € 6,00
- Cremoso di pistacchio* con salsa di cioccolato* (V-G**) € 5,00
- Cremoso di nocciole* con salsa di cioccolato* (V-G**) € 5,00
- Gelo di frutta di stagione con vaniglia e zenzero (V-G**) € 5,00

**I dessert sono dolcificati con datteri, zucchero di canna e/o sciroppo d'agave

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

PANE E COPERTO: € 1,00

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

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