

Natural Food

ANTIPASTI

INSALATA NIZZARDA

insalata Nizzarda con patate, cornetti, olive taggiasche, pomodorini cherry, salsa a base di tonno vegetale e mayonese alla curcuma.

PAN BRIOCHE MIGNON

Morbidi panini al sesamo farciti con carpaccio vegetale affumicato, porcini, crema di anacardi e germogli freschi.

PLANT BASED SUSHI

Leggerissimi roll di riso con verdure fresche e tonno vegetale, avvolti con alga Nori BIO.

ARANCINE AL TONNO VEGETALE

Arancine al riso rosso e tonno vegetale con panatura croccante, guarniti con mousse all'agrume.

PRIMI PIATTI

LASAGNE

Lasagne al ragù vegetale, besciamella di riso e prosociano a scaglie gratinato.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Parmigiana di melanzane cotte al forno, passata di pomodoro, mozzarella di riso, origano e lievito secco a scaglie

PIZZOCCHERI

Pizzoccheri di grano saraceno con verza, patate, cipolla, salvia, selezione di formaggi vegan e lievito secco a scaglie.

SECONDI PIATTI

ARROSTO AL VINO ROSSO CON PATATE

Arrosto a base di soia cotto in brodo vegetale, sfumato al vino rosso e servito con patate al forno e rosmarino.

POLPETTE AL SUGO

Polpette vegetali con macinato e finocchietto, servite con passata al pomodoro e verdure miste.

SMINUZZATO ZURIGHESE

Spezzatino vegetale con panna fresca, noce moscata, pepe e funghi porcini, accompagnato con polenta gialla.

DOLCI

CROSTATA DI FRUTTA

Frolla con farina di grano tenero, crema pasticcera e frutta fresca di stagione

TIRAMISÙ

Tiramisù con cialde di biscotto all'avena e cioccolato, caffè, crema pasticcera e polvere di cacao.

CREMA AL MARSALA CON CANTUCCI

Crema calda al Marsala con cantucci di riso, mandorle e glassa al cioccolato fondente.