



## Menù per vegetariani/vegani

### Antipasti

Isola del finger/food a bicchierino e cucchiaino: Mini zucchine in cottura agrodolce all'aceto di mele e verdure croccanti; Giardiniera di verdure "l'antipasto di una volta"; Insalata russa e Insalata capricciosa con maionese vegana; Pinzimonio di verdure al ristretto di balsamico; Rughetta selvatica con noci, pinoli e tofu; Bruschette con trito di verdure all'olio EVO; Gazpacho di pomodoro e basilico fresco; Cous cous alle spezie dolci e zafferano; Insalata di ceci, fagioli rossi, lenticchie e olio taggiasco.

Show cooking dedicato al grill: Hamburger di ceci e lenticchie; Hamburger di carote e zenzero.  
Show cooking dedicato al fritto: Verdure in tempura; Gnocco fritto con pasta lievito madre; Arancini di riso e verdure; Rosti di patate,

### Primi piatti

Risotto porcini e prezzemolo  
Risotto ai peperoni di Carmagnola, zucchine trombetta  
Fagottini vegani ai piselli e zucchine mantecato al pomodoro e basilico fresco  
Calamarata con pesto di pomodori secchi e tofu

### Dessert

Isola dei golosi: Nostri sorbetti limone, frutti rossi, mela, mandarino accompagnati da arlecchinata di frutta fresca di stagione, presentata tagliata; Crema di riso dolce con lamponi e cocco; Salame di cioccolato con biscotti vegani, latte di soya e latte di mandorle, burro vegano.