



## Esempio di menù stagionale (settembre)

Prezzo: 90,00€

### Aperitivo di benvenuto

Polpette di grano saraceno ai piselli su crema allo zafferano.

Tacos al pomodoro con farcitura di avocado al lime e briciole di olive tostate.

Cialdine e/o tartellette di pasta brise e/o sfoglia con 2-3 farciture (esempio zucca e tahin; cannellini e olive; anacardi e pomodori secchi).

Insalata di riso venere con verdure e frutta.

### Antipasto

Fichi settembrini con feta di mandorle su vellutata di zucchine e avocado, con pane tostato ai semi.

Millefoglie di pere con formaggio di anacardi e purea di rapa rossa.

### Primi piatti

Gnocchetti di pasta al ripieno morbido di ricotta di frutta secca, conditi con timo al limone, su salsa di albicocche e semi di canapa.

Risotto "acquerello" ai frutti di bosco mantecato al cremoso di anacardi.

### Secondi piatti

Zucca mantovana al forno con crema di cannellini, semi di zucca.

### Dessert

Dolce nuziale (black sheep).

Torta crudista al cacao con salsa di mango fresco.