



Esempio di menu stagionale (Ottobre)

Prezzo: 95,00€

Aperitivo di benvenuto

polpettine fritte di pane
cannoli di pasta kataifi con ripieno di "ricotta" di soia saporita
focaccia farcita con confetture di verdura alla frutta
Insalata di riso venere con verdure e frutta
nuggets di "Jack fruit": bocconcini speziati e fritti del frutto esotico "jack fruit"

Antipasto

Millefoglie tricolore di batata con tavoletta di spinacino e vinaigrette al tamari

Primi piatti

Riso "Acquerello" mantecato al formaggio di cocco con frutti di bosco e gel alla menta
Ravioli a mano al carbone vegetale ripieni di pesto di cavolo nero e "ricotta" di soia homemade, su
crema all'Oro Rosso

Secondi piatti

Cannolo di zucca farcito ai funghi con salsa agrodolce saporita

Dessert

Crostata di frolla con frangipane alle mandorle, confit di lamponi, crema alla vaniglia e frutta fresca al
sambuco
Torta crudista al cacao con salsa di mango fresco
Coppa al caramello salato con croccante di arachidi