

## mezè

<b>chermoula</b> (carpaccio) di spada*, coriandolo, prezzemolo, paprika, limone, olio evo (4) <b>GLUTEN FREE   LACTOSE FREE</b>	<b>10</b>
<b>falafel di fave</b> con salsa tzatzichi (1,3) <b>VEGGY GLUTEN FREE</b>	<b>7</b>
<b>baccalà*</b> mantecato con crema di ceci e chips di patate croccante (4,7) <b>GLUTEN FREE</b>	<b>10</b>
<b>hummus di ceci</b> con pane pita (11) <b>VEGAN GLUTEN FREE LACTOSE FREE</b>	<b>6</b>
<b>babaganoush</b> di melanzane affumicate e mandorle con pane pita <b>VEGAN GF LF</b>	<b>5</b>
<b>guacamole</b> con pane pita, concassè di peperoni, cipollotto e semi di quinoa <b>VEGAN GF LF</b>	<b>5</b>
<b>giro di 4 mezè per 2 persone</b> (falafel, hummus, babaganoush, guacamole e pita)	<b>18</b>

## vellutate con croutons al timo **GLUTEN FREE**

<b>topinambur</b> e pistacchi tostatati <b>VEGAN LF</b>	<b>8</b>
<b>zucca</b> , castagne e semi <b>VEGAN LF</b>	<b>8</b>
<b>zucchine romanesche</b> e alici <b> LF</b>	<b>8</b>
<b>porri</b> , patate e noci pecan <b>VEGGY</b>	<b>8</b>

## paste & minestre

<b>lasagne</b> di zucchine e taleggio <b>VEGGY</b>	<b>12</b>
<b>lasagne</b> al ragù	<b>12</b>
<b>ravioli di gamberi</b> patate e crema di zucchine <b> LF</b>	<b>13</b>
<b>fettuccine affumicate</b> con ragù di coniglio in bianco affumicato <b>LF</b>	<b>13</b>
<b>minestra di farro</b> e verdure di stagione <b>VEGAN GLUTEN FREE LF</b>	<b>9</b>
<b>minestra di fagioli</b> rossi e neri messicani con peperoncino dolce <b>VEGAN GLUTEN FREE LF</b>	<b>9</b>
<b>maftoul</b> (Cous cous) integrale della Palestina con verdure grigliate, riduzione speziata di pomodoro, mirtilli disidratati e mandorle tostate (1,8) <b>VEGAN  LF</b>	<b>10</b>

|LF= LACTOSE FREE |GF= GLUTEN FREE

## main course

<b>gamberi</b> patate al curry, cipollotto e maionese al prezzemolo <b>GLUTEN FREE  LF</b>	<b>14</b>
<b>moscardini</b> in guazzetto, datterini, capperi e olive taggiasche <b>GLUTEN FREE LF</b>	<b>14</b>
<b>polpette</b> di vitello alla cacciatora <b>GLUTEN FREE LF</b>	<b>12</b>
<b>pollo thai</b> marinato in salsa teryaki, fritto e servito con verdure saltate, riso thai, lime e peperoncino. (1,8) <b> LF</b>	<b>14</b>
<b>tataký di tonno</b> scottato, semi di sesamo, guacamole e maionese al lime <b>GLUTEN FREE LF</b>	<b>16</b>
<b>calamari</b> ripieni con pane, limone, timo, prezzemolo e datterini gialli <b>GLUTEN FREE LF</b>	<b>14</b>
<b>carpaccio di filetto di manzo</b> marinato al sale e arancia con rucola e datterini gialli <b>GLUTEN FREE LF</b>	<b>10</b>
<b>hamburger speciale</b> manzo danese (180 gr), pane integrale home made, lattuga, pomodoro (a scelta mayo, ketchup o bbq) cipolla rossa caramellata, provola, pancetta affumicata,	<b>14</b>

## sfizi

<b>quiche di carciofi</b> , ricotta fresca e ricotta affumicata <b>VEGGY</b>	<b>5</b>
<b>quiche di funghi</b> e tartufo <b>VEGGY</b>	<b>5</b>
<b>gateau di patate</b> , speck e provola affumicata <b>GLUTEN FREE</b>	<b>6</b>

## dall'orto in padella

<b>cicoria</b>	<b>4</b>
<b>cime di rapa</b>	<b>4</b>
<b>scarola</b> indivia belga, pinoli e uvetta	<b>4</b>
<b>radicchio rosso trevigiano</b>	<b>4</b>

Le preparazioni presenti in questo menu sono state abbattute termicamente per permettere una migliore lavorazione e garantire la qualità delle materie prime.

\* prodotto surgelato o congelato in origine.

I prodotti della pesca commercializzati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04

L.1: Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II - Reg. UE n. 1169/2011), presenti nella ricetta del nostro esercizio, si prega di consultare l'apposito menu da richiedere al personale presente.



## DESSERT

I NOSTRI DOLCI UNICI PER ASSAGGIARE IL MONDO

6,00

---

### FRANCIA

Pasta sable e cremoso al limone, salsa di passion fruit e meringa morbida (1,3,7)

### BELIZE

Ventaglio di frolla, ganache montata al cocco, composta di mirtillo (1,3,7)

### GIORDANIA

Ganache al cioccolato fondente con gelato fior di latte speziato e frolla al rosmarino (1,3,7)

### PROFITEROL

Bignè ripieni di crema pasticcera con glassa al cioccolato (1,3,7)

---

Le preparazioni presenti in questo menu sono state abbattute termicamente per permettere una migliore lavorazione e garantire la qualità delle materie prime.

I prodotti della pesca somministrati, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

(...): Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II – Reg. UE n. 1169/2011), presenti nelle ricette del nostro esercizio, si prega di consultare l'apposito menu da richiedere al personale presente