



Menù Degustazione Luglio 2019 “Vegan-ok!”

Stuzzichino

Pinzimonio croccante con olio toscano e sale Maldon affumicato

Antipasto

Fiori di zuccina al forno ripieni di olive taggiasche, tofu e salsa di soia con agar-agar di pomodoro alla mentuccia, patate croccanti e composta di limoni canditi

Primi piatti

Riso integrale rosso con pesto di ortiche, gelato gastronomico al curry, polvere di pistacchio e fragole marinate al balsamico tradizionale

Margherite di pasta alla rapa rossa e kuzu ripiene di asparagi verdi e tofu saltate al burro di cacao ed erbe aromatiche su crema di zucca aglio nero di Voghiera

Pietanza

Composizione di Seitan fatto in casa ai cannellini gratinato in crosta di pane al mais con funghi shiitake spadellati, salsa di peperoni arrostiti e insalata liquida

Peccato di gola

Ganache di cioccolato bianco e mandorla gratinata allo zucchero di canna con lamponi speziati, sorbetto alla banana, melanzana dolce essiccata e cupola fondente

Buon Appetito

**Il Menù viene servito per almeno due persone
ed è proposto a €45,00 per persona.**