



Menù Degustazione “Vegan-Ok”

Cena di Mercoledì 22 Gennaio 2025

Stuzzichino

**Pagnotta al lievito madre di solo grano duro all’ uvetta e semi misti
con gel di porro e mandarino**

Antipasto

**“Cubismo” di parmigiana di melanzane in camicia di ceci con tofu, agar-agar di
salsa di verdure alla Sushizu, finocchio croccante e polvere di agrumi**

Primi piatti

**Zuppa di cipolle dolci gratinata alla Lionese con “mozzarella”
vegetale in carrozza di pane alle carote viole**

A.O.P. 2.0:

**Spaghetti freschi di pasta alla curcuma all’ Aglio nero di
Voghiera e peperoncino con corallo al caffè**

Pietanza

**Scaloppe del nostro Seitan di farina integrale con finferle trifolate, lingotto di
polenta, salsa di mandorle, tartufo nero pregiato di Norcia e chips di patate**

Pre-dessert

“Come ai tropici!”

Latte di cocco con ananas marinato al rum e geleè di mango e passion fruit

Peccato di gola

**Millefoglie di fondente con spuma di yuzu, olive taggiasche caramellate,
crumble di pistacchio all’olio Evo e salsa di lamponi**

Buon Appetito

**Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi,
ed è proposto a €55,00 per persona, vini esclusi.**

**Percorso degustazione di 3 vini bio-vegan in abbinamento a
€20,00 per persona**