


# Menu Cena

pollo al curry e latte di cocco | riso integrale basmati | lenticchie | barbabietola |  
foglie verdi di stagione | cumino  
**14.00 €**

 miglio | ceci | patata americana | kale | radicchio | cicorino | prezzemolo |  
cipolla caramellata | mandorle | semi canapa e girasole  
**13.00 €**

 lenticchie | zucca al rosmarino | cavolfiore | quinoa | timo  
**13.00 €**

vellutata di zucca | salmone alle erbe | formaggio fresco vaccino | semi di zucca | paprika | aneto  
**14.00 €**

vellutata di cavolfiore | blu di capra | mandorle | cipolla caramellata | crostini alla paprika  
**12.00 €**

toast radicchio | cipolla caramellata | pecorino | nocciole  
**7.50 €**

hummus toast | sgombro agli agrumi | salvia | ceci  
(vegan: hummus toast | pomodori secchi | olive taggiasche | salvia | ceci)  
**9.00 €**

avocado toast | salmone | feta | papavero | rucola  
(vegan: avocado | pomodori secchi | semi di zucca | aneto | dukkah | olio sesamo)  
**9.00 €**

## PICCOLI ACCOMPAGNAMENTI

 FALAFEL  
**4.00 €**

 POLPETTE MIGLIO / ZUCCA  
**4.00 €**

POLPETTE POLLO | ARACHIDI | ARANCIA  
**4.00 €**

INSALATA VERDE  
**3.50 €**

 CREMA DI CECI  
**3.50 €**

 CREMA DI AVOCADO  
**3.50 €**

Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento

\*Coperto Euro 2 / Pane Gluten Free Euro 0,50

**MUZZI**