



Natural Detox

menu degustazione Vegan

Benvenuto dalla cucina

Gazpacho (8a) €12
di pomodori arrostiti, pesto di aglio orsino e grano saraceno soffiato

Linguina ai lamponi (1a,1b) €14
con polvere di capperi e briciole di pan di segale

Rinfresco a Sorpresa

Carote cotte a bassa temperatura (1a,9a) €16
e poi arrostita, glassata con il suo succo, garum di verdure, quinoa soffiata

Ganache flessibile al cioccolato (1a,8c) €10
frizzi pazzi ai lamponi, crumble al caffè, olio evo e fior di sale

Bevanda digestiva alle erbe alpine

Menu a persona € 45

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta.

L'intero menù è "scomponibile", a piacere è possibile ordinare le singole portate.

Coperto: € 3,50 compreso di pane e burro

Non si effettuano conti separati

Per favorire la miglior qualità degli alimenti, alcuni prodotti sono conservati sotto freddo intenso.

Se hai qualche intolleranza o allergia avvisa sempre il nostro staff prima di ordinare.

In cucina siamo pronti a soddisfare le tue esigenze adottando tutte le precauzioni necessarie ed utilizzando alimenti specifici e certificati. Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la rispettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie:

1. Cereali contenenti glutine:

a. Frumento (grano), b. Segale, c. Orzo, d. Avena, e. Farro, f. Kamut

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei:

a. Gamberi, b. Scampi, c. Granchi, d. Aragoste

3. Uova e prodotti a base di uova:

a. Uova di gallina, b. Uova di quaglia, c. Ovoprodotti (es. albume in polvere)

4. Pesce e prodotti a base di pesce:

a. Tonno, b. Salmone, c. Merluzzo, d. Acciughe, e. Prodotti derivati (es. colla di pesce)

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi:

a. Arachidi intere, b. Burro di arachidi, c. Olio di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia:

a. Fagioli di soia, b. Latte di soia, c. Tofu, d. Lecitina di soia (E322)

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio):

a. Latte vaccino, b. Formaggi, c. Yogurt, d. Burro, e. Panna

8. Frutta a guscio:

a. Mandorle, b. Nocciole, c. Noci, d. Noci pecan, e. Noci del Brasile, f. Pistacchi, g. Anacardi

9. Sedano e prodotti a base di sedano:

a. Sedano fresco, b. Sedano in polvere, c. Semi di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape:

a. Semi di senape, b. Senape in polvere, c. Salsa di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:

a. Semi interi, b. Olio di sesamo, c. Tahina (crema di sesamo)

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg:

a. Vino bianco, b. Vino rosso, c. Frutta secca trattata, d. Conserve vegetali

13. Lupini e prodotti a base di lupini:

a. Farina di lupino, b. Lupini interi, c. Prodotti vegani contenenti lupino

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi:

a. Cozze, b. Vongole, c. Ostriche, d. Calamari, e. Seppie