



# Menù Degustazione Vegano

**welcome starter e 4 portate a scelta**

**€90,00 a persona**

Disponibile entro le ore 14.00 (a pranzo) e le ore 22.00 (a cena)

## Antipasti

### **Cardoncello in "Saor"**

*Cardoncello in saor di cipolla di Tropea su polenta bianca, pinoli e uva sultanina*

- oppure -

### **Carpaccio di melanzane**

*Carpaccio di melanzane agrodolci, pomodoro gratinato, crumble di polenta di Storo, noci pecan, emulsione al prezzemolo*

## Primi piatti

### **Risotto Rosso Veneziano**

*Risotto alla barbabietola, rapa di Chioggia sottaceto e mela allo zafferano*

- oppure -

### **Fusilloni "Oro & Oro"**

*Fusilloni di grano duro "Pietro Massi" con crema di pomodoro datterino giallo, pomodoro San Marzano soleggiato, polvere di pomodoro, olio alla pizzaiola e polvere d'oro 24kt*

## Secondi piatti

### **Giardino di stagione**

*Hummus di ceci e rape rosse, verdure di stagione croccanti, chips di lino e tapioca*

- oppure -

### **Tempeh Gourmet**

*Tempeh, jus vegano e petali di cipolla*

## Dessert

### **Vegan Sweet**

*Mousse al cocco, sfera ai frutti rossi e melissa, crumble al cocco, crisp di fragola, sorbetto fragola e menta*

- oppure -

### **Giardiniera di frutta**

*Frutta di stagione aromatizzata, sorbetto al melone e pepe nero*



## **Vini in abbinamento**

**4 calici €40,00**

*Vini biologici e vegani suggeriti dai nostri Sommelier in abbinamento alla pietanza prescelta*

**Maggiorazione 10% : pane, coperto, cortesie e servizio**

