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