

## ESTATE\*

### FIORI\*

Fiori di zucca ripieni di "Nicotta" serviti con spaghetti di verdure e crema allo zafferano  
9.

### COUS COUS\*

Senza glutine perché di mais e riso con pesto di rucola, pomodori secchi e crema delicata di peperoni  
9.

### ORTO\*

Peperoni, zucchine e melanzane serviti con tartare di tempeh alla mediterranea su passata di pomodoro  
10.

**Menù completo** 25 €

Mai provato un vino senza solfiti aggiunti? Scegli tra uno tra Zu, Merlot o Cabernet

Scegli uno dei tre menù oppure prendi liberamente i piatti che preferisci.

## MELANZANA

## PARMIGIANA\*

Scomposta con chips di melanzane indorate in farina di riso, mousse di anacardi, aria al basilico e pomodoro  
9.

## SICILIA

Paccheri melanzane e pistacchi con crema di menta, marmellata allo zenzero e cioccolato di Modica a scaglie  
12.

## MARINATURE\*\*

Pane tostato con melanzana, pomodori pachino in salsa, pesto di basilico e patatine croccanti  
10.

**Menù completo** 28 €

Bianco o Rosso? Falanghina o Chianti? Dai un'occhiata alle nostre proposte!

Menù degustazione a scelta dello chef

5 piatti 40 €

7 piatti 50 €

Segnala le allergie al personale

\*Senza Glutine

\*\*Senza Glutine su richiesta

SI SERVIRÀ DALLA:

Sfera di anacardi, carote e zafferano in crosta di mandorle su patate croccanti al mais e crema di piselli  
9.

## RISOTTO\*

Alle pesche marinate in citronette e sciroppo d'agave e servito con rosmarino e polvere di cappero  
12.

## SEITAN

Lavorato a mano e cotto alla piastra con accompagnamento di rucola, fichi e granella di noci  
12.

**Menù completo** 30 €

Preferisci le Bollicine? Vini o birre? Chiedici la carta delle bevande

Ogni menù include acqua e coperto.  
Non comprende i vini suggeriti