

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

STELLA (E PASTA!)

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 capperi
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