

Colori e sapori di una cucina 100% vegetale

Entrée

Simone SALVINI | Carpaccio di anguria con piccola insalata e chips di lenticchie
Daniela CICIONI | Finger food vegetale

Daniela CICIONI

Crema acida di anacardi, verdure estive marinate e fermentate, cracker crudista di sesamo e chia



STAMI E PISTILLI | *Vodka Belvedere, sciroppo di camomilla, aceto balsamico, ginger beer*

Simone SALVINI

Tagliatelle Monograno Felicetti in giallo: pesto di mais, salsa di peperoni gialli e pomodorini confit



Berlucchi '61 Nature 2011 DOCG - Berlucchi

o

 *Veuve Clicquot Saint Pétersbourg AOC - Veuve Clicquot*

Simone SALVINI

Quasi uno strudel di tempeh con vegetali estivi cotti al vapore e maionese di riso e tè verde



Soave Allegrini DOC 2017 - Allegrini

Daniela CICIONI

Semifreddo alle more, kanten di pesche, more fermentate e crumble di semi di zucca



Moscato d'Asti DOCG - Ca' de Lion

Euro 75,00 abbinamento vini e coperto inclusi | Bevande e caffè esclusi

 Opzione Euro 85,00 con l'abbinamento di un calice di Veuve Clicquot Saint Pétersbourg AOC - Veuve Clicquot alla portata indicata

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna - S.Pellegrino 0.5 Euro 2,50 | S.Pellegrino 0.75 Euro 3,00 | Acqua Panna 0.5 Euro 2,50 | Acqua Panna 0.75 Euro 3,00

I nostri caffè sono Lavazza - Caffè espresso Euro 3,00 | Caffè decaffeinato Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Caffè filtro Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, pastificio Felicetti, farine Petra® Molino Quaglia, cioccolato Valrhona.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intolleranze, e sulla presenza di prodotti lavorati da materia prima fresca sottoposta a congelamento mediante abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.