



la carta
À la carte menu

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE
(A TASTE OF TRADITION - VEGAN)

Tartare di barbabietola e semi su crema di piselli e nocciole tostate

Lasagna vegana ai carciofi, besciamella, battuto di pomodoro e crema di carote

**Macco di fave e menta, battuto di pomodoro secco,
scalogno agrodolce e pane guttiau al rosmarino**

**Pera cotta al vino bianco aromatizzata alla menta e lime,
crumble di nocciola e cioccolato fondente**

Beetroot tartare with seeds on a pea cream and toasted hazelnuts

Vegan lasagna with artichokes, béchamel, crushed tomato sauce, and carrot cream

*Fava bean and mint purée, with sun-dried tomato relish,
sweet-and-sour shallots, and rosemary guttiau bread*

*White wine-poached pear infused with mint and lime,
hazelnut crumble, and dark chocolate*

€ 45,00

