



Menù take away di venerdì 22 e sabato 23 ottobre 2021 -
orari ritiro dalle 12 alle 19, prenotazioni entro le 19 del giorno precedente

	<i>Prezzi take away (asporto)</i>
<i>Menù della casa</i> (insalata mista, piatto unico con primo, secondo e contorno)	14€
<i>Insalate miste:</i> ●●	
<i>Insalata "autunnale"</i> - lattuga, spinaci, zucca, cavolo cappuccio viola, mizuna	6€
<i>Insalata "dell'orto"</i> - lattuga, barbabietole, carote, pomodori, radicchio	6€
<i>Insalata "aromatica"</i> - cicorino da taglio, rucola, carote, cavolo cappuccio, cipollotto fresco	6€
<i>Primo:</i>	
Mezzemaniche al ragù vegetale con fonduta di formaggi d'alpeggio o besciamella di riso ●●	8€
<i>Secondo:</i> Sfere di ricotta al forno con salsa di rape rosse e pere ●●	5€
<i>Contorno:</i> Patate in salsa di senape e limone con semi di lino ●●	4€
<i>Dolce:</i>	
Crema pasticcera con crumble al cioccolato, melograno e uva ●●	4€
Muffin al cacao con salsa alle nocciole ●	4€

VEGETARIANO ●

VEGAN ●

GLUTEN FREE ●

TUTTI GLI INGREDIENTI DEL MENÙ SONO DI ORIGINE BIOLOGICA CERTIFICATA (SE NON DIVERSAMENTE INDICATO)



Menù take away domenica 24 ottobre 2021
orari ritiro domenica dalle 12:30 alle 14
prenotazioni entro le 19 del giorno precedente

	<i>Prezzi take away (asporto)</i>
<i>Menù della casa</i> (insalata mista, un primo, bis di secondi e contorni, dolce)	28 €
<i>Insalate miste:</i> ●●	
<i>Insalata "autunnale"</i> - lattuga, spinaci, zucca, cavolo cappuccio viola, mizuna	6 €
<i>Insalata "dell'orto"</i> - lattuga, barbabietole, carote, pomodori, radicchio	6 €
<i>Insalata "aromatica"</i> - cicorino da taglio, rucola, carote, cavolo cappuccio, cipollotto fresco	6 €
<i>Primi:</i>	
Vellutata di zucchine, cime di rapa e sfera di quinoa colorata ●●	8 €
Mezzemaniche al ragù vegetale con fonduta di formaggi d'alpeggio o besciamella di riso ●●	8 €
<i>Secondi:</i>	
<i>Bis di secondi</i>	9 €
Sfere di ricotta al forno con salsa di rape rosse e pere ●●	5 €
Sformato di cicerchie e salsa di zucca e salvia ●●	5 €
<i>Contorni:</i>	
<i>Bis di contorni:</i>	6 €
Patate in salsa di senape e limone con semi di lino ●●	4 €
Insalata di verza, porri e pomodorini ●●	4 €
<i>Dolce:</i>	
Crema pasticcera con crumble al cioccolato, melograno e uva ●●	4 €
Muffin al cacao con salsa alle nocciole ●	4 €

VEGETARIANO ●

VEGAN ●

GLUTEN FREE ●

TUTTI GLI INGREDIENTI DEL MENÙ SONO DI ORIGINE BIOLOGICA CERTIFICATA (SE NON DIVERSAMENTE INDICATO)