

Menù

Stuzzicando l'aperitivo

Chips di verdura utilizzando le bucce

Cialda di Farro con crema di piselli e menta

Bruschetta integrale al rosmarino con hummus di rapa rossa, carote e zenzero

Insalata di pollo, maionese di barbabietola e popcorn di quinoa

Mini bao al nero di seppia, trota salmonata e saor di finocchio

Gazpacho agli agrumi e gambero rosso

Antipasti

Cuore di carciofo arrosto, terra di segale e nocciole e kefir al timo

Insalata di cavolo rosso, panzanella, calamaro scottato e avocado

Raviolo aperto di zuccina in fiore con orata, crema di peperone rosso

Primi piatti

Risotto integrale, asparagi verdi, capasanta, basilico, emulsione di corallo

Lasagna di carasau e bolognese di lenticchie e besciamella di mandorla

Cuscus integrale al tè verde, pachino semisecco, spinacino e filetto di triglia

Secondi piatti

Coda di rospo e crema di carciofi al pepe rosa

Arrosto di coniglio alle erbe di primavera con carote viola in pinzimonio

Melanzana al forno con olive, basilico, pachino e ricotta al pepe e limone

Dolci

Rugiada Mattutina - mela, cetriolo, basilico e tonica

Respiro di Bosco - mousse alla mela, ribes, lampone,
nocciole ossidate, granita camomilla a fieno, gel di menta