

# Menù serale

## Il nostro Bistrò

Ogni sera vi proponiamo un menù differente composto da un'entrée, un antipasto, un piatto principale e un dessert.

Il prezzo del menù completo è di € 25.

I menù sono bilanciati con attenzione alla presenza di tutti i nutrienti essenziali.

### **Alcuni dei menù che troverete questo inverno:**

( Su richiesta possiamo preparare dei piatti per i bambini.)

#### Menù 1

insalatina di finocchi, cavolo rosso e arance con citronette e pepe rosa / Falafel di lenticchie con hummus di ceci alla zucca, cavoletti di Bruxelles arrostiti, salsa di sesamo e ceci croccanti / Risotto allo zafferano con funghi e noci pecan / Panna cotta alle mandorle, cocco e cioccolato

#### Menù 2

Vellutata di zucca e porri croccanti / Tartare di fagioli vellutina, pomodori secchi, olive taggiasche, cipolla caramellata e senape in grani/ Mezze maniche con crema di carote, nocciole tostate e mirtilli / Tiramisù della casa

#### Menù 3

Crema topinambur e ceci croccanti/ Insalata autunnale: misticanza, zucca al forno, cipolla in agrodolce, ricotta di anacardi, mandorle e noci speziate, dressing di senape e sciroppo d'acero / Lasagne con pesto di cavolo nero, besciamella ai funghi e patate / Semifreddo al pistacchio con base croccante ai cereali al cioccolato fondente, panna montata vegetale e granella di pistacchi

#### Menù 4

Insalatina con pere, noci, olive taggiasche e crostini alla paprika / Tempeh glassato in salsa teriyaki, purea di carote e patate, salsa ai frutti rossi, broccoletti / Fusilli integrali zucca, rucola e mandorle / Cheesecake al melograno con base croccante di frutta secca, cacao e datteri e Coulis ai frutti rossi e melograno

#### Menù 5

Pinzimonio con Tzatziki / Zucca al forno, pasta brisé, crema di sedano rapa, radicchio, "Stracciabella"<sup>®</sup> di anacardi del Cashewificio / Tortiglioni al ragù vegetale / Tortino al cioccolato fondente con gelato di mandorla e coulis di cachi



## Menù 6

Vellutata di porri e cannellini / Cubotto di Filetto vegetale Juicy Marble® con salsa di senape, gastrique ai frutti rossi e vino, verdure di stagione arrostite / Spaghetti integrali con pesto di cavolfiore viola, noci e "Mandorino"® di fattoria della Mandorla / Torta fredda al limone al cucchiaino

