

Antipasti

Scrigno di pane tostato ripieno di favetta e cicoria	6
Crocchettone di patata ripieno di scamorza affumicata vegetale con crema al pistacchio di Bronte	12
Frittatina di pasta con ragù bianco di macinato vegetale e piselli	12
Tortino di pasta kataifi* ripieno di pesto di pistacchio e formaggio vegetale affumicato di anacardi, servito con maionese alla paprika	12
Doppio tacos ripieno di melanzana fritta, macinato vegetale*, chicche di patata*, crema di anacardi e tartufo nero	16
Antipasto misto (tutti gli antipasti)	40

Primi Piatti (pasta di Gragnano)

Linguina al pesto di pistacchio di Bronte	14
Tagliatelle al ragù alla bolognese	14
Paccheri alla vodka	10
Tagliatelle Beyond salsiccia* e funghi	14

Secondi Piatti

Falafel serviti su hummus e babaganoush con pane pita*	8
Parmigiana di melanzane	10
Polpette al sugo	10
Aggiunta tartufo nero	5

Menù Degustazione

25 a persona

(Menù disponibile solo per tutti i commensali presenti al tavolo)

Antipasti

Tortino di pasta kataifi* ripieno di pesto di pistacchio e formaggio vegetale affumicato di anacardi, servito con maionese alla paprika

Tacos ripieno di melanzana fritta, macinato vegetale*, chicche di patata*, crema di anacardi e tartufo nero

Primi

Paccheri alla vodka

Dolci

Cheesecake Lotus

Acqua e coperto inclusi

Dessert del giorno

(chiedere allo staff)

5

Bevande

Acqua 75cl	2
Coca Cola 33 cl	2,50
Vino della casa Bianco/ Rosso / Rosato / Frizzante	Bottiglia 10 Calice 4
Caffè	1
Amari	3
Distillati	4
Coperto	2

In caso di allergie siete pregati di informare immediatamente lo staff.
Nella nostra cucina lavoriamo glutine, frutta a guscio, lupini e soia.

*Materia prima surgelata all'origine