



L'ORTO

già **salsamentario**

Ristorante Vegetale - Plant Based



Menù di Natale

Entrée dello Chef

I Vol-au-vent

Degustazione di mini vol-au-vent con impasto alle verdure,
ripieni di:
fonduta di anacardi, spuma di cime di rapa al peperoncino e funghi porcini

Tris di Antipasti

Lingua Russa

Insalata russa fresca di patate, carote e piselli, condita con maionese vegetale
alla curcuma, servita con lingua di pane artigianale di grani antichi siciliani

I Tomini

Tomino crudista di cavolfiore e anacardi accompagnato con bagnetto
verde, servito con cracker crudista di semi di chia, lino, girasole e
pomodori secchi, essiccato per 12 ore a 42°C

La Tempura

Verdure marinate in salsa di soia, tegole di tempeh e alga nori, fritte ad
immersione in croccante pastella di ceci e farina di mais,
servite con maionese all'erba cipollina

Primo

I Ravioli

Ravioli artigianali ripieni di zucca e porri
conditi con sugo d'arrosto di seitan

Secondo

La Profumata al Nebbiolo

Seitan marinato in Nebbiolo langarolo, cotto al forno con il suo fondo,
servito in letto di lamelle di topinambur, patate speziate
secondo la ricetta del L'Orto e maionese all'erba cipollina

Dolce

Il Panettone

Panettone artigianale servito con cioccolato tiepido allo zenzero

60 €

Menù Bambini 25 € (fino a 10 anni)

≈≈≈ *Menù Gluten Free su prenotazione* ≈≈≈

Per info e prenotazioni:

011-199 41 740

prenotazioni@lortogiasalsamentario.it

Via Monferrato 14/A, Torino

