



# L'ORTO

già salsamentario

Ristorante Vegetale - Plant Based

## *Cena di Capodanno*

### *Entrée dello Chef*

#### **Le Polentine**

Degustazione di polentine servite con mousse di broccoli, carote e zenzero, cime di rapa e porri

### *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

#### **Al Cuore**

Tortino di cavolo nero cotto al forno, ripieno di creme di riso fondente e lenticchie

#### **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 cardi e porri conditi con sugo d'arrosto di seitan

### *Secondo*

#### **La Profumata alla birra**

Seitan marinato in birra artigianale cotto al forno con il suo fondo, servito in letto di lamelle di carciofi croccanti, lenticchie al pomodoro, 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