

≡≡≡ Menù Degustazione ≡≡≡

Bis di Antipasti

I Tomini RF GF NF
La Piemontese NF

Primo a scelta tra

L'Evoluzione RF GF
Il Mito Afrodisiaco GF NF
I Ravioli NF
Gli Sfizi

Secondo a scelta tra

Il Piatto Novak RF GF
La Vendemmia GF NF
Il Tripudio di Sapori NF

Bis di dolci

La Golosa RF GF
La Lussuria

Calice di vino a scelta

Acqua e Caffè

Minimo per 2 persone

55€ a persona

Menù Degustazione con Percorso Degustazione Vini

Franciacorta Brut Boccadoro
Nebbiolo Rosè Camparo
Nero D'Avola Nicosia
Erbaluce Passito

Minimo per 2 persone

65€ a persona

Mostra ospite

***“La resistenza
di un fiore”***

di Rosalba Cutrano

10.01.2023

RF Raw Food
Cibo Crudista

GF Gluten Free
Libero da Glutine

NF Nut Free
Libero da frutta da guscio

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta all'ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale

gli antipasti

I Tomini RF GF

12 €

Tomini di cavolfiore e anacardi accompagnati con bagnetto verde al prezzemolo e ravanello marinato in aceto di mele e olio extravergine di oliva serviti con cracker crudisti di semi di chia, lino, girasole e pomodori secchi, essiccati per 12 ore a 42°C

**Piatto crudista servito a temperatura ambiente*

Ricchezza di Terra GF NF

12 €

Flan di topinambur, patate, porri e tofu cotto in bagnomaria al forno, servito con fonduta di riso calda e lamelle di tartufo nero

La Piemontese NF

12 €

Sfilacciato di seitan impanato e passato in forno, servito con verdure ripassate in padella con salvia, alloro e cipolla dorata, sfumate con chardonnay langarolo e aceto di mele

Croissant del L'Orto NF

12 €

Croissant artigianale salato ripieno di crema ai broccoli, servito con bicchiere di spuma di fagioli cannellini e granella di olive nere essiccate

caffè equo e solidale



DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I caffè della cooperativa PUNTO EQUO sono selezionati tra le migliori varietà nel circuito del commercio equo e solidale. Crediamo che ogni aroma nasca non solo dall'equilibrio tra la qualità del chicco e la sapienza nella sua lavorazione, ma anche dalla sua storia. Per questo ogni tazzina racconta di giustizia, dignità e rispetto della Terra.

L'Albero del caffè

2 €

Composto da cinque caffè biologici pregiati, 60% arabica e 40% robusta, da Sud e Centro America, Africa e India. Ciascuno dei caffè è tostato singolarmente e lentamente nella torrefazione sociale L'Albero del caffè, progetto che offre nuove opportunità di lavoro a detenuti o a persone in condizioni di svantaggio sociale.

Produttori: Arabica: Coop 5 de Junio (Nicaragua), Expocaccer (Brasile), Wottona Bultuma (Etiopia). Robusta: Phalada Agroeco (India), Coocaram (Brasile)

Deca L'Albero del caffè - Arabica 100%

2 €

Coltivato nei boschi della cordigliera andina, proviene da antichi varietà Tipica e Caturra. La decaffeinizzazione con metodo naturale utilizza solo vapore acqueo e anidride carbonica, senza l'uso di solventi. Si caratterizza in tazza per l'aroma di cioccolato fondente e piccoli frutti del sottobosco.

Produttori Arabica: Norandino (Perù)

Orzo Altromercato

2 €

Proviene dall'Ecuador, dove piccoli agricoltori sono impegnati nella coltivazione, raccolta e mondatura attraverso sistemi artigianali e manuali e senza impiego di agenti chimici.

La coltivazione avviene sulla sierra a oltre 2000 metri di quota, dove comunità in prevalenza meticcie o indigene integrano la produzione con quella di lenticchie, patate, fagioli e cocho.

Produttori: Tienda Camari (Ecuador)

Tè e tisane assortite

3 €

RF Raw Food
Cibo Crudista

GF Gluten Free
Libero da Glutine

NF Nut Free
Libero da frutta da guscio

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta all'ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta all'ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale

i dolci

Tutti i nostri dolci sono liberi da zuccheri raffinati

La Golosa RF GF 8 €

Torta crudista in base di nocciole e datteri, crema soffice di gianduia, anacardi e cacao, ricoperta di geleè di pere, servita con lamella di pera essicata a 42°C per 12 ore

La Lussuria 8 €

Tortino morbido al cioccolato, farcito con marmellata di albicocche, spuma di cacao nero e gocce di cioccolato fondente

L'Eleganza GF NF 8 €

Morbido anello di pan di spagna senza glutine al profumo di vaniglia e curcuma, servito in crema di marron glacé, spuma di cocco natalizia, perle di crema pasticceria e chicchi di melograno

i primi

L'Evoluzione RF GF 12 €

Spaghetti di daikon (ravanello giapponese) marinati al lime, serviti con crema di barbabietola e anacardi, olio extra vergine di oliva e germogli freschi

**Piatto crudista servito a temperatura ambiente*

Il Mito Afrodisiaco GF NF 13 €

Riso integrale mantecato con crema di carciofi, patate e porri, servito con nido di carciofi ripassati in padella e il suo fondo

I Ravioli NF 13 €

Ravioli artigianali* di grano duro, grano tenero e polvere di curcuma, ripieni di zucca e porri, conditi con sugo d'arrostato di seitan e le sue verdure

** Prodotto abbattuto e congelato*

Gli Sfizi 13 €

Gnocchi artigianali di patata bianca serviti in letto di crema di zucca, spuma di mandorle fermentata e puntarelle di catalogna cimata

RF Raw Food
Cibo Crudista

GF Gluten Free
Libero da Glutine

NF Nut Free
Libero da frutta da guscio

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta al ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale

RF Raw Food
Cibo Crudista

GF Gluten Free
Libero da Glutine

NF Nut Free
Libero da frutta da guscio

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta al ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale

i secondi

Il Piatto Novak RF GF 15 €

Tre morbidi burger crudisti di carote, mandorle, pomodori secchi e olive con semi di lino e girasole, impanati in semi di sesamo, essiccati per 6 ore a 42°C serviti con crema di anacardi e curcuma, chips di topinambur, insalata fresca e cavolo viola marinato

**Piatto crudista servito a temperatura ambiente*

La Vendemmia GF NF 15 €

Carpaccio di tempeh (soia fermentata) sfumato al Nebbiolo, cotto al forno con spezie barbecue, servito in letto di cipolle caramellate, cialda di polenta taragna con spuma di broccoli

Il Tripudio di Sapori NF 15 €

Seitan artigianale marinato in Barbera langarola, stufato con porri e ripassato in forno con il suo fondo. Servito in letto di purea di patate al profumo di noce moscata e bok choy (cavolo cinese) al timo cotto al vapore

Beyond Burger NF 15 €

Panino integrale ai cereali farcito con Beyond Burger*, verza cotta al forno, cipolle stufate, foglia d'insalata, formaggio di riso fondente del L'Orto lavorato con sale affumicato e maionese vegetale all'erba cipollina

**Prodotto surgelato*

i contorni

Il Viola RF GF NF 6 €

Cavolo viola a julienne, marinato in aceto di mele e olio extravergine di oliva

Le Patate GF NF 6 €

Spicchi di patate gratinate al forno al profumo di timo e salvia con ketchup e maionese vegetale all'erba cipollina

La Mantovana GF NF 6 €

Zucca mantovana cotta al forno al profumo di timo

Tris di Contorni 10 €

RF Raw Food
Cibo Crudista

GF Gluten Free
Libero da Glutine

NF Nut Free
Libero da frutta da guscio

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta all'ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale

RF Raw Food
Cibo Crudista

GF Gluten Free
Libero da Glutine

NF Nut Free
Libero da frutta da guscio

Per gli ingredienti allergeni consultare l'informativa esposta all'ingresso del nostro locale o rivolgersi al personale