

VEGAN BRUNCH

PIATTI UNICI

Piatto Brunch €16

Hummus Toast - Tofu strapazzato con verdure - Pancake con sciroppo d'acero

Mini Cupcake all'arancia - Yogurt di soia con granola e frutta fresca.

English Breakfast €16

Beyond Sausage - Tofu strapazzato - Fagioli stufati - Funghi e verdure di stagione.

ALLA CARTA

Pulled Jack (Senza glutine su richiesta) €15

Pane fatto in casa farcito con jack fruit stufato in salsa barbecue e insalata coleslaw, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup alla rosa canina.

Tempeh Taco (Senza glutine su richiesta) €14

Tortilla di mais ripiena di tempeh affumicato, insalata, cipolla stufata, cavolo cappuccio viola in agrodolce, formaggio di anacardi, mayo vegetale, accompagnato da nachos e salsa piccante.

Planted Kebab €15

Pane pita fatto in casa ripieno di Planted Kebab, insalata, cavolo cappuccio fermentato, cipolla stufata, salsa allo yogurt di soia, salsa harissa leggermente piccante.

Buddha Bowl (Scegli la proteina da aggiungere: Tempeh affumicato o Quinoa o Falafel di ceci) €14

Insalata completa dal punto di vista nutrizionale. Contiene riso venere, verdure cotte, crude e fermentate, germogli, semi ed un condimento a base di tahin.

Tofu strapazzato con verdure €13

Crema di tofu sbriciolato saltato in padella con verdure cotte al forno e sale kalanamak.

Hummus Toast (Senza glutine su richiesta) €13

Pane in cassetta integrale fatto in casa, hummus di ceci alla barbabietola, verdure arrostiti e semi.

Lasagna €14

Pasta al forno fatta in casa con besciamella vegetale e ragù di Beyond Meat.

DOLCI

Maritozzo con la panna €7

Pancakes con frutti di bosco e sciroppo d'acero €7

Dolci del giorno €8

MILKSHAKE & SMOOTHIES

Banana €7

Banana e Cacao crudo €7

Cookies & Cream €9

Banana, latte vegetale alla vaniglia, gocce di cioccolato, crumble di pasta frolla, panna montata.

ESTRATTI

Green Juice• Verdure a foglia verde, limone, mela verde €6

Mela, arancia, carota €6

Mela, limone, zenzero e curcuma €6

✂ Senza glutine