











## PER INIZIARE

-   **Taco crudista** €14  
Tortilla di carote, porro e semi di lino, ripiena di tempeh marinato, formaggio di anacardi, insalata, crema di pera e noci di macadamia, cavolo cappuccio viola marinato.
-   **Insalata primaverile** €13  
Misticanza, dressing senape e sciroppo d'acero, pere arrostate, ricotta di macadamia, cipolla in agrodolce, mandorle tostate, cracker di semi.
-  **Piatto di formaggi vegetali** €15  
Formaggi vegetali di frutta secca fermentata, marmellate, chutney, giardiniera di verdure, crackers crudisti.
-  **Carciofo ripieno** €15  
Carciofo ripieno del suo gambo, patate, prezzemolo spuma di cartamo profumata al limone, crema di topinambur, olio al prezzemolo.





## TRADIZIONE

- Cappellacci ricotta e spinaci**  
Pasta fresca fatta in casa agli spinaci, ripiena di ricotta di soia e spinaci, fonduta di anacardi, salvia frita. €15
-  **Risotto zafferano e asparagi** €15  
Risotto semi integrale allo zafferano "Dei Colli Della Versilia", asparagi, cremoso di anacardi, cialda corallo.
-  **Puré di fave e cicorie** €14  
Purea di fave, cicorie saltate, battuto di pomodori secchi e olive, cialda di mais.
- Cacciucco alla Sementis (Senza glutine su richiesta)** €14  
Guazzetto di mare fatto con alghe, salsa di pomodoro, tempeh, prezzemolo fresco, aglio, crostoni di pane tostato.

## ISPIRAZIONI DAL MONDO

- Jacked Potato (Senza glutine su richiesta)** €14  
Patata arrostita, farcita con spinaci, fonduta vegetale, cheddar, straccetti Planted, pomodori secchi, erba cipollina, salsa verde di senape e sedano.
-  **Vegan Pad Thai** €15  
Tagliolini di farina di riso saltati con verdure, tofu, germogli di soia, salsa agrodolce al latte di cocco, lime e arachidi tostate.
-  **Yellow Curry** €15  
Curry di ceci, patate dolci, cavolfiore, latte di cocco, lime, arachidi, leggermente piccante, riso basmati integrale.
- Beyond Burger (Senza glutine su richiesta)** €15  
Pane fatto in casa, Beyond Burger, spinacino, carote sottoaceto, formaggio cheddar vegetale, cipolla in agrodolce, mayo all'aglio nero, accompagnato da patate croccanti, mayo vegetale e ketchup.

## DOLCI

-  **Crema Catalana al frutto della passione** €8  
Crema vegetale al frutto della passione siciliano con copertura di zucchero caramellato.
-  **Semifreddo alle arachidi** €8  
Gelato alle arachidi, base croccante al caramello salato, panna montata, arachidi tostate.
-   **Cheesecake crudista alla fragola** €8  
Crema di anacardi alle fragole, base croccante al cacao crudo, con frutta secca e datteri, coulis di fragole.
- Tiramisù** €8  
Dolce al cucchiaio con strati di biscotto, crema al formaggio vegetale, caffè.

 Senza glutine  Crudista