

RISTORANTE CANNEVIÉ

VEGETARIANO (SU PRENOTAZIONE)

ANTIPASTI

Bruschette al Radicchio

(pane casereccio – radicchio – cipolla – olio extravergine di oliva – sale aromatico)

Carpaccio d'Estate

(tofu – peperone – cetriolo – pomodoro – sedano – cipolla – olive nere – basilico – zenzero – limone – sale e olio)

Insalata Araba di Arance

(arance – cipolle rosse – olive nere – olio extravergine di oliva – malto di riso)

PRIMI PIATTI

Bavettine piccanti col pomodorino schiattato

(bavettine – pomodorini – aglio – basilico – chili affumicato – olio extravergine di oliva – pepe – sale)

Spaghetti con Asparagi e Mandorle

(spaghetti – asparagi – mandorle – margarina vegetale – lievito alimentare – sale – pepe)

Orecchiette con cime di Rapa

(orecchiette – aglio – olio extravergine di oliva – cime di rapa)

SECONDI PIATTI

Cipolle glassate all'Arancia

(cipolle bionde – margarina vegetale – zucchero – succo di arance – sale)

Barchette di Patate con la maionese

(patate – maionese senza uova – prezzemolo – sale)

Zucca in savor (solo di stagione)

(zucca – cipolla – bacche di ginepro – olio extravergine di oliva)

CONTORNI

Crema di Carote all'Arancia

(carota – cipolla – succo d'arancia – radice di zenzero – olio extravergine di oliva – cointreau – sale)

Involtini di Verza

(verza – patate – pangrattato – sale – olio extravergine di oliva)

Dolci

Budino di Riso alle Pere

(farina di riso integrale – pere - latte di soia – zucchero di canna – scorza di limone – sale)

Meloncini al Sorbetto di Pomodoro

(meloncini – pomodori ramati – zucchero – limone – basilico – cerfoglio – dragoncello)

Muffin alle Prugne

(prugne secche denocciolate – margarina vegetale – zucchero semolato – latte di soia – farina – limone – lievito per dolci – sale)