

Gli antipasti

Formaggi

con miele e marmellate speziate

Affettati

Parco del Ticino con marmellata di cipolle

Crostini

crema di fave e menta
humus di ceci e semi di sesamo
crema di gorgonzola
basilico e parmigiano
con crema di lenticchie rosse e sesamo

Barchette di polenta

taleggio e noci
gorgonzola e noci
radicchio rosso
verza e grana
lardo e noci

Barchette di sedano

con formaggio caprino fresco ed erbe aromatiche

Pinzimonio

di verdure di stagione con salsa di yogurt e cumino
di verdure di stagione con hummus

Quadrotti

di focaccia/focaccia farcita/pizza

(con farine biologiche)

Torte salate

bietole e formaggella

cipolle yogurt e cumino

alla pizzaiola

quartiolo e noce moscata

prosciutto e formaggella

Polpette

ceci patate e semi di sesamo

riso e verdure alle spezie

di riso e lenticchie

Cestini di grana

con crema di lenticchie

con crema di fagioli neri

con pomodori e basilico

con mousse di fave e menta

con radicchio e finocchi

Zuccotto

di insalata russa

I primi

Cous Cous

integrale alle verdure di stagione con uvetta e spezie

Taboulè

di quinoa alle verdure di stagione
di cous cous alle verdure di stagione

Farro/Orzo

con crudité di verdure e scaglie di parmigiano, al
con verdure grigliate
con fagiolini, patate e parmigiano
con pomodori secchi grana limone e basilico

Crespelle

bietole e ricotta - radicchio e gorgonzola
funghi e taleggio - cavolfiore e taleggio
zucca e caprino - prosciutto e taleggio

Pasticcio

di pasta Libera ai formaggio al forno

Riso thai (bianco o rosso)

con verdure alla julienne e sesamo
con verdure di stagione al curry e pesto di lenticchie rosse

Lasagne

alle bietole con pomodoro e parmigiano
al pesto di basilico
spinaci ricotta e parmigiano
al ragù

Tagliatelle

Al ragù - Fave e pecorino

I secondi

Spezzatino

di manzo con verdure stufate, patate, polenta

Arrosto

di vitello alla birra con patate

Pollo

al curry e yogurt con riso rosso thai

Roast Beef

Polpettone

bollito in salsa verde

Polenta

grigliata e gorgonzola
con salsicce

Torte salate

Bietole e formaggella, cipolle yogurt e cumino, alla pizzaiola, quartirolo e
noce moscata, zucchine e grana, prosciutto e formaggella

Spiedini

saporiti di pollo
misto carne con radicchio

Strudel

con ripieno verdure di stagione

I contorni

Patate al forno

Polenta

Insalate di verdura fresca

miste di stagione con frutta secca e semi

Insalate di legumi

di legumi misti, di fagioli neri, prezzemolo, cipolla, sedano e limone

Insalata

finocchi, pere e crema di rucola

Verdure grigliate di stagione

(radicchio, melanzane, zucchine, cipolle)

I dolci

Crostata

alla marmellata equo solidali, alla frutta fresca di stagione, al cioccolato e pera/mela con granella di noci, alla ricotta e uvetta, mele e amaretti

Torta al cioccolato

Torta allo yogurt

Tiramisù

Mousse al cioccolato

Panna cotta alla vaniglia/al caffè e cardamomo

Salame di cioccolato in sapore di arancia, di vaniglia, di caffè

Selezione di cioccolato equo peperoncino, zenzero, avena, caffè, fondente

Crepes alla Cajita crema di nocciole e cacao equo

Mix di frutta secca

Bourguignonne di frutta al cioccolato

Spiedini di frutta

Piccola pasticceria

Baci di dama

Tartufini

Quadrotti morbidi cioccolato e nocciole

Quadrotti secchi alle nocciole

Carta dei vini

ROSSI

Nero d'Avola - Argille di Tagghia Via
IGT - Cantina Centopassi - dalle terre liberate dalla mafia
Negroamaro - Filari de Sant'Antoni
IGT - Terre di Puglia Libera Terra - dalle terre liberate dalla mafia
(Germogli)
(Valli unite)
(La campore)

BIANCO

Catarratto - Terre Rosse di Gibbascio
IGT - Cantina Centopassi - dalle terre liberate dalla mafia
Grillo - Rocce di Pietra Longa
IGT - Cantina Centopassi - dalle terre liberate dalla mafia
(Germogli)
(Valli unite)
(La campore)

ROSATO

Negroamaro Rosato - Alberelli de la Santa
IGT - Terre di Puglia Libera Terra - dalle terre liberate dalla mafia

N.B. Vini da verificare in base alle annate

I piatti offerti seguono la stagionalità degli ingredienti e la loro effettiva disponibilità del momento