

Nuovo Menù, che fai non prenoti? 😊

Oltre al menù normale, vi proponiamo
il fuori menù che cambia ogni
giorno!

italiano/inglese
**SELEZIONE
NATURALE**

Fruits, Music & Vegetables

Prenota il tuo tavolo

Allo 011/8170709

L'INSALATA IL CONTORNO

Salad

8€

INSALATA DEL GIORNO

Salad of the day



Side dish

5.5€

VERDURE DEL GIORNO

Vegetables of the day



LE STUZZICHERIE / Appetizers

9€

**HUMMUS DI CECI E POMODORI SECCHI CON
CHUTNEY DI ZUCCA, MELE E CIPOLLE ROSSE**

CON SEMI MISTI SERVITO CON PANE CARASAU

(SU RICHIESTA GALLETTE DI RISO GLUTEN-FREE)

Chickpea and sun-dried tomato hummus with pumpkin, apple, and red onion chutney (Rice cakes gluten-free on request)

INSALATA RUSSA SELEZIONE NATURALE

(PISELLI*) CON SEMI DI PAPAVERO

Oliver salad Selezione Naturale (peas*) with poppy seeds

**POLPETTE VEG DI CECI E ZUCCA CON MAYO
VEGANA HOMEMADE AROMATIZZATA ALLA SENAPE**

Vegan chickpea and pumpkin meatballs with homemade vegan mayo flavored with mustard

**SFORMATINO DI BIETOLE, CIPOLLE, MAGGIORANA
CON STRACCHINO VEGETALE AROMATIZZATO ALLE
ERBE**

Chard, onion, and marjoram flan with herb-flavored vegan stracchino.

**CESTINO DI FROLLA SALATA RIPIENO DI
CARCIOFI, PATATE E PORRI**

Savory shortcrust pastry basket filled with artichokes, potatoes, and leeks

19€

**TAGLIERE DEGUSTAZIONE DELLE
5 STUZZICHERIE**

Tasting cutting board of 5 appetizers

LE SPECIALITÀ / Specialty

12€

**PARMIGIANA AL FORNO DI VERZA, CAVOLO ROSSO
E PATATE ROSSE**

Baked cabbage, red cabbage, and red potato parmigiana

CHE CAVOLI!

VELLUTATA DI BROCCOLI, POLPETTINE DI CAVOLFIOR E
CHIPS DI CAVOLO NERO

What a Cabbage! Broccoli soup, cauliflower meatballs, and kale chips.

**BOCCONCINI DI SOIA CON PATATE, CAROTE,
SEDANO RAPA E CARCIOFI**

Soy bites with potatoes, carrots, celeriac, and artichokes

I PRIMI / Pastas

14€

**SCIALATIELLI AL SUGO DI POMODORO ALLA
MODA ANTICA E BURRATA PUGLIESE**

CON GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE

Scialatielli pasta with tomato sauce and Apulian burrata cheese with chopped pistachios from Bronte

**SCIALATIELLI AL SUGO DI POMODORO ALLA MODA
ANTICA E STRACCHINO VEGETALE HOMEMADE**

CON GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE

Scialatielli pasta with tomato sauce and homemade vegetable stracchino cheese with chopped pistachios from Bronte

12€

**RAVIOLI SARDI RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA,
GRANA E PECORINO AL SUGO
AROMATIZZATO AL LIME**

Sardinian ravioli pasta filled with sheep ricotta cheese, parmigiano and pecorino cheese with lime flavored tomato sauce

I DOLCI / Desserts

6€

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE

(CON PANNA FRESCA VEGANA + 1€)

Mousse with dark chocolate and pears (with fresh vegan cream +1€)

**TIRAMISÙ VEGANO SELEZIONE NATURALE
AL CAFFÈ E CACAO AMARO**

Selezione Naturale vegan tiramisu with coffee and bitter cocoa

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

(CON PANNA FRESCA VEGANA + 1€)

Fresh fruit salad (with fresh vegan cream +1€)

BUNET PIEMONTESE VEGANO

BUDINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE

Vegan Piedmontese bunet - dark chocolate and almond pudding

**TORTA NUA ALLE MELE E COMPOSTA DI
LIMONI DI SICILIA**

Nua apple cake and compote of Sicily lemons

7€

**SACHER DI GRANO SARACENO AL CACAO CON
MARMELLATA DI ALBICOCCH E GANACHE AL
CIOCCOLATO FONDENTE**

Buckwheat Sacher cake with cocoa, apricot jam, and dark chocolate ganache

"La cucina semplice, buona e genuina come quella della nonna"
"Simple, good and genuine cuisine like grandma's"