



# MENU DINNER

COPERTO 2 EURO

PER ALLERGENI E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE  
LA MAGGIOR PARTE DEI PRODOTTI DEL MENU SONO ABBATTUTI

## COMPONILO TU

**FREDDO 16,90**

**3 BASI**

**3 PROTEINE**

**5 VEGETALI**

**2 SALSA**

**3 CRUNCHIES**

**CALDO 14,90**

**2 BASI**

**1 PROTEINE**

**2 VEGETALI**

**1 SALSA**

**1 CRUNCHIES**

### BASE

- MISTICANZA
- RISO NERO
- FREGOLA SARDA MEDIA
- COUS COUS SPEZIATO
- RUCOLA
- RISO BASMATI

### PROTEINA

- GAMBERI AGLI AGRUMI +0,90
- TONNO COTTO
- FETA
- TOFU
- POLPO E PATATE +0,90
- POLPETTE VEGANE +0,90 
- FILETTO DI POLLO
- UOVA

### VEGETALE

- FINOCCHIO AL PROFUMO D' ARANCIO +0,50
- CETRIOLI IN INSALATA
- POMODORI AL BASILICO
- HUMMUS DI CECI
- ZUCCHINE AL TIMO +0,50
- OLIVE TAGGIASCHE +0,50
- SCAGLIE DI GRANA PADANO
- RATATOUILLE
- EDAMAME
- CAROTE JULIENNE
- CECI

### SALSA

- VINAGRETTE AL BALSAMICO
- OLIO EVO
- SALSA VEGANA
- SALSA SPICY
- CREMA DI AVOCADO +0,50
- OLIO PICCANTE
- SOYA GLUTEN FREE
- SALSA TERIYAKI
- CITRONETTE AGLI AGRUMI +0,50

### CRUNCHIES

- GRANELLA DI NOCCIOLE +0,30
- SEMI MISTI
- ARACHIDI
- GRANELLA DI PISTACCHIO +0,30
- CIPOLLA CRISPY
- CROSTINI DI PANE H. M.
- SCAGLIE DI MANDORLE +0,30

