



PERCORSO VEGAN

PER DUE PERSONE 25,00 CAD.

Acqua inclusa - bevande escluse

- Pasticcio Veg spadellato con cavolfiore bianco sbollentato, cuori di carciofo alla brace, champignons trifolati, tahina, limone, prezzemolo e timo, servito con focaccina al rosmarino;
- Due linguine alla povera vegan con pomodoro San Marzano DOP, tahina, olive taggiasche, melanzane al forno e gomasio;
- Mezzaluna di Amarga Vegan con pomodoro San Marzano DOP, radicchio tardivo in agrodolce, pomodori semiseccchi in olio, cuori di carciofo alla brace, olive taggiasche, cipolle al forno, hummus di ceci alle noci, gomasio e olio EVO Italia;
- Farinata al cacao Veg servita calda con zucchero a velo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Birra artigianale: Pilsner birrificio di Lambrate. Note erbacee di luppolo che si accompagnano ad un corpo leggermente maltato 5,00% per una beva facile e piacevole al palato.

Vino: Chianti riserva della Famiglia Losi, un rubino, avvolgente e ricco, da far respirare. Fra i migliori toscani.

Se preferisci Alcohol Free:

Birra: Huyghe Paranoia alcohol free ipa

Kombucha: ginger and mint, una combo di freschezza frizzante.

Fermentato botanico analcolico (barbabietola rossa, mirtillo selvatico, lavanda, bacche di ginepro).



PERCORSI DI DEGUSTAZIONE 2026





PERCORSO CLASSIC

PER DUE PERSONE 30,00 CAD.

Acqua inclusa - bevande escluse

- Crudo di Parma DOP 30 mesi con focaccina al rosmarino;
- Due tagliatelle al ragù di Chianina con Parmigiano Reggiano 24 mesi;
- Mezzaluna di Contea con formaggio francese Comtè e cuori di carciofo alla brace, Fiordilatte artigianale, cipolla rossa al forno, speck Alto Adige, semi di sesamo;
- Tiramisù della zia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Birra artigianale: Scarborough Fair, dell'agribirrificio Wold Top. Un'ottima IPA inglese da 6,0% ben luppolata con corpo importante e un finale asciutto.

Vino: Chianti riserva della Famiglia Losi, un rubino, avvolgente e ricco, da far respirare. Un vino toscano fra i migliori.

Se preferisci Alcohol Free:

Birra: Huyghe Paranoia alcohol free ipa.

Kombucha: ginger and mint, una combo di freschezza frizzante.

Fermentato botanico analcolico(barbabietola rossa, mirtillo selvatico, lavanda, bacche di ginepro).



PERCORSO PICCANTE

PER DUE PERSONE 30,00 CAD.

Acqua inclusa - bevande escluse

- Hummus alla paprika affumicata con focaccina al rosmarino;
- Due linguine Zicotta con Speck scottato, pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegino, zenzero, una punta di peperoncino e paprika affumicata, ricotta affumicata calabra, prezzemolo, olio EVO Italia;
- Mezzaluna di Mediterra con pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte artigianale, salame piccante Santoro, melanzane e cipolla rossa al forno, olive taggiasche, origano con olio EVO al ;
- Panna cotta con caramello leggermente piccante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Birra artigianale: Bock birrificio di Lambrate. Eleganti note maltate e luppolatura leggera per un'ambrata da 6,00% piacevole al palato.

Vino: Chiaretto Le Chiusure, di un rosa appena accennato, un gardesano quasi francese.

Se preferisci Alcohol Free:

Birra: Huyghe Paranoia alcohol free ipa.

Kombucha: Ginger Bomb, zenzero e limone, combo classica di abbinamento piccante

Fermentato botanico analcolico(barbabietola bianca, luppolo, pepe szechuan).

