

Menù delle Feste 2010



Antipasti: le insalate.....*insalata di ceci

*insalata di riso alla marinara

*insalata di tofu

taboule di boulgour



Antipasti: i classici.....affettato di seitan al bagnetto verde

*capricciosa e insalata russa di tofu

*hummus di ceci



Antipasti: da servire caldi.....pirottini ripieni di topinambur e noci

porri e zucca

peperoni e nocciole

cipolla pomodoro capperi

broccoli e olive

*bocconcini di riso con zucca e salvia

porri e mandorle



Primi piatti.....lasagne al ragù di seitan

crepelle con broccoli e zucca

*cannelloni di tofu e spinaci

*sformatini di riso ai funghi



Secondi.....*involtini di verza

*ceci alle erbe aromatiche

seitan alla veneziana

seitan in crema di topinambur



Contorni.....*misto di finocchi, carciofi e catalogna

*peperonata

*cavolo cappuccio trevigiana



Dolci.....torta di pere e noci

boudina (dolce di semolino)

*panna cotta alla mandorla

alle nocciole

al pistacchio

*fichi e datteri ripieni e ricoperti

i piatti contrassegnati con * sono gluten free
per prenotazioni telefonare 011 3828605