



MENÙ VEGANO 8 MARZO 2025

*Alle donne che ispirano,
oggi e sempre!*

Cocktail Mimosa di Benvenuto

Antipasto

Passeggiata nel Bosco

Terrina di giovani carote, peperoni, verdure, funghi shii-take, porro e sedano, insalata di frutti e germogli con citronette al lampone

Primo Piatto

L'Ombelico del Mondo

Risotto con funghi porcini e tartufo con formaggio di anacardi e zafferano biodinamico di Calabria, mantecatura di cavolfiori e burro con parmigiano e riso soffiato selvaggio

Piatto Principale

Carpe Diem

Cecina croccante con carciofi cotti alla romana, zucchine e pomodori confit, salsa di pomodori datterini, contrasto di yogurt naturale e funghi shiitake decorato con formaggio di anacardi e menta

Pre-Dessert

Dessert

Il Pensiero di Ettore

Cannolo Siciliano farcito con ricotta di mandorle, sorbetto di lamponi e contrasto di arancia

Prezzo a persona € 120