SINGOLA

CULTURA VEGETALE

ANTIPASTI

Taco con tartare di anguria, lime, concassè di pomodoro, cetriolo e la sua maionese 11.00€

(glutine, mais, **soia, aceto di mele contiene solfiti,** olio di semi di girasole)

Sfoglia con melanzane alla brace, hummus e miso di ceci, menta, limone e **tahina** 11.00€

(**glutine, sesamo)**

Bignè, pomodorini confit, pesto di **pistacchio**, **provola ragusana** gomasio di semi di lino, crema pomodoro piastrato 11.00 €

(glutine, uova, latticini, aglio, origano, zucchero di canna)

Involtino di carta di riso con cavolo cappuccio marinato, sushi con avocado, carote, zenzero. Nigiri all'anguria affumicata. Su maionese di **senape** e arancia, chips di riso in salsa agrodolce.

11€

(soia, aceto di mele contiene solfiti, curcuma, curry, peperone, pomodoro, zucchero di canna, alga nori che **può contenere traccia di crostacei**, tapioca, **può contenere tracce di glutine)**

Quesadillas con patate, funghi cardoncelli e cavolo nero toscano, peperone crusco e chutney di peperone 11€

(glutine, latticini, aceto di mele contiene solfiti, cipolla, zucchero di canna)

Cibo di strada. Arancino di rapa rossa con ricotta di **mandorle** e bieta, panelle di ceci, crocchette di patate, polenta. Maionese al limone, ketchup alla piastra, insalata verde

11€

(glutine , vino rosso contiene solfiti, soia, girasole, cipolla, pomodoro, zucchero di canna, **aceto di mele contiene solfiti**)

PRIMI

Zuppa del giorno 12€

Macco di **fave** con funghi cardoncelli, bieta, riso integrale e tartufo

(può contenere tracce di glutine) 14€

Lasagna con crema di pomodori arrosto, tinniruma, zucchina siciliana, caciocavallo ragusano, **ricotta salata** e basilico. 14€

(glutine, latticini, aglio)

Gnocchi* di **patate** con crema di zucchine, menta, ceci alla paprika e limone fermentato 14€

(**glutine**)

Risotto ai funghi porcini e cardoncelli, pesto di prezzemolo, zucca croccante e tartufo estivo 16€

(latticini, **vino bianco contiene solfiti, aglio, può contenere tracce di glutine)**

Ravioli* di **ricotta vaccina** con sugo di anguria e datterino, melanzane al miso e sesamo nero
14€

(Glutine, latticini, pepe nero, mirin contiene solfiti, soia, basilico, maggiorana, curcuma, curry, arancia, senape, peperone)

Agnolotti* con ricotta di canapa e zucca estiva, **salsa di anacardi**, fondo bruno di verdure, crumble di fave di cacao 14€

(**glutine**, **sedano, patate, soia**, pomodoro, peperoni, arancia, carota, cipolla, verza, aglio, agar agar,)

SECONDI

Bao con **tofu** panato, insalata di cetrioli e datterino, foglie di cappero, gomasio di lino, salsa al rafano, melanzana in pastella 11€

(glutine, **soia, senape,** zucchero, curry , peperone, curcuma, limone, zenzero, arancia)

Parmigiana di zucchine, patate e polenta, **piacentino** ennese e crema di carote e **senape** 11€

(pepe nero, latticini, sedano, tracce di glutine)

Kimchi di indivia, **seitan**, **crema di mandorle** e limone 11€

(glutine, soia, peperoncino rosso, pomodoro, carote, cipollotto, daikon, aglio, mela, zenzero, farina di riso)

DOLCEZZE

Mousse al tè machta, marmellata di azuki, salsa di susine, frolla 6€

(Soia, può contenere tracce di glutine e nocciole, zucchero di canna**, fecola di patate, girasole)**

Gelato al cantalupo cotto alla brace, crumble di foglie di fico, cioccolato bianco, geleè al basilico, gocce di mirto 6€

(**glutine, latticini, soia,** malto di riso, zucchero di canna, **girasole**)

Strudel di mele, datteri e **noci pecan**, panna alla vaniglia 6€

(**glutine, soia**)

Cannolo con crema di **mandorle**, fave di cacao, gelo di anguria e gelsomino 6 €

(Glutine, soia, vino bianco e i suoi solfiti, girasole, mais, zucchero di canna)

Eclair alla **ricotta vaccina,** capperi e pere al mascobado, glassa al carrubo 6€

(**Uova, glutine, latticini,** zucchero di canna)

Flan al cioccolato con gelato al **pistacchio** 6€

(**glutine, soia**, zucchero di canna, **fecola di patate**, amido di mais, malto di riso, cocco)

Il costo del coperto è di 2.00 €

* = l'asterisco indica un prodotto che abbattiamo per migliorarne la conservabilità

L'acqua che ti portiamo al tavolo è la nostra acqua microfiltrata.

Il pane è di nostra produzione. Per farlo utilizziamo farine biologiche, la pasta madre da noi prodotta e rinnovata con cura da 15 anni, e una lunga e doppia lievitazione.

Si avvisa la gentile clientela, che negli alimenti e nelle bevande somministrate possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni, anche in piccole tracce. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono riportate sul menù e disponibili rivolgendosi al personale di sala.

E' importante comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. Gli allergeni presenti nella nostra cucina vengono evidenziati in neretto.

Tabella allergeni Regolamento CE 1169/2011

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena farro, Kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;

Crostacei e prodotti a base di crostacei;

Uova e prodotti a base di uova;

Pesce e prodotti a base di pesce;

Arachidi e prodotti a base di arachidi;

Soia e prodotti a base di soia;

Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio;

Frutta a guscio: mandorle (AMIGDALUS COMMUNIS l.), nocciole (Corylus avellana), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (macadamia Ternifoliae e i loro prodotti);

Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape;

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di S02 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.