

Brunch d'autore

"Chilometro Consapevole"

Domenica 6 Novembre

al Tavolo

Pico de Gallo con cipolla dolce di Cavasso (vegan, gluten free)

Burro montato al rosmarino e limone (veg, gluten free)

Tagliere

Focaccia alle erbe e pesto di salumi

Muffin di pane ai funghi (veg)

Fagottino di sfoglia alla salsiccia e friarielli

Bowls

Misticanza autunnale con uva, cavolo cappuccio, Montasio DOP e noci (veg, gluten free)

Ceci stufati con cavolo riccio e pancetta fresca (gluten free)

Zucca Vanity arrosto (vegan, gluten free)

Batata viola in saor (vegan, gluten free)

Piatto principale a scelta fra:

Orzotto in brodo di croste di Parmigiano Reggiano, demi-glace vegetale e focchi di pomodoro essiccato (veg)

Uova Pascolo barzotte, pancetta croccante e polenta di mais nero di Carnia grigliata (gluten free)

Dolcetti

Strudel di mele antiche e noci (vegan)

Crema al mascarpone e pavesino al caffè (veg)

Brownies (veg)

Menù Brunch €24,00, comprensivo di bevande analcoliche e caffè

Menù Kids (bambini sotto i 10 anni) €12,00:

*Pasta al pomodoro o in bianco
(oppure)*

Polpette al sugo e patatine fritte

Dolcetti, acqua, bibita