

Tutti I Nostri Piatti



All Our Dishes

Antipasti / Appetizers

Salse / Dips

Panini / Sandwiches

Polpette / Meat and Vegetable Balls

Zuppe / Soups

Primi Piatti / First Courses

Secondi Piatti / Main Courses

Insalate Proteiche / High Protein Salads

Contorni / Side Dishes

Dolci / Desserts

Allergeni: segnalati in lettere, come da tabella a fine listino

Abbattimento termico: segnalato con asterisco, come da nota a fine listino

€

Italia	Pinzimonio	Ciotolina di crudité con salsa a piacere (salsa alla senape, allo yogurt, maionese vegana)	2,00	A, B, C, M	Vegana o Vegetariana
Italia	Tagliere classico	Ciotolina con norcinerie, formaggi, frutti di bosco e crostini	3,00	A, B	Carne
Italia	Tagliere vegetariano	Ciotolina con mozzarellina, formaggi, frutti di bosco e crostini	3,00	A, B	Carne
Italia	Roll di zucchine	Zucchine grigliate farcite con ricotta al limone e filetti di pomodoro sott'olio	2,50	B	Vegetariana
Italia	Crostino champignon	Crostino con champignon*, cipolla rossa caramellata, salsa aioli vegana e rucola	2,00	A, M	Vegana
Italia	Crostino al lardo	Crostino al lardo, pecorino toscano e miele	2,00	A, B	Carne
Italia	Pizza e fichi	Quadrotto di focaccia con crudo di Parma e fico (solo in autunno)	2,50	A	Carne
Italia	Raviolo di bresaola	Raviolo di bresaola farcito alla crema di parmigiano su letto di rucola	2,50	A, B	Carne
Italia	Spaghetto di Napoli	Nido di spaghetti con polpetta al sugo e parmigiano	3,00	A, B, C	Carne
Italia	Polentina ai funghi	Polentina con funghi alle erbe mediterranee e glassa di balsamico	2,50	B	Vegana
Italia	Polentina al caprino	Polentina al caprino con filetto di pomodoro sott'olio ed erbe mediterranee	3,00	B	Vegetariana
Italia	Polentina e baccalà mantecato	Polentina con baccalà mantecato all'olio extravergine	4,00	F	Pesce
Italia	Speck e brie	Bastoncini di speck e brie con cipolla rossa caramellata	2,50	B	Carne
Italia	Capresina	Capresina con fiori di pomodorino, ciliegina di bufala e basilico	2,50	B	Vegetariana

€

Francia	Roquefort	Tartina al roquefort, pera, noce e miele	2,50	A, B, C	Vegetariana
Francia	Cantabrico	Tris di polpette di pane alle tre salse e acciughe del cantabrico	3,00	A, B, C, F, M	Pesce
Giappone	Involtino ai gamberi	Involtino ai gamberi e verdura in carta di riso con salsa leggermente piccante alla soia e zenzero	3,00	E, I	Pesce
Giappone	Involtino vegan	Involtino ai funghi shitake e verdura in carta di riso con salsa leggermente piccante alla soia e zenzero	3,00	I	Vegana
Giappone	Tofu bites	Cubotti di tofu glassati, con granella di arachidi e zenzero rosa	2,00	H, I	Vegana
Grecia	Spanakopita	Triangolo di pasta fillo farcito con feta, spinaci* e semi di sesamo	3,50	A, B, L	Vegetariana
Messico	Tapa Camaron	Tapa con gambero* alla piastra al cajun su crema di avocado	3,00	A, D	Pesce
Norvegia	Tartina scandinava	Tartina nordica con pane scuro, salmone selvaggio, crème fraiche e semi di papavero	3,50	A, B, F	Pesce
Spagna	Tapa Chorizo	Tapa chorizo y pimenton (salame piccante e friggittello)	1,50	A	Carne
Spagna	Pulpo gallega	Tapa pulpo* gallega (polpo alla galiziana con patate e paprika dolce)	3,50	F	Pesce
Spagna	Tortilla	Quadrotto di tortilla di uova e patate con filetto di pomodoro e olivetta	3,50	C	Vegetariana
Stati Uniti	BLT	Tartina con bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese	2,00	A, B, C	Carne
Vari paesi	Paninetti	Paninetti bianchi e ai cereali (35 g.) con le stesse farciture del nostro street food dal mondo (vedi listino Sandwich qui di seguito)	Vari €	A, vari	Vegana vegetariana carne pesce
Vari paesi	Primi, Secondi e Piatti Unici in versione finger	Ciotoline con le nostre stesse ricette di Primi, Secondi e Piatti Unici (vedi listini qui di seguito)	Vari €	Vari	Vegana vegetariana carne pesce

			€		
Grecia	Tzatziki	Salsa allo yogurt greco con cetriolo, aneto e olio extravergine	€3,50/100g.	B	Vegetariana
Italia	Pesto genovese	Pesto di basilico con pinoli, parmigiano, pecorino e olio extravergine	€4,00/100g.	B, G	Vegetariana
Italia	Pesto pistacchi e noci	Pesto di pistacchi, noci, basilico e olio extravergine	€3,50/100g.	G	Vegana
Asia Ovest	Hummus	Hummus di ceci con crema di sesamo, limone e cumino	€3,50/100g.	L	Vegana
Messico	Guacamole	Salsa di avocado con pomodoro, cipolla, lime, cumino e peperoncino jalapeño	€4,00/100g.		Vegana
Messico	Pico de gallo	Salsa di pomodoro, cipolla, coriandolo, lime, peperoncino jalapeño	€3,50/100g.		Vegana

			€		
Asia Ovest	Tortilla Sharm	Wrap con hummus di ceci, carote e zucchine julienne in agrodolce, semi di girasole, tabasco	8,00	A, L	Vegana
Francia	Baguette Brie	Baguette con formaggio brie, prosciutto cotto affumicato, sfoglie di mela rossa, lattughina e velo di senape al miele	8,00	A, B, M	Carne
Grecia	Pita Gyro	Pane pita, pulled pork (oppure pollo), lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, salsa tzatziki	8,50	A, B	Carne
Italia	Ciabatta Alba	Ciabatta con uovo strapazzato, lattughino e salsa al tartufo	8,50	A, C, P	Vegetariana
Italia	Ciabatta Gallipoli	Ciabatta con polpo*, patate, fiordilatte, olive taggiasche, finocchietto e lattughino	9,50	A, B, F	Pesce
Italia	Pane e panelle	Pane e panelle siciliane: panino con frittelle di farina di ceci, pomodoro, olive nere e maionese vegetale	8,00	A, I	Vegana
Italia	Burger Monteriggioni	Burger vegetale con lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolini e maionese vegetale	8,00	A, I	Vegana
Italia	Piada Gabicce	Piadina vegetariana con squacquerone, zucchine e melanzane grigliate	7,00	A, B	Vegetariana
Italia	Piada Riccione	Piadina classica romagnola con squacquerone, prosciutto crudo e rucola	7,00	A, B	Carne

			€		
Italia	Ciabatta Vibo	Ciabatta farcita con porchetta arrosto, brunoise di zucchine e melanzane, rucola e nduja calabrese	8,00	A, P	Carne
Messico	Tortilla La Paz	Tortilla arrotolata messicana con pollo, lattuga, pomodori, peperoni e cipolla arrosto, peperoncino jalapeno	9,50	A	Carne
Stati Uniti	Club sandwich vegan	Club sandwich integrale con avocado, lattughina, pomodoro, anelli di cipolla rossa in agrodolce, maionese vegetale	7,50	A, I	Vegana
Stati Uniti	Club sandwich	Club sandwich a tre strati con pollo, bacon, pomodori, lattuga, maionese, senape	8,50	A, C, M	Carne
Stati Uniti	Lobster roll	Sandwich con aragosta*, lattuga, sedano e salsa lobster	12,00	A, C, D, O	Pesce
Svezia	Sandwich Stoccolma	Pane nero con salmone affumicato, crème fraiche, lattughino e pomodoro concassé	8,50	A, B, F	Pesce
Vietnam	Banh Mi	Baguette con arrosto di maiale, lattuga, cetriolo, carote agrodolci, coriandolo, pasta di peperoncino, maionese e salsa di soia	9,50	A, C, I	Carne

Polpette

Meat and Vegetable Balls

			€		
Brasile	Bolinhos	Polpette al forno di baccalà e patate	8,00	A	Pesce
Giappone	Takoyaki	Polpette in pastella con ripieno di polpo e topping di salsa takoyaki e maionese	7,50	A, C, F	Carne
Italia	Polpette ai Borlotti	Polpette al forno ai borlotti, con carote, zucchine, pangrattato e un pizzico di senape	6,50	A, M	Vegana
Italia	Polpette alle Melanzane	Polpette di melanzane con cuore di scamorza	7,00	A, B, C	Vegetariana
Italia	Polpette alle Zucchine	Polpette di zucchine con cuore di mozzarella	7,00	A, B, C	Vegetariana
Asia Ovest	Falafel	Polpette falafel di ceci agli aromi orientali	7,00	A	Vegana
Svezia	Kottbullar	Morbide polpette* svedesi di carne con salsa graddsas, con patate in purè, insalatina con cetrioli agrodolci e salsa di mirtilli	14,00	A, B, C	Carne
Tailandia	Polpette Chiang Mai	Polpette* thailandesi di carne con salsa agrodolce e semi di sesamo tostati	7,00	A, B, C	Carne

			€		
Giappone	Ramen	Zuppa con noodles, arrosto di suino (oppure pollo), uovo, funghi shitake, brodo vegetale, miso, salsa di soia, zenzero agrodolce	14,00	A, C, I	Carne
Giappone	Vegan Ramen	Zuppa con noodles, tofu, funghi shitake, brodo vegetale, miso, salsa di soia, zenzero agrodolce	14,00	A, I	Vegana
Giappone	Vegetarian Ramen	Zuppa con brodo di verdure, soia e zenzero, noodles, uovo sodo marinato, mais, cipollotto e alga nori	13,00	A, C, I	Vegetariana
India	Dahl	Dahl di lenticchie, patate, cavolfiore e spezie indiane, accompagnato da riso basmati in cottura pilaf	9,50		Vegana
Italia	Zuppa Capalbio	Zuppa di farro con borlotti, ortaggi, verdure, olio e.v.o., con/senza pecorino	9,50	A, B	Vegana o vegetariana
Italia	Zuppa Fiesole	Ribollita toscana con cavolo nero, fagioli, ortaggi, verdure, olio e.v.o., pane bruno (bustina separata), con/senza pecorino	9,50	A, B	Vegana o vegetariana
Italia	Zuppa Vulci	Zuppa di ceci con funghi misti ai porcini*, con/senza pecorino, con crostini di pane a parte	9,50	A, B	Vegana o vegetariana
Italia	Zuppa Mantova	Zuppa di lenticchie, patate e zucca con olio al rosmarino e crostini di pane a parte, con/senza parmigiano	9,50	A, B	Vegana o vegetariana
Regno Unito	Mama's Chicken	Tradizionale zuppa mama's chicken, cremosa e con bocconcini di pollo, verdure, parmigiano e crostini di pane	11,50	A, B	Carne

			€		
Brasile	Galinhada	Riso allo zafferano con bocconcini di coscio di pollo e mais	10,50		Carne
Cina	Cantonese	Riso cantonese con piselli, prosciutto cotto, uovo, salsa di soia	8,50	C, I	Carne
Cina	Wok Chow Mein	Wok di noodles, verdure, gamberi* (oppure tofu), germogli di soia, cime verdi di cipollotti, salsa di soia e peperoncino	13,50	A, D, I	Pesce oppure Vegana
Cuba	Moros Y Cristianos	Riso basmati in cottura pilaf con fagioli neri, con o senza pancetta, peperone verde, cumino e pepe	8,50		Carne oppure Vegana
Giappone	Yaki Udon	Ricetta tradizionale di wok di udon noodles, gamberi e verdure saltate, con salsa alla soia	13,50	A, C, D, I, L	Pesce
India	Chana masala	Piatto unico a base di riso basmati in cottura pilaf e ceci, con garam masala, zenzero e poco peperoncino	8,50		Vegana
India	Punjab	Curry di lenticchie rosse decorticate con riso basmati in cottura pilaf	8,00		Vegana
Indonesia	Nasi goreng	Nasi goreng con riso basmati, gamberetti*, anacardi, striscioline di omelette, julienne di verdure, salsa di soia, curry, salsa piccante sambal oelek	14,00	C, D, G, I	Pesce
Italia	Polenta taragna	Polenta taragna: la tipica polenta scura al taleggio, con salsiccia sbriciolata oppure vegetariana con funghi misti ai porcini*	11,00	B	Carne oppure vegetariana
Italia	Gateau	Gateau di patate con ripieno di cubetti di prosciutto cotto, mozzarella dop e scamorza	9,50	B, C	Carne
Italia	Couscous Pantelleria	Couscous siciliano di pesce*, verdure e peperoncino	13,00	A, D, E, F	Pesce
Italia	Farro Lucca	Insalata di farro con zucchine e carote julienne, sedano, pomodorini, ceci, olive e basilico	8,50	A	Vegana
Italia	Carbonara CookingBox	Spaghetti alla carbonara con uovo, guanciale e pecorino	14,00	A, B, C	Ingredienti e ricetta per 2 porzioni

Primi Piatti

First Courses

			€		
Italia	Lasagne 4 formaggi	Lasagne ai 4 formaggi e funghi	9,50	A, B, C	Vegetariana
Italia	Lasagne ai carciofi	Lasagne bianche ai carciofi con parmigiano e besciamella	9,50	A, B, C	Vegetariana
Italia	Lasagne ai gamberetti	Lasagne di mare con gamberetti*, zucchine julienne e besciamella	10,50	A, B, C, D	Pesce
Italia	Lasagne al pesto	Lasagne al pesto genovese e mozzarella	9,50	A, B, C, G	Vegetariana
Italia	Lasagne alla bolognese	Lasagne alla bolognese con ragù e besciamella	9,50	A, B, C, P	Carne
Italia	Lasagne speck e zucchine	Lasagne bianche con zucchine, speck e fonduta di formaggio	9,50	A, B, C	Carne
Italia	Pasta e ceci Roma	Pasta e ceci alla romana con acciughe e rosmarino	8,00	A, F	Mista
Libano	Mejadra	Mejadra libanese: riso alla curcuma con lenticchie e filetti di cipolla croccante	8,50		Vegana
Libano	Taboulè Sidone	Taboulè di bulgur con mandorle tostate, dadini di pomodoro, cetriolo, prezzemolo, menta, limone, pepe	8,50	A, G	Vegana
Marocco	Couscous Rabat	Couscous con pomodorini, melanzane, zucchine, ceci e olive	8,50	A	Vegana
Tailandia	Wok Phi Phi	Wok di noodles con verdure saltate, arachidi, zenzero, salsa di soia, peperoncino	9,50	A, H, I	Vegana
Trinidad	Quinoa Trinidad	Insalata di quinoa con risi basmati e selvaggio, ceci, olive, zenzero, prezzemolo	8,50		Vegana

Secondi e Piatti Unici

Main Courses

			€		
Austria	Cotoletta vegetariana	Cotoletta di cavolfiore panata con uovo e pangrattato, cotta al forno	7,50	A, C	Vegetariana
Belgio	Stufato belga	Ricetta belga di stufato di manzo con dadolata di ortaggi, aromi, senape, in cottura lunga con birra scura, servito su patate condite con olio e.v.o.	14,00	A, M, P	Carne
Cina	Pollo alle mandorle	Pollo alle mandorle e salsa di soia, accompagnato da riso basmati in cottura pilaf	10,50	A, G, I	Carne
Corea	Bibimbap	Composizione di verdure, uovo in camicia e riso, con semi di sesamo e salsa gochujang alla soia e peperoncino	10,50	L, I	Vegetariana
Eritrea	Zighini	Piatto completo eritreo con bocconcini di manzo, salsa berberé, verdure e legumi, accompagnato dal tipico pane injera	16,00	A	Carne
Giappone	Teriyaki	Pollo alla piastra glassato in salsa teriyaki e topping di semi di sesamo, su riso basmati pilaf	10,50	I, L	Carne
Grecia	Moussaka	Sformato di melanzane e patate con ragù di carne e besciamella	13,50	P	Carne
Hawaii	Pollo Honolulu	Ricetta agrodolce di pollo, ananas e peperoni con paprika e salsa di soia, accompagnato da riso basmati in cottura pilaf	10,50	I	Carne
India	Curry di pollo	Ricetta tradizionale di curry di pollo su riso basmati in cottura pilaf	10,50	B	Carne
India	Spezzatino vegan	Spezzatino di seitan con carote, piselli, sedano, peperoni e curcuma	13,50	A, I, O, P	Vegana
Italia	Orata in crosta	Filetti di orata* in crosta di patate al timo fresco	13,50	F	Pesce
Italia	Baccalà mantecato	Baccalà mantecato su crostoni di polenta	13,00	F	Pesce
Italia	Arista alle mele	Arista con salsa alle mele e aromi mediterranei	14,00		Carne

Secondi e Piatti Unici

Main Courses

			€		
Italia	Barchette di melanzane	Barchette di melanzane ripiene di mozzarella, caviocavallo, pomodorini, olive e capperi	9,50	A, B	Vegetariana
Italia	Parmigiana	Melanzane alla parmigiana con mozzarella, parmigiano, salsa di pomodoro e basilico	9,50	B	Vegetariana
Italia	Saltimbocca alla romana	Fettine di vitello cotte al tegame con prosciutto crudo e salvia	12,50	A, B, P	Carne
Marocco	Couscous Marrakech	Couscous con bocconcini di tacchino in umido con zafferano, paprika, pepe, uvetta	10,50	A	Carne
Messico	Chili messicano	Chili di carne e fagioli neri, peperoncino, olio e.v.o., con riso basmati in cottura pilaf	10,50		Carne
Messico	Huevos rancheros	Uova all'occhio di bue in salsa di pomodoro piccante, con formaggio cheddar	7,50	B, C	Vegetariana
Spagna	Pulpo gallega	Polpo* alla galiziana con patate, condito con olio e.v.o., paprika dolce e poco peperoncino	14,00	F	Pesce
Spagna	Tortilla Valencia	Tortilla di uova e patate	8,00	C	Vegetariana
Stati Uniti	Thanksgiving Turkey	Tacchino arrosto con tradizionale ripieno di castagne e salsa gravy, con salsa di mirtilli rossi	18,00	A, B	Carne
Svezia	Kottbullar Menu	Morbide polpette* svedesi di carne con salsa graddsas, con patate in purè, insalatina con cetrioli agrodolci e salsa di mirtilli	13,00	A, B	Carne
Svezia	Patate Hasselback	Patate al forno farcite con formaggio cheddar e bacon, con top di formaggio fuso e jalapeno	7,50	B	Carne
Tailandia	Pollo al cocco	Pollo al latte di cocco e funghi	10,50		Carne
Tanzania, Zanzibar	Polpo al cocco e curry	Polpo* al cocco e curry, leggermente piccante, accompagnato da riso pilau delicatamente speziato	14,00	F	Pesce

Insalate Proteiche

High Protein Salads

			€		
Hawaii	Poké Bowl	Ciotola poké con riso, salmone affumicato (oppure pollo), avocado, carote, cetriolo, cime verdi di cipollotto, zenzero in agrodolce e semi di sesamo, a parte salsa di soia	9,50	F, I, L	Pesce o carne
Francia	Insalata Nizzarda	Tonno, uovo sodo, pomodori, lattuga, fagiolini, olive, scalogno	7,50	C, F	Pesce
Grecia	Insalata Greca	Formaggio feta, pomodori, olive kalamata, cetrioli, julienne di peperone verde e cipolla rossa, su letto di lattuga	7,50	B	Vegetariana
Italia	Insalata Campagnola	Uova sode, filetti di acciuga, lattuga, pomodorini, crostini, rucola e cipolla rossa di Tropea	7,50	A, C, F	Pesce
Italia	Insalata Caprese	Mozzarella e pomodoro su base di lattuga, condita con sale e olio e.v.o. aromatizzato al basilico	6,50	B	Vegetariana
Italia	Insalata Lombarda	Bresaola, scaglie di grana, lattuga, rucola, spicchio di limone	7,50	B	Carne
Stati Uniti	Caesar salad	Pollo alla piastra, scaglie di parmigiano, lattuga, crostini e salsa caesar	7,00	A, B, C	Carne

			€		
Francia	Patate duchesses	Riccioli di patate al forno	5,00	B, C	Vegana o vegetariana
Italia	Caponata	Caponata siciliana di melanzane con olive e pinoli	6,50	G, O	Vegana o vegetariana
Italia	Indivia	Indivia brasata al miele di tiglio	5,00	B	Vegetariana
Italia	Patate arrosto	Patate al forno agli aromi mediterranei	5,00		Vegana o vegetariana
Italia	Scarole	Scarole con uvetta e pinoli	5,00	G	Vegana o vegetariana
Italia	Spinaci alla romana	Spinaci saltati in padella con burro, pinoli e uvetta	5,00	B, G	Vegetariana
Italia	Verdure grigliate	Zucchine e melanzane grigliate	5,00		Vegana o vegetariana
Italia	Verza	Verza stufata con nocciole e olive	5,00	G	Vegana o vegetariana
Stati Uniti	Corn bread	Pane di mais	2,50	A, B, C	Vegetariana
Stati Uniti	Mashed potatoes	Purè di patate dolci americane	6,50	B	Vegetariana
Svezia	Patate Hasselback	Patate "a fisarmonica", al forno	6,50		Vegetariana

			€		
Stati Uniti	Apple pie	Torta di pasta brisée ripiena di mele e cannella	4,50	A, B, C	Dolci
Stati Uniti	Carrot cake	Ricetta tradizionale statunitense di torta alle carote con glassa e noci pecan caramellate	4,50	A, B, C, G	Dolci
Irlanda, Fusion	Cheesecake al Baileys	Cheesecake alle note morbide e alcoliche del Baileys, con topping al caffè e briciole biscottate	5,50	A, B, P	Dolci
Argentina, Fusion	Cheesecake al dulce de leche	Cheesecake al dulce de leche, con topping di granella di arachidi tostate	5,50	A, B, H	Dolci
Cuba, Fusion	Cheesecake al mojito	Cheesecake al mojito, con rum, menta, lime e zucchero di canna	5,50	A, B, P	Dolci
Italia, Fusion	Cheesecake alla Nutella	Cheesecake alla Nutella, con topping di cioccolato e granella di nocciol tostate	5,50	A, B, G	Dolci
Turchia, Fusion	Cheesecake Baklava	Cheesecake a base pasta fillo e ripieno baklava con pistacchi, miele e acqua di rose	6,50	A, B, C, G	Dolci
Stati Uniti	Cheesecake New York Classic	Cheesecake al forno secondo la ricetta originale newyorkese, con topping di frutti e coulis di bosco	5,50	A, B, C	Dolci
Stati Uniti	Cheesecake New York No Bake	Versione senza cottura della cheesecake newyorkese, con note di vaniglia e limone e topping di frutti e coulis di bosco	5,50	A, B	Dolci

			€		
Italia	Jelly	Jelly al vino moscato con fragole oppure uva, in base alla stagione	3,50	P	Dolci
Francia	Millefoglie	Millefoglie di pasta sfoglia e crema pasticciera	5,50	A, B, C	Dolci
Italia	Mimosa	Mimosa classica alla crema pasticciera oppure al cioccolato	5,50	A, B, C	Dolci
Italia	Mousse al bianco	Mousse al cioccolato bianco e lime	3,50	B, C	Dolci
Italia	Mousse al fondente	Mousse con cioccolato fondente al peperoncino e arancia	3,50	B, C	Dolci
Italia	Pastiera	Pastiera napoletana di pasta frolla ripiena di ricotta, grano bollito e canditi (Pasqua)	5,50	A, B, C	Dolci
Francia	Profiterole	Profiteroles con bignè alla crema pasticciera e panna, con copertura al cioccolato	5,50	A, B, C	Dolci
Italia	Struffoli	Struffoli napoletani con palline di impasto fritte e miele (Natale)	5,50	A, B, C	Dolci
Italia	Tiramisù	Tiramisù classico con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao	4,00	A, B, C	Dolci
Italia	TiramiSi	Tiramisù senza glutine e senza lattosio, con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao	4,00	C	Dolci
Italia, Fusion	Tiramisù dulce de leche	Tiramisù con crema al dulce de leche	4,00	A, B, C	Dolci
Stati Uniti	Vegan brownie	Brownie al cacao con cioccolato fondente e nocchie	3,50	A, G	Vegana
Stati Uniti	Vegan cake	Torta vegana crudista con crema al cioccolato fondente e topping di frutti di bosco e scaglie di cocco	6,00	G	Vegana

Allergeni e Note

Allergens and Notes

Legenda allergeni

Cereali con glutine	A
Latte	B
Uova	C
Crostacei	D
Molluschi - Frutti di mare	E
Pesci	F
Frutta a guscio	G
Arachidi	H
Soia	I
Sesamo	L
Senape	M
Lupino	N
Sedano	O
Solfiti	P

*** In caso di indisponibilità dell'ingrediente fresco, potremmo utilizzare prodotto surgelato**

Ordine minimo: 4 porzioni per ogni ricetta (tranne Cooking Box, scatole con ingredienti e ricette per 2 porzioni)

Prenotazioni: almeno 48 ore prima, tranne i piatti del giorno che possono essere ordinati il giorno stesso (entro le 10:30 per pranzo e per cena). I piatti del giorno sono pubblicati dal lunedì al venerdì sul nostro sito e su Facebook.