Ristorante
LA LANTERNA

ANTIPASTI

Gnocco fritto con affettati vegetali e formaggio vegetale cremoso	*Euro 9,00*
Polenta morbida con funghi e fonduta di formaggi vegetali	*Euro 9,00*
Rotolini di sfoglia ripieni di broccoli e tempeh di fagioli dell'occhio con cavolo cappuccio viola brasato e granella di noci pecan	*Euro 9,00*
Falafel di ceci con salsine della casa e misticanza di verdure	*Euro 8,50*
Riso selvatico nero con verdure invernali stufate	*Euro 9,00*
Torretta crudista con cavolo cappuccio al pompelmo e mousse di rapa rossa e senape (crudista)	*Euro 9,50*

PRIMI PIATTI

Bigoli trafilati al bronzo alla carbonara vegetale	*Euro 9,00*
Bigoli trafilati al bronzo al ragù vegetale	*Euro 9,00*
Agnolotti ripieni di porri, con carote, olive e radicchio fresco	*Euro 9,00*
Ravioli rotondi di farro ripieni di bieta costa e tofu affumicato con funghi e semi di papavero	*Euro 9,50*
Tortellini ripieni di seitan al vino bianco, spadellati con topinambur, su crema di spinaci	*Euro 9,50*
Sedanini con tempeh, verze e scaglie di mandorle	*Euro 9,00*
Gnocchi di cavolo cappuccio viola con carciofi e pomodori secchi	*Euro 9,50*
Zuppa di cipolle e sorgo con olio di semi di zucca e granella di nocciole	*Euro 8,50*
Vellutata di broccoli e patate con zenzero e semi di lino dorati	*Euro 9,00*
Wraps di verza, formaggio di anacardi e porri su crema di carote (crudista)	*Euro 9,50*
Bis di primi (minimo 2 persone)	*Euro 10,00*
Tris di primi (minimo 3 persone)	*Euro 10,00*

Coperto e servizio euro 2,00.
In mancanza del prodotto fresco verrà usato un prodotto congelato.
Ricordiamo ai nostri clienti che **TUTTI** gli ingredienti
di questo menù **non sono di origine animale.**

Bio Vegan La Lanterna

Ristorante
LA LANTERNA

SECONDI PIATTI

Grigliata mista della casa *(seitan, seitan aromatico, tofu, wurstel vegetale, polenta)*	*Euro 10,00*
Piada romagnola farcita con radicchio, mozzarella vegetale e seitan al curry, con carote panate e insalatina di cavolo cappuccio viola	*Euro 12,00*
Fagioli rossi e topinambur in umido con tortino di polenta e spinaci al profumo di noce moscata	*Euro 11,50*
Scaloppine di lupino "mari e monti " con cavolfiori alla paprika dolce	*Euro 12,50*
Sfoglie di tempeh ripiene di bieta costa all'origano su crema di cavolfiori con finocchi gratinati	*Euro 12,00*
Mattonella di tofu agli spinaci, porri e carciofi su crema di funghi	*Euro 12,50*
Sandwich di alga nori con cavolfiori, insalta gentile e pomodori secchi	*Euro 12,50*

CONTORNI

Patate al forno	*Euro 4,50*
Verdure alla griglia	*Euro 4,50*
Insalata mista di stagione	*Euro 4,50*
Cavolfiori spadellati ai capperi e cipolla	*Euro 5,00*
Cavolo cappuccio viola all'arancia	*Euro 5,00*
Spinaci alla cannella e pinoli tostati	*Euro 5,00*

Coperto e servizio euro 2,00.
In mancanza del prodotto fresco verrà usato un prodotto congelato.
Ricordiamo ai nostri clienti che **TUTTI** gli ingredienti
di questo menù **non sono di origine animale.**

Bio Vegan La Lanterna

Ristorante
LA LANTERNA

BAR

Acqua in bottiglia	*Euro 2,50*
Bibita	*Euro 3,50*

cola/aranciata/chinotto

Le Birre

"Birradamare Na'Bio" - cl.33 vol.alc.4,5 - *Euro 5,00*

Ispirata alle lager tedesche, caratterizzata dall'aggiunta di farro non maltato delle montagne umbre.

"Wychwood Scarecrow" - cl.50 vol.alc.4,7 - *Euro 6,50*

Golden Ale naturale, con malto d'orzo puramente inglese e fiori interi di luppolo Target.

"Saison Dupont" - cl.75 vol.alc.5,5 - *Euro 11,00*

Mediamente secca ed avvolgente. Il risultato è una birra equilibrata, dissetante e molto beverina.

"Saison" - cl.33 vol.alc.4,5 - *Euro 6,00*

***Senza Glutine**, non filtrata, non pastorizzata.*

Caffetteria

Caffè	*Euro 1,50*
Decaffeinato	*Euro 1,70*
Orzo	*Euro 1,70*
The/Tisane	*Euro 1,50*

Dessert

Dessert	*Euro 5,00*
Dessert crudista	*Euro 5,50*

Coperto e servizio euro 2,00.
In mancanza del prodotto fresco verrà usato un prodotto congelato.
Ricordiamo ai nostri clienti che **TUTTI** gli ingredienti
di questo menù **non sono di origine animale.**

Bio Vegan La Lanterna