

1° Menù Vegetariano

Il Crostone di Pane Integrale
con Verdure di Stagione Stufate e Cavolo Nero

*

La Zuppa della Tradizione Toscana con legumi

*

Lo Sformatino di Spinaci e Bietole con pangrattato Integrale
su Crema di Ricotta del Pastore allo Zafferano

*

La Torta di Mele con Pallina di Vaniglia e Cannella



Il menù può subire delle variazioni legate a disponibilità e reperibilità degli ingredienti selezionati.

2° Menù Vegetariano

I Crostini al Peperoncino
con Filangè di Sedano Fresco

*

Il Patè di Funghi Champignon
e il Patè Vegano al Seitan

*

La Crepes ripiena di Broccoletti
e Fonduta di Pecorino Toscano

*

Le Crocchette di Lenticchie Rosse al Forno
con Salsa di Noci

*

Il Tortino Cuore Caldo al Cioccolato
con Bacche di Goji



Il menù può subire delle variazioni legate a disponibilità e reperibilità degli ingredienti selezionati.

1° Menù Vegano

Il Cous Cous con Verdurine Stufate
e Cecina Toscana

*

La Hummus di Ceci e Barbabietola Rossa
con Velo di Pane Croccante

*

Lo Stick di Quinoa e Verdure al forno
con Polpette di patte ai semi di Lino e Papavero

*

La Torta Morbida alle Mandorle
con Pere e Petali di Rosa

2° Menù Vegano

La Dadolata di Crudità con chicchi di farro,
Avocado, Germogli di Soia e Semi

*

I Paccheri di grano duro con Melanzane Viola,
Olive taggiasche e Pinoli

*

Lo Zuccotto di Verdure
con Salsa di Soia alla Noce Moscata

*

La Torta al Cioccolato e Mandorle Vegan
con Salsa di Fragola

I menù possono subire delle variazioni legate a disponibilità e reperibilità degli ingredienti selezionati.