

brunch & dinner

brunch dalle 11.30 alle 14.00

Menù a buffet

cupcakes

puncakes

plumcake

tofucake

quiche erbette e patate

quiche di verdure agli aromi

farifrittata ai fiori di zucca

farifrittata all'erba cipollina

focaccia genovese

focaccia farcita

crêpes dolci e salate

polpette di seitan

spremuta d'arancia, tè, caffè, caffè americano, estratti di frutta e verdura

euro 18,00

Vegan food

cena su prenotazione dalle ore 19,30

Menù alla carta

Antipasti

Tagliere di affettati e formaggi

Carpaccio di mopur con rucola e formaggio vegetale

Vol au vent con fonduta vegetale

Insalatina di finocchi con arancia e semi di girasole

Arancini di riso con ragù di soia

Farinata agli aromi

10,00 euro

7,50 euro

5,00 euro

5,00 euro

5,00 euro

3,50 euro

Primi

Vellutata di zucca

Lasagne integrali spinaci e nocciole

Risotto integrale al radicchio

Pennette alla carbonara vegetale

Spaghetti di daikon e batata con crema di mandorle, olive ed erba cipollina

5,00 euro

8,50 euro

9,00 euro

8,50 euro

7,50 euro

Secondi - con contorno a scelta

Quiche con verdure di stagione e gomasio

Seitan ai porri

Tofu esotico

Tempeh limone e zenzero

7,50 euro

9,00 euro

9,00 euro

9,00 euro

Contorni

Verdure in crema di arachidi

Verdure al curry

Zucca al forno

Insalata mista

4,00 euro

4,00 euro

4,00 euro

4,00 euro

Dolci

Sacher

Torta nocciole e caffè

Bunet bianco

Tiramisù

4,50 euro

4,50 euro

4,50 euro

4,50 euro

Coperto

1,50 euro

piatti gluten free

...e si dà il via alle **cene** di sale in zucca
ogni **enerdì** a partire **dal 9 ottobre** con menù alla carta e tante tante novità...

Per entrambi gli orari è richiesta la prenotazione, da effettuarsi entro il 2 Ottobre scrivendo a info@saleinzucca.to.it o chiamando lo **011.5794968**