***Menu Generale 2022 Vegetariano***

***Aperitivi:****, Sangria, Prosecco bio doc, Rosè bio doc Sidro bio doc., Vini bianco e rosso bio doc. Aperanalcolico, Bibite e succhi di frutta bio e del com. equo-solidale.*

***Antipasti:*** *Anelli di cipolla fritti; Barchette farcite; Bignè spuma di formaggi-erbe; Bruschette varie Cestini ripieni; Mozzarelline caprese; Crocchette multigusti; Crostini speziati; Farinata di ceci-zucchine; Frittatine di campo; Funghi alla crema di mais Gnocco fritto; Gocce mozzarella-verdure; Grana in forma; Hummus: ceci, fagioli, lenticchie- zenzero, di zucchine; Involtini primavera; Lamelle al patè; Mini-tramezzini; Mozzarelline fritte; Panzerotti alle verdure; Pizzette mignon con mozzarisella; Polenta e funghi Polpettine: melanzane-lenticchie rosse, verdure; Roll di piadina cipolla-ruola-formaggio; Sedani al Gorgonzola; Sfoglini salati, Spiedini di frutta; Tortini salati; Tris di formaggi al prato Verdure pastellate fritte;*

***Primi****: Avena olive-rucoletta-mandorle- radicchio; Bauletti alla Mediterranea; Bigoli al pomodoro; Canederli ceci-olive con salsa di basilico; Cannelloni:, ricotta-spinaci, misto bosco; Cappellacci scamorza-melanzane; Crepes di grano saraceno-zucchine-lattuga; “Cupido” cuori bufala-ciliegino; Monococco verdure- pesto, melanzane stufate-tofu-pomodorini; Fiocchetti: formaggio-pere, noci-gorgonzola; Gnocchetti di quinoa e patate al pesto, Gnocchi alla romana; Grano saraceno zucchine-rucola-pinoli-basilico; Hamburger di ceci e limone; Insalata di miglio-ceci-limone; Maccheroncini: verdure; Melanzane alla Parmigiana; Miglio e grano saraceno bietole-zucchine-gommasio; Minestrone alla veneta; Orzo perlato: melanzane-pomodorini- origano, limone-bieta-patate; Polpettine miglio-melanzane; Pasta tricolore all’italiana; Pasticcio (mozzarisella): funghi, carciofi, verdure; Quinoa alle verdure; Riso integrale con verdure spadellate; Riso integrale giallo zucchine-peperoni-zafferano-semi papavero; Riso rosso: olive- pomodorini-zucchine- mandorle- basilico, ratatouille di verdure grigliate; Riso venere: zucca-porcini, grana- zucchine; Risotti: all’Amarone su cestini di grana, asparagi, fragole, porcini, porcini- zucca, alla birra, Scrigni di crepes: Asiago-radicchio, asparagi, misto bosco, porcini-zucca, speck-zucchine-gorgonzola; Tofu con salsa piccante-arancia-crema di mais; Tre cereali alla genovese (farro-grano saraceno- orzo); Vellutate: asparagi, ceci ed orzo al pesto, cipolla-grano saraceno-lenticchie-rosse, porcini, porcini-zucca, verdure-zenzero, sedano-mela verde, zucca-riso venere-provola, zucchine.*

***Pietanze fredde****, Monococco: pesto-pomodorini, bieta- zucchine- lime, verdure-risella; Insalate: d’orzo, di riso;* *Tagliata di seitan agli aromi; Tofu con salsa piccante-arancia-crema di mais*

***Pietanze calde:*** *Flan di tofu-cipolla-salsa di miso-noci; Hamburger di ceci-limone; Polpettine di lenticchie e fagioli rossi; Omelette porcini-zucca, vegetali, zucchine-grana; Provola in crosta di mais; Spiedini di tofu alla menta; Straccetti di seitan al curry-curcuma-verdurine julienne; Torte salate vegetali; Tagliata di seitan agli aromi;*

***Contorni freddi:*** *Carote Julienne; Garbure di verdure di stagione; Insalate: agrodolce, nizzarda, russa, carote-mela; Pinzimonio di verdure; Roll di lattuga con riso e besciamella di riso; Tris di verdure grigliate; Zucchine al grana, alla menta.*

***Contorni caldi:*** *Burger di fagioli rossi e zenzero; Crocchette patate e verdure, Dadolata di verdure gratinate, Funghi trifolati, carciofi alla giudea, Fagioli alla messicana; Indivia belga: Pinot; Melanzane: funghetto, in salsa di senape; Mousse di carota bianca di Monticello; Nidi di carote al balsamico; Patate: forno, pomodoro, prezzemolo, fritte; Peperonata, Polpettone di verdure, Pomodori: gratin, al tonno; Puré: patate, spinaci; Radicchio rosso all’Asiago; Ratatouille di verdure; verdura cotta mista ;Zucchine: gratinate, provola*

***Piatti etnici:*** *Chili (fagiolata con peperoni picccanti e seitan macinato); Cous-Cous alle 7 verdure; Empanadas (calzoni di verdure fritti); “Pasta e fasoi”; Picatina di quinoa rossa; “Risi e bisi”; Tortillas.*

***Desserts:*** *Ananas flambè ; Crema catalana al caramello; Crepes vari gusti; Panna cotta ai fruttti di bosco; Pot purry di frutta su letto di gelato; Semifreddi; Spiedini di frutta al cioccolato fuso; Tris di formaggi con miele e marmellate; Sgroppino: agrumi, limone, Mela verde, gelato, ecc.*

***Dolci:*** *Bignolata****,*** *Dolce del Re, Frollata di frutta in bellavista, Meringata, Millefoglie, Saker ecc.*

***Caffè’:*** *Arabica 100% biologico*

***Liquori:*** *Amaro, Grappa, Limoncello, Prugna, Sambuca.*