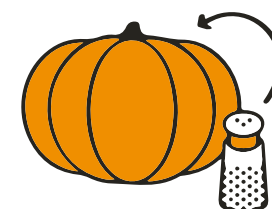


MENÙ

d'estate



LA SVOLTA
CUCINA
DI RAGIONE

ANTIPASTI

POLPETTINE DI MORTADELLA SU FONDUTA DI PARMIGIANO E UOVO POCHÉ	12,00
MILLEFOGLIE DI MELANZANE, SCAMORZA AFFUMICATA, ALICI CROCCANTI, POMODORI CONFIT E OLIO AL BASILICO	11,00
TORTINO DI PANE ED ERBETTE, GAZPACHO LEGGERO DI POMODORO FREDDO, FRIGGITELLI E OLIO PROFUMATO ALL'AGLIO <i>Senza derivati animali</i>	10,00
QUENELLE DI RICOTTA FRESCA DI MONTAGNA AGLI ODORI MEDITERRANEI SU CAPONATINA DI VERDURE, POLVERE DI CAPPERI E PETALI DI CIPOLLA ROSSA <i>Gluten free</i>	10,00

PRIMI

TAGLIATELLE AI 3 CEREALI CON RAGÙ DI SALSICCIA COTTA NELL' "ARMANDO"	11,00
TAGLIOLINI AI MOSCARDINI CON OLIVE, CAPPERI E ZESTE DI LIMONE	13,00
LASAGNETTA ESTIVA ALLE VERDURE GRATINATA ALLE MANDORLE <i>Senza derivati animali</i>	10,00
CUPOLOTTO DI MIGLIO RICOTTA E ZAFFERANO CON PESTO DI ZUCCHINE E PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE <i>Gluten free</i>	11,00

SECONDI

COPPONE DI MAIALE "CBT" LACCATO AL MIELE CON CONTORNO DI CICORIA STRASCINATA E RIDUZIONE AL VINO ROSSO <i>Gluten free</i>	17,00
COUS COUS CON VERDURE COTTE DI STAGIONE, SARDE ALLA BECCAFICO E UOVO BARZOTTO MARINATO NELLA SALSA DI SOIA E GRAPPA DELL'APPENNINO	15,00
ZUCCHINE RIPIENE DI TOFU SAPORITO SU RAGÙ ROSSO DI DI LENTICCHIE <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	13,00

I NOSTRI HAMBURGER

BEEF BURGER BUN: BURGER DI CARNE BOVINA 150 G CON CIPOLLE CARAMellate, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA, POMODORI, SOIANESE AL LIMONE E PATATE AL FORNO PAPRIKA E ACETO	16,00
VEGGIE BURGER BUN: BURGER DI CECI SPEZIATO, PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE, CICORIA, PATATE AL FORNO PAPRIKA E ACETO E SOIANESE AL CURRY <i>Senza derivati animali</i>	15,00

SALUMI E FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI <i>Gluten free</i> Con aggiunta di miele e marmellata + 2,00 euro	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI <i>Gluten free, Presidio Slow Food</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI <i>Gluten free, Presidio Slow Food</i> Con aggiunta di miele e marmellata + 2,00 euro	GRANDE 18,00 PICCOLA 10,00

CONTORNI

VERDURE COTTE E/O CRUDE DI STAGIONE	6,00
-------------------------------------	------

DOLCI

MOUSSE DI RICOTTA PROFUMATA ALLA NOCCIOLA CON FICHI CARAMELLATI E CACAO IN POLVERE <i>Gluten free</i>	6,50
GELO AL MELONE, PANNA MONTATA VEGETALE, POLVERE DI LIQUIRIZIA E SALICORNIA <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	6,00
PANNA COTTA AROMATIZZATA ALLA SALVIA CON MACEDONIA DI FRUTTA <i>Gluten free</i>	6,00
GELATO AGLI AGRUMI CON CRUMBLE DI FROLLA ALLE MANDORLE SALATE	7,00
CANTUCCINI ALL'UVA PASSA CON CALICE DI PASSITO DI MALVASIA NERA	7,00

PANE E COPERTO

IL PANE E LA FOCACCIA LI FACCIAMO NOI: SONO LIEVITATI LENTAMENTE CON PASTA MADRE E PRODOTTI CON FARINE NON RAFFINATE PROVENIENTI DALLA COOPERATIVA IRIS BIO

Resto nudo e manifesto

La Svolta è un progetto ristorativo che, come suggerisce il nome, vuole proporre un cambio di direzione per sviluppare un discorso gastronomico che sia anche modello di consumo critico e sostenibile. Piccoli produttori locali, dediti all'autoproduzione e rivolti alla riappropriazione della propria sovranità alimentare, mercati contadini autogestiti, espressione della filiera corta e del Km 0, e reti commerciali etiche e virtuose, rappresentano l'anima di questa realtà: un'anima a cui noi proveremo a dare corpo attraverso la nostra personale Cucina di Ragione, esaltando i sapori e valorizzando i saperi.

GLI INGREDIENTI UTILIZZATI NEL NOSTRO MENÙ SONO TUTTI BIOLOGICI, CERTIFICATI O PROVENIENTI DA PICCOLI PRODUTTORI CHE LAVORANO IN MODO NATURALE E IN AGRICOLTURA CONSAPEVOLE.