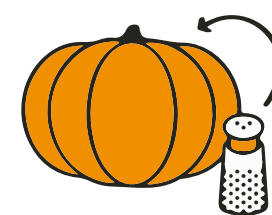


MENÙ *d'estate*



LA SVOLTA
CUCINA
DI RAGIONE

ANTIPASTI

MELANZANA RIPIENA DI COUS COUS INTEGRALE AL CURRY, HUMMUS DI MELANZANA E TZATZIKI VEGANO <i>Senza derivati animali</i>	9,00
FEGATO ALLA VENEZIANA SU POLENTA DI RISO PROFUMATA ALLA CANNELLA <i>Gluten free</i>	10,00
FLAN DI ZUCCHINE CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E CICORIA SALTATA <i>Gluten free</i>	10,00
RICOTTINA AL FORNO CON ALICI SCOTTATE, CROSTINI DI PANE ED EMULSIONE AL POMODORO	11,00

PRIMI

TAGLIATELLA AI TRE CEREALI CON RAGU' DI SALSICCIA	10,00
PASSATELLI ASCIUTTI CON CUBETTI DI TONNO ALLETTERATO, OLIVE, CAPPERI E POMODORINI CONFIT	13,00
SPAGHETTONI FRESCHI CON PESTO AL BASILICO, MANDORLE TOSTATE, PATATE E FAGIOLINI	11,00
RISO CARNAROLI INTEGRALE CON VERDURE COTTE DI STAGIONE, FAGIOLI BORLOTTI E CITRONETTE ALL'ORIGANO <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	9,00

SECONDI

FELAFEL LIBANESI CON INSALATA DI PEPERONI GRIGLIATI E SALSA TARTARA VEGANA <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	13,00
PARMIGIANA DI MELANZANE E SCAMORZA <i>Gluten free</i>	12,00
COSTINE COTTE A BASSA TEMPERATURA GLASSATE ALLA PAPRIKA CON PATATE AL FORNO E MAIONESE ALLA SENAPE <i>Gluten free</i>	16,00
SEPPIA GRIGLIATA CON CIPOLLE ROSSE SOTT'ACETO, ALBICOCCHIE E POLVERE DI CAPPERI <i>Gluten free</i>	16,00

SALUMI E FORMAGGI

LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, OVINI E CAPRINI CON ASSAGGI DI MIELE E MARMELLATE <i>Gluten free</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
I BLU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA <i>Gluten free</i>	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>	17,00

CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE	6,00
VERDURE CRUDE DI STAGIONE	6,00

DOLCI

GELO AL MELONE, PANNA MONTATA VEGETALE, POLVERE DI LIQUIRIZIA E SALICORNIA <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	6,00
BROWNIES ALLO ZENZERO PROFUMATI ALLA MENTA CON FRUTTA SECCA E PANNA MONTATA VEGETALE	6,00
CHEESECAKE ALLA ROBIOLA CON COMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE DI PASTA FROLLA	6,00
CROSTATA DI FARINE INTEGRALI AI 4 CEREALI CON MARMELLATA DELLA CASA	5,00
CANTUCCINI ALL'UVA PASSA E CALICE DI PASSITO	7,00

PANE E COPERTO*

2,00

* Sempre **GRATIS** dal lunedì al venerdì a pranzo

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.