

RISTORANTE VEGETARIANO DI FESTAMBIENTE - MENU' DEL GIORNO

Martedì 15 agosto 2017 - Apertura ore 19,20

Le insalate del benessere e il nostro speciale guacamole

Insalata mista	€. 3.00
Cetrioli, lattuga, carote, pomodori, radicchio, finocchi, olio extravergine d'oliva 100% Italiano certificato	
Guacamole Festambiente all'erba cipollina e pomodorini	€. 3.50
Avocado, zucchine, erba cipollina, pomodoro, limone, fiocchi di mais, olio extravergine d'oliva, semi di papavero	
Insalata vegcaprese al profumo intenso di basilico	€. 3.50
Tofu al basilico, pomodorini, insalata verde, olive nere, mais, mandorle, olio al basilico	
Insalata ai profumi di erbe aromatiche mediterranee	€. 3.50
Lattuga, rucola, sedano, carote, capperi, olive, pomodorini, menta, pane tostato, origano	

PRIMI PIATTI

Tortelli maremmani alle erbe	€. 6.50
Farina bianca, uova, ricotta, parmigiano, burro, erbe aromatiche, sale	
Zuppa di funghi alla toscana	€. 6.50
Funghi di bosco, porcini, cipolle, erbe aromatiche, farina, olio extravergine d'oliva	
Gnocchi di patate al gorgonzola	€. 6.00
Farina bianca, patate, gorgonzola, latte, burro, sale	
Mezze penne notte d'estate	€. 5.50
Mezze penne, basilico, pinoli, aglio, pomodori, mozzarella, olio extravergine d'oliva	

SECONDI PIATTI DI VERDURE

Peperoni ripieni di magro	€. 6.00
Peperoni, pane, ricotta, olive nere, pomodori, capperi, prezzemolo, pecorino, olio extravergine d'oliva	
Caponata di verdure	€. 6.00
Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, cipolle, patate, basilico, olio extravergine d'oliva, sale	
Pomodori e mozzarella	€. 4.50
Formaggi misti (con miele a scelta)	€. 4.00
Patate al rosmarino	€. 3.50
Piatto per bambini (pomodoro, mozzarella, patate al forno)	€. 5.00
Frutta fresca di stagione	€. 2.50

DOLCI

Panna cotta al cioccolato	€. 3.80
Panna, zucchero, vaniglia, gelatina, cioccolato	
Torta di mele	€. 3.80
Uova, zucchero, burro, farina bianca, limone, mele, latte, lievito	
Mousse cioccolato e caffè	€. 3.80
Latte, cacao amaro, cioccolato, maizena, caffè, mascarpone, ricotta, panna da montare	

Per la linea del nostro ristorante utilizziamo solo olio extravergine di oliva di alta qualità e di produzione Toscana, legumi, cereali, verdure, ortaggi e frutta biologica, formaggi, latte e uova selezionati e freschi, accompagniamo con pane toscano prodotto con fornitura di farine biologiche e una selezione dei migliori vini biologici del territorio. La linea di cucina segue la tradizione Mediterranea e Maremmana concentrandosi e esaltando le ricette a base di vegetali con l'utilizzo di formaggi, uova e latticini, sono presenti piatti adatti a chi segue una dieta vegan e in alcune ricette non vengono usati ingredienti contenenti glutine, la cui presenza in minime tracce aeree non possiamo però escludere a causa dell'assenza di un laboratorio asettico apposito.

* Segnaliamo ai clienti del ristorante che a causa dell'elevato numero di pasti serviti e della disponibilità del mercato giornaliero, in alcuni piatti potrebbero essere utilizzati, a integrazione del fresco, piccole quantità di prodotti congelati.

** L'elenco degli allergeni utilizzati è presente in ogni cartellino relativo al piatto presentato