

Menu vegano

Sfizi e apri stomaco

I primi della casa

I secondi

I contorni

I dolci della casa

Le pizze napoletane gourmet

La pizza al padellino

I caffè

♥ *piatti disponibili
anche senza glutine (+2€)*
♥♥ *piatti già gluten-free*

*Per favore avvisa il nostro staff
delle tue necessità, allergie o
intolleranze.*

Sfizi e apristomaco

Mazzolin di Fiori veg ♥ ♥

Fiori di zucca BIO in pastella di ceci ripieni di mozzarella vegana macinato* beyond meat e foglie di basilico fresco / 13 €

Cenerentole ♥

Bis d'intingoli: ragù vegano* di seitan, e pomodoro presidio slow food *Vincenzo Egizio* e basilico, a parte crostini di pane, shot di vodka / 13 €

Humus che Bontà! (9) ♥ ♥

Hummus di ceci presidio slow food, bastoncini di verdure croccanti / 8 €

Disco Veg ♥ (1)

Tris di montanarine:

Crema di zucchine, chips e gondino al tartufo, crema di pappacelle, polvere di olive, tofu affumicato, salsa di pomodoro e gondino al tartufo/ 10 €





I primi della casa

Abbiamo Risotto Tutto ♥ ♥

Risotto con crema di zucca, fodnuta vegana, pomodorini confit, polvere di olive / 18 €

Shake your Gricia, ovvero *a' gricia vegana* (1) ♥

Mezzemaniche di gragnano 'gerardo di nola shakerate con salsa cremosa di pecorino vegano con gondino al pepe di cajun macinato, seitan croccante.

... *ciao proprio* / 20 €

I secondi

Polpette Che la Nonna non ti ha mai fatto ♥ ♥

Polpettine vegane* beyond meat cotte nel pomodoro presidio slow *Vincenzo Egizio* con gondino affumicato grattugiato / 26 €

TruffleDino

Burger tartufato

panino morbido veg, hamburger* gourmet aromatizzato al tartufo, foglie di insalata, pomodoro, formaggio veg black truffle *Il cashewficio*, e cipolle caramellate / 18 €

I contorni

Cip e Ciop ♥ ♥

Chips al pecorino vegano e tartufo / 10 €

Porno Patata ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 8 €

Super Mario ♥ ♥

Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 7 €

Zucchine alla scapece ♥ ♥

Zucchine fritte in un'emulsione di olio evo BIO, aceto di vino, aglio e prezzemolo fresco tritato / 7 €

'A Focaccia (1) ♥

Focaccia olio sale e rosmarino / 8 €

I dolci della casa

Say cheese!

Cheesecake di 'amati' al mango / 10 €

Bongo chachacha ♥

Gelato al cioccolato fondente mantecato al rhum caraibico Hurricane,
on top chips di arancia / 9 €

Avanti frutta! ♥

Tagliata di frutta fresca di stagione / 8 €



Le pizze napoletane gourmet

Signorina Margherita (1) ♥

Antico Pomodoro di Napoli presidio slow food *Vincenzo Egizio*, mozzarella fior di Vegan, pecorino vegano grattugiato, olio di coratina BIO, foglie di basilico fresco 'mini collo', essenza al basilico nebulizzata a tavola

Perfetta con 'Spritz Malafemmina' / 16 €

Double truffle (1) ♥

Crema di mozzarella Fior di Veg, porcini saltati, patate arrosto, tartufo nero e gondino al tartufo/ 25 €

Fuori di zucca (1) ♥

Crema di zucchine, mozzarella fior di vegan, salsiccia Beyond Meat, fuori forno: fiori di zucca, vegan crème fraîche/ 18 €

Ua che bell 'e papacell (1) ♥

Crema di papacelle e pomodoro, mozzarella Fior di Veg, nduja veg, olive taggiasche, tofu affumicato / 18 €



La pizza al padellino

Attenzione: crea dipendenza

Non lasciarmi zola (1,8) ♥

Gorgonzola la bleuté vetal jay e joy, pere williams e noci

Provala con BFF a base di mezcal e punt & mes / 18 €

Fri-sausage (1) ♥

Friarielli aglio e olio, salsiccia Beyond Meat e gondino al pepe / 17 €

Caffè

Caffè classico nella moka

Con chicchi di cioccolato / 2 €

Caffè salentino (8)

Caffè, latte di mandorla e ghiaccio / 4 €

Coperto

Il cestino del pane ♥

Pane fatto in casa con diversi impasti

(bianco, senza glutine, carboni attivi) / 3 €

**Prodotto congelato all'origine*

***Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII cap.3, lettera D, punto 3*