

Hummus con crostini

Chiedi a noi per altre verdurine!

LA TUA PAUSA PRANZO AL BAMBOO

MENU

Cosa ci mangiamo questo autunno?

		1	
BOWL ARGENTINA 2.0 Riso venere integrale, gamberi al vapore, pomodorini confit, zucchine, avocado e salsa cremosa alla soia.	12,00€	YAKISOBA Udon con verdure, uovo, champignon alla soia, zenzero, salsa yakisoba, peperoncino, mandorle a lamelle. Gamberi +3,00€ Pollo +2€	12,00€
BOWL NAZIONALE Riso basmati e venere integrale, pollo italiano, avocado, pomodorini, olive taggiasche e salsa piccantina. Provala con base cous cous. Per cambiare!	11,00€	WRAP CURCUMA Piadina alla curcuma con pollo, bacon, insalata, pomodoro, cavolo cappuccio e maio allo zenzero.	8,50€
BOWL NORVEGESE Riso basmati, salmone al cartoccio con sale affumicato, edamame, cavolo cappuccio	12,50€	BURGER D'AUTUNNO NEW! 200gr di scottona, bacon, grana, crema di zucca e friarielli.	13,00€
viola, crema di avocado, semi misti. BOWL VEGGIE D'AUTUNNO Cous cous alla curcuma, feta, melograno, pere, cavolo cappuccio viola, noci, fiori del	11,50€	BURGER GAMBERO ROSA Gamberi al vapore, lattuga, caprino delicato, rucola, avocado, pomodorini confit e salsa rosa.	14,00€
cappero e maio vegan al melograno. BOWL I 5 PANTONI NEW!	11,50€	BURGER BABY 100gr di scottona marchigiana, fontina e maionese.	9,00€
Farro al rosmarino, fagioli rossi, champignon alla soia, cipolla caramellata, tartare di pera, zucca al forno, tahina lemon dressing		CAESAR SALAD Insalata, tagliata di pollo italiano, crostini caserecci, scaglie di grana, bacon croccante e salsa caesar.	11,50€
CONTORNI SFIZIOSI Carote mandorlate	4€	BRESAOLINA NEW! Insalata, rucola, bresaola, pere, grana, nocciole, maio all'aceto balsamico e pomodorini semidry.	11,50€
Zucca al forno con salvia e tahina	4€	SCROCCHIARELLA SANDWICH	12,00€
Hummus con crostini	Δ€	Impasto rustico con bresaola,	/









caprino spalmabile, rucola e

pomodorini semidry.

MEN

Cosa ci mangiamo questo autunno?

COMPONILA TUA BOWL

OOMI OMILA IOA BOIL	
Riso venere integrale / Riso basmati / Cous cous alla curcuma / Farro al rosmarino / Insalata + cereale	5,50€
Gamberi al vapore / Salmone al cartoccio / Bacon / Pollo / Feta / Uovo sodo / Edamame / Hummus / Fagioli rossi	3,00€ 2,00€
Avocado / Crema di avocado / Olive taggiasche / Carote mandorlate / Pomodori confit / Zucca al forno / Champignon alla soia	2,00€
Friarielli / Scaglie di grana / Cipolla caramellata / Pomodorini semidry / Zucchine / Pomodorini / Pera / Cavolo viola	1,50€
Alga Spirulina BIO, ricca di FERRO / Capperi	1,00€
Maio all'aceto balsamico / Maio allo zenzero / Salsa piccantina / Salsa cremosa alla soia / Caesar / Maio vegana al melograno / Tahina lemon dressing / Crema di zucca	0,60€
Frutta secca: Noci / Mandorle / Granella di pistacchio / semi misti / semi di zucca	1,30€

FRESH DRINK

Potrai aggiungere una parte alcolica per renderlo un cocktail di altissima qualità.

THYMUS sciroppo di timo, estratto di limone, soda, tonica + GIN	6,00 - 8,00€
VERBENA sciroppo di verbena, estratto di zenzero, soda, ginger beer + RUM BIANCO	6,00 - 8,00€
ROSEMARY sciroppo di rosmarino, estratto di pompelmo rosa, soda, tonica + <i>VODKA</i>	6,00 - 8,00€

MENTHA sciroppo di menta verde, estratto di lime, soda, tonica + TEQUILA

ESTRATTI

ARANCIA	4,00€
POMPELMO ROSA	4,50€
ARANCIA E MELOGRANO 🍪	4,80€
BRUCIA GRASSI Pompelmo rosa, Ananas, Lime e Zenzero.	5,00€
DETOX Mela, Limone e Zenzero.	5,00€
CLOROFILLA NEW! Mela, Kiwi e Spinacino.	5,00€
ANTIAGE Fragola, Mela, Lime e Zenzero.	5,00€
ENERGIA POSITIVA POLICE Ananas, Frutti Rossi e Lime.	6,00€



Seguici su INSTAGRAM









