

Antipasti

Cocktail romagnolo

Cocktail di crema di spinaci e squacquerone di Romagna Dop
"Caseificio Mambelli Bertinoro", con granella di mandorle tostate

€ 7,00



Crema al porro

Crema di cavolo cappuccio e porro all'olio extra vergine di oliva con
granella di nocciole e cialdina integrale al sesamo

€ 7,00



Cannolo salato:

Cannolo salato con mousse al cavolo viola e granella di anacardi tostati,
serviti con il suo formaggio vegetale

€ 7,00



Corona della zucca regina d'autunno

Corona di pasta briséé alla farina di riso integrale e granella di noci,
ripiena di vellutata di zucca violina su specchio di saba

€ 7,00

Primi

Tortelloni al farro

Tortelloni con farina di farro monococco macinata a pietra, ripieni di bietoline con julienne al porro, ricotta fresca vaccina e Parmigiano Reggiano DOP "Fattoria Hombre" serviti con burro chiarificato alla salvia e granella del Piemonte IGP

€ 12,00

Mezzelune di campo

Mezzelune di farina integrale di grano duro "Timilia" e farina di semi di canapa sativa, ripieni di zucca delicata alle noci, presentati su salsa di pomodoro all'origano di nostra produzione

€ 12,00

Strichetti modenesi

Strichetti verdi di farina integrale di segale con julienne di funghi della quercia, robiola caprina di Frassineto "Capre della selva" ed erbe

€ 11,00

Risotto dei colori di stagione

Risotto integrale aromatico "Ermes" con polpa di zucca grigia bolognese, granella di noci e gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP "Fattorie Giacobazzi"

€ 11,00

Gramigna al pesto

Gramigna di grano duro integrale "Pastificio di Canossa" al pesto di sedano verde e mandorle con microgreens "Holerilla"

€ 10,00



Secondi

Toma al caglio vegetale

Toma di latte crudo al caglio vegetale di cardo in crosta di nocciole gratinato al forno e servito con torretta di spinaci al naturale

€ 14,00



Cotoletta di sedano rapa

Cotoletta di sedano rapa servita con patate violette al forno al rosmarino e salvia, accompagnata da salsa rosa allo yogurt

€ 14,00



Vegan burger

Vegan burger di fagioli rossi, riso integrale, ortaggi di stagione ed erbe con panino alla spirulina italiana "Microlife" e semi di papavero accompagnato da salse di nostra produzione e daikon arrostito al profumo di timo

Anche in versione vegetariano "cheese burger"

€ 14,00



Le tre cotture del fungo Shii-take e le sue erbe

Fritto in pastella vegetale alla birra artigianale "Stradora" e profumo di rosmarino

Alla piastra, al sentore di timo

Al vapore con prezzemolino fresco

€ 14,00

Contorni



Patate violette al forno con rosmarino e salvia
€ 5,00



Daikon arrostito al profumo di timo
€ 5,00

Terrina di finocchio gratinato al forno al gran Kinara (grana al caglio vegetale)
€ 5,00



Insalata di julienne di cavolo cappuccio a punta e cavolo rosso con granella di mandorle tostate, semi di papavero e germoglietti con olio extravergine agli agrumi di Sicilia e sale di Cervia (presidio slowfood)
€ 7,00



Insalata di spinacino fresco e valerianella con mela rossa Kanzi, melograno, granella di nocciole ed emulsione all'ABTM
€ 7,00

Possibilità di menù degustazione a € 30,00 con le seguenti portate:
(per maggiori informazioni chiedere al personale di sala)

Vegetariano

Cocktail romagnolo
Tortelloni al farro
Toma al caglio vegetale
Dolce vegetariano

Vegano

Crema al porro
Mezzelune di campo
Cotoletta di sedano rapa
Dolce vegano



Julienne, ristorante vegetariano con cucina naturale.

Vogliamo trarre ispirazione dalla natura e dal rispetto della stessa, attraverso la scelta del biologico, seguendo il criterio della stagionalità e prestando attenzione a tutto ciò che il territorio ed i suoi produttori più appassionati ci possono offrire in termini di qualità sostenibile.

Il lavoro della cucina è essenzialmente volto a preservare ed esaltare al meglio i principi nutrizionali, i colori, i profumi ed i sapori naturalmente contenuti nelle materie prime utilizzate, valorizzandone le peculiarità.

Anche il pane, le paste fresche ed i dolci sono tutti di nostra produzione e vengono realizzati con farine integrali biologiche e macinate a pietra e senza l'utilizzo di zucchero raffinato o dolcificanti artificiali.

Per accompagnare il servizio dei piatti, proponiamo una serie di aperitivi ed estratti di nostra ideazione, succhi di frutta al naturale, birre artigianali e vini del territorio, anche biologici e senza solfiti.

Grazie e buon proseguimento.

Chef esecutivo.

Giuliano Parmeggiani