

Antipasti

Vellutata di patate rosse

Vellutata di patate rosse dell'appennino modenese al porro con julienne di fungo della quercia e crostini di parmigiano reggiano DOP

€ 8,00



Scrigno di cavolo viola

Scrigno ripieno di crema di cavolo viola allo scalogno di Romagna IGP ed extravergine d'oliva con granella di mandorle tostate e germoglietti

€ 8,00



Croissant salato integrale all'avocado

Croissant salato integrale all'alga spirulina (Microlife) farcito di crema d'avocado (Sicilia avocado) al Primofiore. Accompagnato da crudités di verdure di stagione e granella di anacardi tostatati

€ 8,00



Carpaccio di zucca violina

Carpaccio di zucca violina marinato all'aceto di mele e sale di Cervia (presidio slowfood) servito con burro di mandorle, erbe e gocce di ABTM (Fattorie Giacobazzi)

€ 8,00



Primi

Tortelloni rosa al farro

Tortelloni integrali con farina di farro monococco macinato a pietra, alla barbabietola rossa invernale, ripieni di ricotta fresca vaccina, erbe e Parmigiano Reggiano DOP "Fattoria Hombro". Serviti con burro chiarificato alla salvia e granella del Piemonte IGP

€ 12,00



Ravioli vegani alla curcuma

Ravioli integrali alla curcuma con farina di grano duro Saragolla macinato a pietra, ripieni di julienne di carciofo spinoso sardo e crema di patate. Serviti su salsa al porro, granella di anacardi tostati e pepe nero

€ 12,00



Tagliolini alla farina di castagne

Tagliolini integrali con farina di castagne serviti con crema di cavolo viola allo scalogno, scaglie di caprino stagionato (Capre della Selva) e granella di mandorle tostate

€ 11,00



Risotto nero ai broccoletti

Risotto integrale Nerone di Calabria in crema di broccoletto verde all'extravergine d'oliva aromatizzato al mandarino con granella di pistacchi

€ 11,00



Linguine al pesto rosso

Linguine di grano duro integrale (Pastificio di Canossa) al pesto di pomodorino datterino secco, noci e microgreen (Holerilla)

€ 10,00



Secondi

Tomino alla piastra

Tomino a latte crudo di capra cotto alla piastra con gocce di saba, accompagnato da radicchio rosso a cuore al forno

€ 14,00



Cotoletta di sedano rapa

Cotoletta di sedano rapa servita con patate blu arrostiti al rosmarino e salvia, accompagnata da salsa alla senape e curcuma

€ 14,00



Bis di veg burger

Burger di fagioli rossi, riso integrale, ortaggi di stagione e estratto di barbabietola rossa

Burger di cicerchia e farina di mais all'alga spirulina e ortaggi di stagione
Accompagnati da chips di topinambur e salse di nostra produzione

€ 14,00



Carciofi marinati agli agrumi

Gran piatto di carciofi marinati agli agrumi di Sicilia, serviti con erbe e scaglie di Gran Kinara (grana al caglio vegetale di Cardo Mariano)

€ 14,00



Insalate



Insalata di finocchio con melograno, granella di mandorle tostate, semi di girasole e germoglietti servita con olio extravergine agli agrumi e sale di Cervia (presidio slowfood)

€ 7,00



Insalata alle erbe invernali con agrumi di Sicilia, mela "Pink Lady" microgreens, semi di zucca, granella di nocciole servita con salsa di Avocado

€ 7,00



Contorni

Terrina di broccoletti verdi gratinato al forno

€ 5,00

Lenticchie nere piccanti in umido

€ 5,00

Radicchio rosso trevigiano al forno con gocce di Abtm

€ 5,00

Patate Blu (Az. Agricola Le Terre di Jack) arrostiti al forno con rosmarino e salvia

€ 5,00



Possibilità di menù degustazione a € 30,00 esclusi coperto e bevande con le seguenti portate:

(per maggiori informazioni chiedere al personale di sala)

Vegetariano

Vellutata di patate rosse

Tortelloni al farro

Tomino alla piastra

Dolce vegetariano

Vegano

Crema di cavolo viola

Ravioli alla curcuma

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