

Antipasti

Crema di asparagi

Crema di asparagi verdi di Altedo IGP al porro con granella di noci e cialdina verde ai semi di papavero

€ 8,00



Vellutata di carote

Vellutata di carote all'extravergine d'oliva e prezzemolo fresco con mousse di piselli, granella di mandorle tostate e germoglietti

€ 8,00



Cannolo salato

Cannolo integrale Salato ai semi di lino, farcito di ricotta fresca di pecora (La Fattoria di Tobia) all'erba cipollina, canditi al limone e granella di pistacchio. Servito con arcobaleno di crudità di stagione

€ 8,00



Strudel all'alga spirulina

Strudel di pasta briséé all'alga spirulina (Microlife) e semi di sesamo tostate, ripieno di ortaggi di stagione, ceci ed erbe. Servito su salsa vegetale alla bietola rossa

€ 8,00



Primi

Tortelloni verdi di ricotta

Tortelloni con sfoglia di farina integrale di farro monococco macinata a pietra alla clorofilla, ripieni di ricotta fresca vaccina (Hombre) all'erba cipollina e granella di nocciole del Piemonte IGP. Serviti su burro chiarificato ed aromatizzato alla salvia rossa

€ 12,00



Mezzelune carote e asparagi

Mezzelune con sfoglia di farina integrale di grani antichi (Gentilrosso e Mentana) alla carota ripiene di crema di asparagi verdi. Serviti su salsa di porro all'olio extravergine oliva della piana di Sibari e granella di noci

€ 12,00



I turtléin màt ed Modna

I tortellini vegetariani di Modena al Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi, serviti in brodo vegetale e profumo di noce moscata

€ 12,00



Tagliolini rossi ai funghi e robiola

Tagliolini con sfoglia di farina integrale di segale macinata a pietra al rosso di barbabietola, con julienne di funghi della quercia al naturale, robiola caprina di Frassineto (Capre della Selva) e granella di mandorle tostate

€ 10,00



Primi

Risotto rosso ai bruscandoli e pignoletto

Riso rosso integrale italiano "Ermes" ai bruscandoli (asparago selvatico) sfumato al Pignoletto di Modena DOP "Amato motivo" (La Piana). Servito con punte d'asparago al vapore e granella di pistacchi

€ 11,00



Paccheri alla canapa

Paccheri di semola di grano duro Senatore Cappelli e farina di canapa (Terre basse Canapa) al pesto di crescione, tarassaco e mandorla al naturale. Serviti con polvere d'ortica e microgreens

€ 10,00



Secondi

Fave agretti e pecorino

Pecorino al latte crudo di pecora gratinato al forno con gocce di saba. Accompagnato da purè di fave ai semi di papavero ed agretti all'aceto balsamico di Modena (Acetaia Leonardi)

€ 14,00



Polpette e piselli

Polpette di cicerchie e riso integrale alla curcuma e semi di girasole, su salsa di pomodoro al profumo di menta

€ 14,00



Piatto delle proteine vegetali

Gran piatto delle proteine vegetali con tris di legumi germogliati, ceci, lenticchie nere e roveja di Civita di Cascia (presidio SlowFood) di Holerilla Microgreens servito con torretta di riso integrale venere al formaggio di anacardi e salsa di capperi

€ 14,00



Bruscardoli fritti

Bruscardoli fritti in pastella vegetale alla birra Stradora e semi di sesamo, serviti su letto di erbe primaverili e gocce di ABTM DOP (Fattorie Giacobazzi)

€ 14,00



Contorni



Insalata di asparagi verdi su gentilina con crema di avocado, semi di girasole e di lino tostati, frutti rossi essiccati e granella di nocciole

€ 8,00



Insalata della rifioritura primaverile con julienne di carote, sedano, spinacino, semi di zucca e di canapa sativa, granella di mandorle tostate e frutti di capperi

€ 8,00



Terrina di bietoline gratinato in forno al gran Kinara (grana al caglio vegetale di cardo mariano)

€ 5,00



Agretti al vapore con gocce di aceto balsamico di Modena

€ 5,00



Spinaci al naturale con olio extravergine d'oliva al limone e sale dolce di Cervia (presidio SlowFood)

€ 5,00



Patate rosse arrostate al forno al profumo di timo e maggiorana

€ 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

Crema di asparagi
Tortelloni verdi di ricotta
Fave agretti e pecorino
Dolce vegetariano

Vegano

Vellutata di carote
Mezzelune carote e asparagi
Polpette e piselli
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

Tabella allergeni

	Glutine		Senape		Frutta a guscio		Latte e derivati
	Lupino		Sedano		Semi di sesamo		Soia
	Uova		Arachidi		Molluschi		Anidride Solforosa
	Crostaicei		Pesce				