

Antipasti

Carpaccio di rapa rossa*

Delicata marinatura all'aceto di mele e sale dolce di Cervia, erbe di campo scaglie di pecorino stagionato dell'architetto pastore Tobia

Zagnoli di Villa Minozzo

€ 9,00



Vellutata di melanzana violetta

Olio Extra Vergine della Piana di Sibari, granella di mandorle tostate, germoglietti, cialda integrale alla spirulina e semi di lino

€ 8,00



Crema di zucchine al profumo di menta

Cialda di farina di riso integrale "Nerone di Calabria", finocchietto selvatico, mousse di yogurt vegetale e germogli

€ 8,00



Cestino rosa fiorito con ortaggi di stagione

Crema allo yogurt vegetale, granella di anacardi tostati, salsa alla bietola rossa

€ 8,00



* Piatto disponibile anche in versione crudista vegana, con il burro di mandorle di nostra produzione in sostituzione al pecorino



Primi Piatti

Tortellini "1942" in crema di Parmigiano Reggiano

Quando la carne non c'era ...

€ 14,00



Tortelloni di ricotta fresca

La nostra sfoglia di farro integrale monococco, burro chiarificato profumato al limone di Sicilia, granella di nocciola Tonda Gentile

€ 12,00



Mezzelune Estive

Soffice ripieno di crema di carote e borragine, sfoglia di farina integrale Senatore Cappelli, salsa di pomodoro al basilico fatta in casa, granella di noci

€ 12,00



Spaghetti di zucchine chiare bolognesi

Pesto di basilico e pinoli, pomodori datterini e germoglietti

€ 11,00



Tagliolini verdi di segale integrale e alga spirulina

Ratatouille di ortaggi di stagione, pregiata robiola caprina di Frassineto, granella di mandorle tostate ed erbette

€ 12,00



Risotto Mediterraneo

Riso nero integrale "Nerone di Calabria", crema di melanzana violetta, pomodoro ciliegino, granella di pistacchi

€ 12,00



Secondi Piatti

Polpette di cicerchie e riso integrale alla curcuma

Leggera doratura al mais blu degli Inca, salsa di yogurt al profumo di menta

€ 15,00



Parmigiana "Raw"

Melanzana striata a lunga marinatura, datterini, profumo di origano e formaggio di anacardi di nostra produzione

€ 14,00



Tomino di latte crudo alla piastra

Formaggio prodotto con caglio vegetale di cardo mariano, gocce di saba, servito con verdure grigliate di stagione aromatizzate al timo

€ 14,00



Filetto di melanzana violetta

Scottato alla plancia, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Affinato", salsa alla senape, semi di sesamo tostato, patate rosse

€ 14,00



Contorni

Insalata di legumi germogliati

Emulsione allo zenzero

€ 8,00



Patate rosse novelle

Dorate al forno con salvia e rosmarino

€ 6,00



Composizione di verdure grigliate di stagione

Timo, sale dolce di Cervia, olio extra vergine agli agrumi

€ 6,00



Hommus di ceci con crudità di stagione

€ 6,00



Insalata estiva con ortaggi, frutta e fiori eduli

Emulsione all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Affinato"

€ 8,00



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

Menu vegetariano

Vellutata di melanzana violetta
Tortelloni di ricotta fresca
Tomino di latte crudo alla piastra
Cheese cake
30,00€

Menu vegano

Crema di zucchine al profumo di menta
Mezzelune estive
Polpette di cicerchie e riso integrale alla curcuma
Crema di yogurt
30,00€

Menu crudista

Carpaccio di rapa rossa
Spaghetti di zucchine chiare bolognesi
Parmigiana "Raw"
Cestino crudista
35,00€

Coperto 2,50€

Acqua 2,00€

Julienne, ristorante vegetariano con cucina naturale.

Vogliamo proporre una cucina consapevole che trae 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 birre artigianali e vini del territorio, anche biologici e senza solfiti.

Buon appetito!

Giuliano Parmeggiani

Chef esecutivo

Tabella allergeni

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