

## Antipasti

### Carpaccio di zucca violina\*

*Carpaccio di zucca violina marinato all'aceto di mele e sale di Cervia con erbe d'autunno, scaglie di pecorino stagionato (la Fattoria di Tobia) e gocce di ABTM affinato*

€ 9,00



### Corona della zucca Regina d'autunno

*Corona di pasta brisé all'alga spirulina ripiena di vellutata di zucca delicata su specchio di saba. Granella di noci*

€ 8,00



### Vellutata di patate rosse

*Vellutata di patate rosse dell'appennino modenese al porro con julienne di fungo della quercia, semi di papavero e cialdina di riso rosso integrale ai semi di lino*

€ 8,00



### Croissant salato integrale all'avocado

*Croissant salato integrale ai semi di sesamo. Crema d'avocado al primofiore, crudité di ortaggi di stagione e granella di anacardi tostati*

€ 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 al cacao crudo

*La nostra sfoglia di farro integrale monococco al cacao crudo, ricotta fresca, bietoline, burro e grué di cacao. Profumo di salvia*

€ 12,00



### Mezzelune Autunnali

*Ripieno di crema di zucca bolognese e noci, sfoglia di farina integrale Senatore Cappelli e farina di canapa, salsa di pomodoro all'alloro, granella di noci*

€ 12,00



### Tagliolini rossi ai funghi

*Sfoglia integrale al grano saraceno, funghi della quercia, pregiata robiola caprina di Frassineto, granella di nocciole Tonda Gentile*

€ 12,00



### Risotto Carnaroli al cavolo rosso

*Riso integrale Carnaroli, crema di cavolo rosso al porro e granella di mandorle tostate*

€ 12,00



### Spaghetti di canapa

*Pesto rosso di pomodorino ciliegino essiccato, granella di noci e frutti del capperò*

€ 11,00





## Secondi Piatti



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

*Fritto in pastella vegetale al sidro a fermentazione naturale con profumo di rosmarino*

*Alla piastra, al sentore di timo*

*Trifolato al prezzemolo fresco*

€ 15,00



### Polpette dorate al mais blu degli Inca

*Con cicerchie, fagioli rossi e riso integrale alla rapa rossa, su salsa rosa e cavolo viola fermentato all'aceto di melograno*

€ 15,00

### Tome al latte crudo

*Tome al forno, miele di castagno, granella di nocciole Tonda Gentile, radicchio rosso e gocce di aceto balsamico tradizionale*

€ 14,00



### Filetto di zucca rossa Hokkaido

*Scottato alla plancia, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Affinato", salsa allo yogurt di pecora ed erba cipollina, sesamo tostato e patate viola*

€ 14,00



## Contorni



**Bietoline colorate al vapore profumate al mandarino**

€ 6,00



**Patate violette**

*Dorate al forno con salvia e rosmarino*

€ 6,00

**Terrina di radicchio rosso al Gran Kinara**

€ 6,00



**Hommus di lenticchie nere con crudità di stagione**

€ 6,00



**Insalata di finocchio**

*Finocchio con riccioli di cavolo cappuccio, melograno, semi di girasole, granella di mandorle tostate, olio extravergine al profumo di agrumi e sale dolce marino integrale di Cervia*

€ 8,00



**Insalata delle proteine vegetali**

*Legumi e grano Saraceno germogliati, semi di zucca, julienne di carote, granella di noci e semi di canapa. Emulsione allo zenzero e limone*

€ 8,00





## *Vini al calice e bevande*

**Quarto di vino bianco frizzante in caraffa € 5,00 25 cl.**

**Calice di vino bianco € 3,00 10 cl.**

*Refill! – secondo calice, se hai ancora sete € 2,50*

**Calice di vino rosso € 3,00 10 cl.**

*Refill! – secondo calice, se hai ancora sete € 2,50*

**Sidro di mele 8° Az, Agr. Paola Giberti € 3,00 10 cl.**

**Sidro di mele 8° Az, Agr. Paola Giberti € 12,00 75 cl.**

**Cocktail analcolico Anita € 3,50**

**Gassosa Galvanina Bio € 3,50 33 cl.**

**Chinotto Galvanina Bio € 3,50 33 cl.**

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

### **Menu vegetariano**

*Corona della zucca*  
*Tortelloni di ricotta fresca*  
*Tomini di latte crudo alla piastra*  
*Dessert vegetariano*  
30,00€

### **Menu vegano**

*Vellutata*  
*Mezzelune autunnali*  
*Polpette dorate di mais blu Inca*  
*Dessert vegano*  
30,00€

Coperto 3,00€

Acqua 2,50€



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
	Crostaicei		Pesce				