RISTORANTE BIO VEG VEGETARIANO

CENTRONATURA
BOLOGNA

menu del giorno

pranzo 29/4/25

Zuppe

v Crema di bietola e carote al timo

Primi

v Quinoa con asparagi, carote e zucchine
v 1 C S Panzanella
v 1 A S Polpette rustiche di cereali e verdure
2 4 5 S Sformato di patate, cavoli e gorgonzola

Secondi

v 1 4 A C Gulash di seitan con patate
v 4 Tofu con dadolata di verdure, pesto di broccoli e semi di girasole
v Lenticchie in insalata
v Farinata di verdure (topinambur)

Contorni

v S Patate sabbiate alla curcuma
v Stufato di batate, zucchine e topinambur
v 9 Insalata cotta di cicorietta, daikon e sedano rapa
v 1 S C Insalata di orzo con pomodorini, zucchine e olive

Crudo e Scondito

v Finocchi, cavolo e mele
v Quinoa
v Lenticchie
v Verdure al vapore scondite

Dolci

5 Budino al cioccolato classico
v Sbrisolona di mais e saraceno ai frutti di bosco
v Budino ai datteri senza zucchero
v 4 Crema pasticcera veg
v 4 8 Torta di carota, mela e mandorla

solo zuppa, crudo o scondito *(singolo)*	€ 8,00
piatto da 13 *(max 3 scelte)*	€ 13,00
piatto da 15 *(max 4 scelte)*	€ 15,00

Dolci prodotti da noi

Porzione	da € 3,80
Bicchierino	€ 2,00
Frutta fresca	€ 1,00
Gallette	€ 0,15
Biocroc *snack senza glutine*	€ 1,60
Pane - crackers	€ 0,50

Allergeni
1 = glutine 2 = uova 3=arachidi 4 = soia
5 = latticini 8 = frutta a guscio 9 = sedano
10 = senape 11 = sesamo
12 = anidride solforosa/solfiti
A = aglio
C = cipolla/porro
S = solanacee

v piatto vegano