



PAUSA PRANZO

Immagina di pranzare dentro una Libreria..

FANTASIA

ADRENALINA

RICERCA

EMOZIONE

SPUNTINI

Rösti con mayo veg ai pomodori secchi e verdure di stagione **6**
(6)

Tortino di ceci e verdure di stagione con mayo veg alle erbe **6**
(6)

Samosa di pasta fillo con salsa allo yogurt di soia **6**
(1,6)

Pancake salato con crema di gorgonzola, verdure di stagione, pere e noci **6**
(1,3,7,8)

PIATTI PRINCIPALI

Pita lievitata con kebab di seitan fatto in casa, cavolo croccante e salsa yogurt **12**
(1,7)

Pasta al forno con funghi Oyster, besciamella veg, verdure di stagione e salsa al kimchi **12**
(1,6)

Piatto unico con riso, verdure di stagione e curry di legumi del giorno **12**

Bun fatto in casa con frittata alle verdure di stagione, provola e mayo ai capperi **12**
(1,3,7)

CONTORNI

Patate arrosto speziate **4**

Verdura di stagione arrosto con frutta e acidulato di umeboshi **4**

Insalata di stagione con verdure cotte e crude **4**

Verdure di stagione gratinate **4**

DOLCI

Muffin con fichi secchi, miele e noci **6**
(1,3,7,8)

Brownies di riso al cioccolato e mandorle **6**
(6,8)

Carrot Cake con zucca candita e crema di soia **6**
(1,6,8)

Crostata al cacao con marmellata di arance e scaglie di cioccolato fondente **6**
(1)

Coperto 1,5

Disponibile l'asporto

MENU' COMPLETO 15 euro

Spuntino - Piatto Principale - Dolcetto o Contorno
Coperto Incluso

ALLERGENI

1.GLUTINE 2.CROSTACEI 3.UOVA
4.PESCE 5.ARACHIDI 6.SOIA
7.LATTE 8.FRUTTA A GUSCIO
9.SEDANO 10.SENAPE 11.SESAMO
12.SOLFITI 13.LUPINI 14.MOLLUSCHI

baak

LUNCH BREAK

Imagine having lunch in a Bookshop..

FANTASIA

Rösti with veg mayo with dried tomatoes and seasonal vegetables 6
(6)

ADRENALINA

Chickpea and seasonal vegetable pie with veg herb mayo 6
(6)

RICERCA

Phyllo dough samosa with soy yogurt sauce 6
(1,6)

EMOZIONE

Savory pancake with gorgonzola cream, seasonal vegetables, pears and walnuts 6
(1,3,7,8)

APPETIZERS

MAIN DISHES

Pita with kebab of homemade seitan, crispy cabbage and yogurt sauce 12
(1,7)

Baked Pasta with Oyster Mushrooms, Vegan Bechamel, Seasonal Vegetables and Kimchi Sauce 12
(1,6)

Single dish with rice, seasonal vegetables and legume curry of the day 12

Homemade bun with seasonal vegetable omelette, provola cheese and caper mayo 12
(1,3,7)

SIDE DISHES

Spiced roasted potatoes 4

Roasted seasonal vegetables with fruit and umeboshi acidulate 4

Winter salad with cooked and raw vegetables 4

Seasonal vegetables au gratin 4

DESSERTS

Muffins with dried figs, honey and walnuts 6
(1,3,7)

Rice Brownies with chocolate and almonds 6
(1,6,8)

Carrot Cake with candied pumpkin and soy cream 6
(1,6,8)

Cocoa tart with orange marmalade and dark chocolate flakes 6
(1)

cover charge 1,5

takeaway available

FULL MENU 15 euro

Apetizer- Main dish - Sidedish or Dessert
Cover charge included

ALLERGENS

1.GLUTEN 2.SHELLFISH 3.EGGS
4.FISH 5.PEANUTS 6.SOYA
7.MILK 8.NUTS 9.CELERY
10.MUSTARD 11.SESAME
12.SULPHITES 13.LUPINS
14.MOLLUSCS