



# PAUSA PRANZO

Immagina di pranzare dentro una Libreria..

## FANTASIA

## ADRENALINA

## RICERCA

## EMOZIONE

I PIATTI SINGOLI SONO PIU' GRANDI RISPETTO ALLE PORZIONI DA MENU'

### SPUNTINI

Burek di pasta fillo, ripieno di feta e verdure di stagione. Crema di carote e miele piccante, semi di sesamo  
(1, 7, 11) 6 €

Vellutata di piselli e erba cipollina, kimchi piccante e semi tostati  
(6) 6 €

Mini crepes di legumi con verdure di stagione, funghi arrosto e crema di mandorle  
(6, 8) 6 €

Sformatino di patate e funghi arrosto con crema di parmigiano e olio al tartufo  
(3, 7) 6 €

### PIATTI PRINCIPALI

Cous Cous con verdure di stagione, curry di legumi e latte di cocco, olio al coriandolo e limoni sotto sale  
(1, 6) 12 €

Polenta Taragna servita con Besciamella di riso al rosmarino e ragù rosso di tempeh e noci  
(6, 8) 12 €

Katsudon con cotoletta di tofu marinato, verdure di stagione, riso basmati e salsa agrodolce  
(1, 6, 10, 11) 12 €

Cannelloni di Pane Carasau, ripieni di ricotta e formaggio di capra alle erbe, pesto rosso siciliano e olio di rucola  
(1, 3, 7, 8) 12 €

### CONTORNI

Cavolo del giorno arrosto, sciroppo d'agave e za' atar  
(11) 4 €

Cruditè di radicchio, uvette e nocciole tostate con glassa al balsamico  
(8) 4 €

Insalata di patate al vapore, mayo alla barbabietola e aneto  
(6) 4 €

Porri al cartoccio con fichi secchi, salsa yogurt e senape  
(7) 4 €

### DOLCI

Cheesecake con base di datteri, avena e arachidi. Mousse alla vaniglia, sciroppo di frutta  
(5, 6) 6 €

Red Velvet con cremoso di soia alla vaniglia e polvere liquirizia  
(1,6) 6 €

Carrot Cake con farina di nocciole e crema di soia  
(1, 6, 8) 6 €

Sbrisolona di riso agli amaretti, crema di ricotta e cioccolato fondente  
(7, 12) 6 €

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

### ADRENALINA

### RICERCA

### EMOZIONE

SINGLE DISHES ARE LARGER THAN THE MENU PORTIONS

## APPETIZERS

Fillo pastry burek, filled with feta and seasonal vegetables.  
Cream of carrots and spicy honey, sesame seeds  
(1, 7, 11) 6 €

Pea and chive cream soup, spicy kimchi and toasted seeds  
(1, 6) 6 €

Mini legume crepes with seasonal vegetables, roasted mushrooms and almond cream  
(6, 8) 6 €

Roasted potato and mushroom flan with parmesan cream and truffle oil  
(3, 7) 6 €

## MAIN DISHES

Cous Cous with seasonal vegetables, legume curry and coconut milk, coriander oil and salted lemons  
(1, 6) 12 €

Polenta Taragna served with rosemary rice béchamel and red tempeh and walnut ragù  
(6, 8) 12 €

Katsudon with marinated tofu cutlet, seasonal vegetables, basmati rice and sweet and sour sauce  
(1, 6, 10, 11) 12 €

Pane Carasau cannelloni, filled with ricotta and goat's cheese with herbs, Sicilian red pesto and rocket oil  
(1, 3, 7, 8) 12 €

## SIDE DISHES

Roasted cabbage of the day, agave syrup and za'atar  
(11) 4 €

Crudité of radicchio, raisins and toasted hazelnuts with balsamic glaze  
(8) 4 €

Steamed potato salad, beetroot mayo and dill  
(6) 4 €

Baked leeks with dried figs, yogurt sauce and mustard  
(7) 4 €

## DESSERTS

Cheesecake with dates, oats and peanuts. Vanilla mousse, fruit syrup  
(5, 6) 6 €

Red Velvet with vanilla soy cream and liquorice powder  
(1, 6) 6 €

Carrot Cake with nuts flour and soy cream  
(1, 6, 8) 6 €

Rice cake Sbrisolona with amaretti biscuits, ricotta cream and dark chocolate  
(7, 12) 6 €

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