



Menù di Natale e Capodanno 2018

Antipasti:

- Affettato di seitan in salsa tartara
 - Affettato di seitan tofumè
- Affettato di seitan in salsa rosa
 - Insalata russa*
- Cavolo rosso in agrodolce*
- Hummus (crema di ceci e tahin)*
- Farinata ai porri /al radicchio/alla zucca*
 - Fiorellini di miglio alla ligure*
- Carpaccio di sedano rapa

Primi:

- Lasagne rosse con ragù di seitan
- Crespelle gratinate con erbe e tofu
 - Paella di riso integrale*
- Sformatini di quinoa con radicchio e noci*

Secondi:

- Flan di tofu ai topinambour*
- Lenticchie speziate all'indiana*
- Bocconcini di seitan agli agrumi
- Tempeh in crema di porri e radicchio*

Contorni:

- Verdure miste al forno*
- Quiche di verdure con zucca e broccoli

Dessert:

- Sacher torte*
- Panna cotta alle spezie*
 - Bonet*
- Tiramisù

*=senza glutine

