

ME VEGAN NÙ

ANTIPASTI (APPETIZERS)

PRIMO PIATTO (FIRST DISH)

SECONDO PIATTO (SECOND COURSE)

DOLCE (DESSERT)

CREMA (CREAM)

DI PATATE E CIPOLLOTTI CON
CARCIOFI CROCCANTI.
(OF POTATOES AND SPRING ONIONS
WITH CRUNCHY ARTICHOKE).

TAGLIATELLE (NOODLES)



DI ZUCCHINA AL LIMONE CON
MANDORLE E ALBICOCHE.
(OF COURGETTE WITH LEMON, WITH
ALMONDS AND APRICOTS).

POMODORI (TOMATOES)



GRATINATI AL BASILICO.
(GRATINATED WITH BASIL).

GNOCCHETTI (LITTLE GNOCCHI PASTA)



DI PATATE VIOLA CON CREMA DI
PISELLI E POMODORINI SECCHI
(OF PURPLE POTATOES WITH PEA
CREAM AND DRIED TOMATOES).

IMPANATA CROCCANTE (CRISPY BREADED)



DI MELANZANA ALLA "SAN GIOVANNI"
(OF AUBERGINE "SAN GIOVANNI" STYLE).

SPUMONCINO (ARTISAN SPUMONE CAKE)



DI NOCCIOLE E PISTACCHI
(OF HAZELNUTS AND PISTACHIOS).

COPERTO, ACQUA E CALICE DI
VINO VEGAN INCLUSI
(TAX, WATER AND GLASS OF VEGAN
WINE INCLUDED)

€ 45

MENÙ VALIDO SOLO SE ORDINATO
DA TUTTI I COMMENSALI
(MENU VALID ONLY IF ORDERED BY ALL GUESTS)

ME FUORI NÙ

ALLERGENI (ALLERGENS)



GLUTINE
(GLUTEN)



LATTOSIO
(LACTOSE)



CROSTACEI
(CRUSTACEANS)



MOLLUSCHI
(CLAMS)



UOVA
(EGG)



FRUTTA A GUSCIO
(NUTS)



SOIA
(SOY)



SENAPE
(MUSTARD)



SEMI DI SESAMO
(SESAME SEED)



LUPINI
(LUPINS)



ALLERGENI VARIABILI
CHIEDERE AL PERSONALE
(VARIABLE ALLERGENS -
ASK THE STAFF)