

ME VEGAN NÙ



ANTIPASTI (APPETIZERS)



TRILOGIA DI ANTIPASTI VEGANI (TRILOGY OF VEGAN APPETIZERS)

SELEZIONATI DALL'ORTO DELLO CHEF.

(SELECTED FROM THE CHEF'S VEGETABLES GARDEN).

PRIMO PIATTO (FIRST DISH)



FRICELLI (FRICELLI PASTA)

AL COTTO DI FICHI CON PESTO DI PISTACCHI,
FIORI DI ZUCCA E POMODORI SECCHI.

(WITH COOKED FIGS SAUCE, COURGETTE
FLOWERS AND DRY TOMATOES).



SECONDO PIATTO (SECOND COURSE)



INVOLTINI (ROLLS)

DI MELANZANA ALLA "SAN GIOVANNI"

(OF AUBERGINE "SAN GIOVANNI" STYLE).

DOLCE (DESSERT)



SPUMONCINO (ARTISAN SPUMONE CAKE)

DI NOCCIOLE E PISTACCHI

(OF HAZELNUTS AND PISTACHIOS).



**COPERTO INCLUSO E
BEVANDE ESCLUSE**
(TAX INCLUDED AND
DRINKS EXCLUDED)

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

ME

FUORI

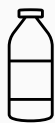
NU

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)