



CAPODANNO VEGAN

il costo dell'esperienza è di 29€ a persona, bevande escluse

TRE GOLOSI ANTIPASTI:

TASTY POPS

Crocchette di patate crispy all'esterno e morbidi all'interno, serviti con salsa mayo vegana.



TERIYAKI TOFU

Tofu croccante fritto servito con salsa mayo vegana, teriyaki, semi di sesamo ed erba cipollina.

ASIAN SALAD

insalatina mista di cavolo rosso, edamame, carote, iceberg, mayo vegana e semi di sesamo.



1 PRIMO A SCELTA TRA:



CRISPY TOFU RAMEN

Ramen saltato con carote, zucchine, germogli di soia, cipollotto, tofu croccante salsa teriyaki e mayo vegana, semi di sesamo ed erba cipollina.



VEGAN PAD THAI

Tagliatelle di riso thai saltati sul wok con salsa pad thai e piccante, con germogli di soia, carote, cipollotto, tofu e servito con granelle di arachidi e lime.



RAINBOW TOFU

Tofu fritto croccante, riso bianco, carote, cavolo rosso, edamame, cipolla fritta, salsa teriyaki e maionese vegana, semi di sesamo.



VEGAN FRIED RICE

Riso saltato con carote, zucchine, cipollotto, tofu fritto, servito con salsa teriyaki e mayo vegana, semi di sesamo ed erba cipollina.

UN FINALE DOLCISSIMO:



GOLDEN MOCHI

Mochi al cioccolato con fiocchi d'oro. (2pz)