



# MENÙ EVENTO VEGAN

il costo dell'esperienza è di 29€ a persona

**2 ANTIPASTI A SCELTA TRA:**



## TASTY POPS

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



## KOREAN FRIED TOFU

Tofu croccante fritto in salsa piccante coreana, sesamo ed erba cipollina.



## ASIAN SALAD

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



## EDAMAME

Fagioli di soia verdi sgucciati.



## TERIYAKI TOFU

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

## 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:



### VEGAN ICE CREAM

Gelato alla nocciola senza lattosio (3 palline), con granelle di nocciola.



# MENÙ EVENTO GLUTEN FREE

il costo dell'esperienza è di 29€ a persona

## 2 GOLOSI ANTIPASTI:



### SHRIMP & CHICKEN STIR-FRY

Gamberi e pollo in salsa di soia senza glutine, saltato con cipollotto, sesamo ed erba cipollina, lime.



### ASIAN SALAD

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

## IL NOSTRO PRIMO:

### PAD THAI GLUTEN FREE

Tagliatelle di riso thai saltate sul wok con uova, gamberi, salsa pad thai e piccante fatta in casa, germogli di soia, carote e salsa di soia senza glutine. Servito con granelle di arachidi e lime a parte.



\*Non garantiamo possibili contaminazioni!

# UN FINALE DOLCISSIMO:



## ICE CREAM

Gelato alla nocciola senza lattosio (3 palline), con granelle di nocciola

Per i **drink a tema**, guarda il menu ufficiale dell'evento.

### Aggiunta extra (non incluso nel prezzo)



#### BLUE LEMONADE

Rinfrescante limonata agli agrumi con boba alla mela - 6€



#### STRAWBERRY SUNRISE

Tè verde jasmine infuso, con fragola fresca, mango e boba al mango, butterfly pea - 6€



#### GOLDEN FLOWER

Drink frizzante con boba al lampone, al gusto di litchi, glitter d'oro e butterfly pea - 6,9€



\*Non garantiamo possibili contaminazioni!