

MENU DEGUSTAZIONE
Vegetariano "Garda-green"

Radicchio in saor
verza, carote, pinoli, uvetta, crumble alla cipolla
bruciata, emulsione al latte di mandorla

Sfoglia di pasta al riso
ripiena di funghi enoki e porri, salsa all'aglio orsino

Melanzane in crosta
pomodoro, basilico, pane, mandorle

"L'arco vegano"
Pasta frolla, marshmallow, kiwi, cioccolato fondente,
sorbetto al pomodoro e mango

Il menù elencato è proposto a
Euro 65,00

Pane e coperto euro 5,00
Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.

M E N U T A S T I N G
of Garda-Green Vegetarian

Radicchio in saor
cabbage, carrots, pine nuts, raisin, burnt onion
crumble, almond milk emulsion

Rice lasagna
filled with enoki mushrooms and leeks, wild garlic
sauce

Eggplant in crust
tomato, basil, bread, almond

“Vegan bow”
Shortcrust pastry, Marshmallow, Kiwi, Dark chocolate,
tomato and mango sorbet

The menu is offered at
Euro 65,00

Pane e coperto euro 5,00
Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.

MENÜ DEGUSTATION
Garda-Green Vegi

Radicchio in saor
Kohl, Karotten, Pinienkerne, Rosine, verbrannter
Zwiebel Crumble, Mandelmilch Emulsion

Reis Lasagna
gefüllt mit enoki-Pilzen und Lauch, Barlauchsauce

Auberginen im Teig
Tomate, Basilikum, brot, mandeln

“Vegan Bogen”
Mürbeteig, Marshmallow, Kiwi, Dunkel Schokolade,
Mango- und tomatesorbet

Das gelistete Menü wird
auf Euro 65,00 angeboten

Pane e coperto euro 5,00
Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.