

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetariano “Garda-green”

Lingotto

ceci e paprika affumicata , tofu con spinacino,
semi di basilico, sformatino al gaspacho
e salsa al curry verde “Bombay”

Sfoglia di pasta rapa rossa
ripiena di piselli, porro e menta
con spuma di wasabi e cialda di piselli

Melanzane in crosta
pomodoro, basilico, pane, mandorle

“Equilibrio esotico”

cremoso al cioccolato bianco vegano e cocco,
glassato al cioccolato con concassé di mango
e granita al Malibù

Il menù elencato è proposto a
Euro 75,00

Pane e coperto euro 6,00

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle

portate elencate

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti
surgelati

taverna
KUS

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetariano "Garda-green"

Lingotto
Kichererbsen und geräuchertes Paprikapulver, Tofu
mit Babyspinat,
Basilikumsamen, Gazpacho-Flan
und Bombay-Currysauce

Rote-Bete-Teigtasche
gefüllt mit Erbsen, Lauch und Minze
mit Wasabi-Schaum und Erbsenwaffel

Auberginen-Teigtasche
Tomaten, Basilikum, Brot, Mandeln

„Exotische Balance“
Vegane weiße Schokolade und Kokoscreme,
Schokoladenglasur mit Mango-Concassé
und Malibu-Granita

Das Menü kostet 75,00 €.

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetariano "Garda-green"

Lingotto

Kichererbsen und geräuchertes Paprikapulver, Tofu
mit Babyspinat,
Basilikumsamen, Gazpacho-Flan
und Bombay-Currysauce

Rote-Bete-Teigtasche

gefüllt mit Erbsen, Lauch und Minze
mit Wasabi-Schaum und Erbsenwaffel

Auberginen-Teigtasche

Tomaten, Basilikum, Brot, Mandeln

„Exotische Balance“

Vegane weiße Schokolade und Kokoscreme,
Schokoladenglasur mit Mango-Concassé
und Malibu-Granita

Das Menü kostet 75,00 €.

Brot und Gedeck: 6,00 €

Unser Personal berät Sie gerne zu möglichen Allergenen in den
angebotenen Gerichten.

taverna
KUS

Sollten diese nicht verfügbar sein, verwenden wir gegebenenfalls
Tiefkühlprodukte.