

Nuova apertura Arcobaleno vegetariano:  
vi attende con menu creativi, nutritivi e sazianti.

**Menù corroborante:**

energetico per assicurarti il giusto apporto proteico di grassi insaturi, lipidi e zuccheri.

**Antipasto:** crostini di grano tipo Toscano, ai sapori vegetariani.

**Antipasto:** crostini di grano tipo Toscano, al sapore di tofu e fiori di zucca.

**Primo:** carbonara con crema di prezzemolo.

**Primo:** ginocchi al pesto di cavolo nero.

**Secondo:** arrosticini di seitan.

**Secondo:** fagottini di pane carasau, al seitan, carciofi, formaggio vegan.

**Menù Arcobaleno:**

tripudio di colori per assicurarti il giusto apporto di fibre vitamine e aminoacidi.

**Antipasto:** mattonella russa, alle patate e verdure dell orto.

**Antipasto:** tofu marinato al segreto dello chef.

**Primo:** panzanella di cous cous, ai colori mediterranei.

**Primo:** sushi vegan.

**Secondo:** melanzane al cioccolato.

**Secondo:** cannoli al tofu caprese.

**Menù Tricolore:** tris colorato per te che ami sempre le novità.

**Antipasto:** seitan non tonné alla crema di maionese.

**Antipasto:** Tronchetto variegato.

**Primo:** cannelloni alla zucca con besciamella di yogurt.

**Primo:** risotto al radicchio e crema di mandorle.

**Secondo:** tofu al forno in salsa di sesamo.

**Secondo:** seitan ai mirtilli.

**Menù light:**

studiato per la tua forma fisica assicurandoti il giusto apporto calorico.

**Antipasto:** miniburger, vegetariano vegano.

**Primo:** paella vegetariana al piazzale Corvetto.

**Secondo:** carciofi in camicia.