



RISTORANTE SIMAGÓ MADE ESPOSIO 2015

FEED THE VILLAGE!

Per questa occasione abbiamo formulato qualche sfiziosa proposta cercando, come sempre, di combinare creatività, aspetti nutrizionali e la scelta responsabile degli ingredienti.

Il gusto del cibo giusto:

-  **Panino Simagourmet** **3,00 €**
Focaccia con fiocchi d'avena e semi di chia farcita con verdure arrosto, hummus di lenticchie e maionese vegana
-  **Insalatina ai cereali integrali e germogli** **3,00€**
Farro, orzo, avena, quinoa, riso rosso, grano spaccato, segale, con verdure croccanti, un goccio di olio extra vergine d'oliva e germogli a scelta
-   **I nostri falafel** **2,00 €**
Polpettine di ceci e verdure, accompagnate da maionese vegana alla curcuma e germogli a scelta
-  **Pane fatto in casa** **aggratis!**
Realizzato con il nostro lievito madre e caratterizzato con concentrato di pomodoro, zafferano e nero di seppia
-   **Mousse al cacao amaro (senza zucchero)** **1,00 €**
Dessert vegano e crudista realizzato con avocado, latte di cocco, cacao e stevia, guarnito con acqua ai petali di rosa e granella di pistacchi

Chi semina, raccoglie... germogli!

Divertiti con noi a assaggiare e scoprire il mondo dei germogli! In un semino sono racchiuse numerose proprietà nutrizionali, senza rinunciare ad un gusto sorprendente.

Un fiore di merenda - ore 16:00

- Local Street Food!** **1,00 €**
Fiori di sambuco della nostra campagna pastellati. Locale, stagionale e... originale!

E nel bicchiere...

- **Raboso Fiore Cantine Paladin** **1,50 €**
- **Prosecco Tondo Dry Cantine Paladin** **1,50 €**
- **The e tisane fresche** **aggratis!**
- **Acqua** **alla Casetta dell'acqua!**

Saranno sempre presenti chef ed esperti dell'alimentazione per dare suggerimenti e consigli su come migliorare ed innovare il proprio stile alimentare, svelando qualche trucco del mestiere!