

# MENU BIOFERA 2019

CUCINA BIO VEGANA E VEGETARIANA

## PRIMI PIATTI

Lasagnette con zucca e funghi  
Pizzoccheri valtellinesi  
Risotto alla Barbera e Castelmagno  
Culurgionis dell'Ogliastra con pecorino di Gavoi  
Riso basmati con verdure julienne e drangocello  
Quinoa con brunoise di zucchine, limone e mentuccia  
Riso nero con pesto d'erbe aromatiche e mandorle  
Miskiglio con funghetto ligure  
Busiate con pesto trapanese  
Pisarei piacentini con ragù di borlotti  
Bis o tris di cereali

## LEGUMI ANTICHI

Ceci neri dell'alta Tuscia  
Hummus di ceci del Solcodritto  
Roveja di Civita di Bagnoregio  
Cicerchia di Serramazzone

## CONTORNI

Zucca marinata con raspadura lodigiana  
Patate rustiche arrosto  
Cavolo rosso brasato con mele  
Crudité di cavolo bianco con senape leggera  
Insalata d'alghes iziki  
Friarielli saltati  
Mugnoli selvatici con lampascioni del Gargano  
Scarola alla napoletana

## SPECIALITÀ

Polpettone genovese  
Assortimento di mini quiche  
Seitan arrosto con patate, dragoncello e pomodorini (solo per PRANZO)  
Tempé alla veneta con umido di cipolle e polenta (solo per CENA)  
Goulash del Trentino con polenta (solo per CENA)  
Stufatino con salsiccia e fagioli all'uccelletto con polenta (solo per CENA)  
Caciucco di ceci della Garfagnana (solo per CENA)  
Frico della Carnia con polenta e cipolle brasate  
Polenta taragna con formaggi d'alpeggio o zola  
Polenta di Storo Val di Chiese con formaggi d'alpeggio o zola

# MENU BIOFERA 2019

CUCINA BIO VEGANA E VEGETARIANA

## DOLCI VEG

Torta pere e zenzero con farina di farro (VEGAN)

Torta carote e mandorle

Torta Linzer

Fondente al cioccolato (GLUTEN FREE)

Apple pie con farina di kamut

Moelleux

Frolla pere e cioccolato

Crostata con mirtili

Torta Sacher

Pastiera napoletana

Pere al rosso con crema

Cannoncini

Cheese Cake

## BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante

Tea assortiti (al gelsomino, bancha)

Karkadè

Birre alla spina

Vino bianco e vino rosso

Latte di mandorla

Sidro di mele

Bibite Plose o Lurisia

Cocktail di ananas e zenzero fresco (analcolico)

Cocktail sedano e lime

## EL SCARTOSS...BALOSS!

PIATTO DA PASSEGGIO

VERDURE PASTELLATE IN TEMPURA  
CON SCIATT VALTELLINESI E POLENTA FRITTA

Il menù potrebbe subire variazioni in base all'approvvigionamento delle materie prime e della reperibilità dei prodotti