

SCUOLA DI CUCINA VEGAN

il 6 Sapore

Colazioni e Dessert:

Croissant autoprodotti farciti a lievitazione naturale
Torta Araba con Pistacchi e fiori d'Arancio
Torta di cacao, caffè di cereali e crema alla Vaniglia
Torta raw con Mandorle, Cioccolato e Susine



Menu Salato:

Panino arabo con Falafel, insalata e crema di ceci
Cous Cous con Verdure e salsa Harrissa
Riso Basmati all'Indiana con Verdure e frutta secca
Pizza Croccante con Verdure e Funghi

Tutto quel che proponiamo utilizza solo ingredienti di prima scelta biologici o biodinamici, prevalenza di ingredienti a km0, evitiamo ingredienti raffinati (zucchero, farine, grassi) e derivati animali.
Pane autoprodotta a lievitazione naturale - Molte proposte senza glutine (cucina non certificata)