

Menù vegetariano

Antipasti

Placinte (rotolo di patate, ricotta, verze)

Cialde di grana con cipolle rosse all'aceto balsamico e feta -

Puré di fagioli cannellini con pinoli e bietole

Primi

Riso integrale al radicchio rosso

Sformato di miglio con porri e topinambur

Zuppa di farro con zucca, fagioli e broccoli

Secondi

Insalata di sedano rapa, noci e mele rosse in salsa tiepida di patate

Involtini di verza ai tre sapori

Sformato di erbe e semolino con salsa di formaggio

Frittelle di ceci e cavolfiore

Dolci al buffet

Tisane

Digestiva (finocchio, liquirizia, anice stellato, verbena)

Zenzero e limone

Bevande

Vino dei Colli di Imola D.O.C.

Acqua

Menù vegano

Antipasti

Bruschetta con salsa di melanzane (zaalouk – Marocco)

Bruschetta con maionese di tofu

Puré di fagioli cannellini con pinoli e bietole

Primi

Riso integrale al radicchio rosso

Sformato di miglio con porri e topinambur

Zuppa di farro con zucca, fagioli e broccoli

Secondi

Insalata di sedano rapa, noci e mele rosse in salsa tiepida di patate

Involtini di verza ai tre sapori

Sformato di broccoli con lenticchie rosse

Frittelle di ceci e cavolfiore

Dolce vegano a cura dell'Associazione Essere Animali

Tisane

Digestiva (finocchio, liquirizia, anice stellato, verbena)

Zenzero e limone

Bevande

Vino dei Colli di Imola D.O.C.

Acqua