

Menù Imola in Musica 2013

Cucina interculturale vegetariana e vegana a cura delle donne di Trama di Terre

Venerdì 7 giugno

venerai / giugno
Primo piatto
(assaggio di tabbouleh e sformato di miglio con i broccoli)
Piatto assortito5,00 €
(crêpes moldave* con patate e cipolla, polpette dal mondo + salse + pane arabo)
Sabato 8 giugno
Primo piatto
(assaggio di riso pakistano e sformato di miglio con verdure)
Piatto assortito5,00 €
(pakora, tajin di seitan + salse + pane arabo)
Domenica 9 giugno
Primo piatto
(assaggio di cous cous con verdure e crocchette di miglio)
Piatto assortito5,00 €
(placinte*, polpette di ceci, acras de nièbès + salse + pane arabo)
SALSE
hummus (ceci, succo di limone, aglio, olio, tahina, sale, salsa di soia)
 zauluk (melanzane, cipolle, peperoni, pomodoro, aglio, spezie, sale)
salsa verde (prezzemolo, sedano, aglio, olio, aceto di mele, sale, pane grattuggiato)
salsa piccante (pomodoro, pane grattuggiato, peperoncino piccante, olive, capperi, olio, ante di mala basilisa)
 aceto di mele, basilico) salsa allo yogurt* (yogurt bianco, cetrioli, carote)
saisa ano yogurt (yogurt blanco, cetrion, carote)
BIBITE
• birra in lattina da 33 cl 1,50 €
• bibite gassate e succhi di frutta 1,00 €
• thè marocchino (alla menta) e palestinese (alla salvia) 1,00 €
• acqua pubblicagratis!
Dolgi

Sono possibili leggere variazioni nei menù

Le pietanze segnate con asterisco contengono prodotti animali (uova, latticini, miele) tutto il resto è vegan.