



SINGOLA
RISTORANTE NATURALE
Only organic food

Antipasti

- Cibo di strada
Arancino di rapa rossa con ricotta di **mandorle** e bieta, panelle, gnocchi di patate e polenta con maionese di limone, ketchup alla piastra, insalata verde
(**solfiti del vino rosso, glutine, soia, mandorle**, bieta, cipolle, pomodoro, zucchero di canna, aceto di mele) 6,00 €
- Involtino di carta di riso con cavolo cappuccio marinato, sushi con avocado, carote, zenzero e **gomasio di sesamo**, maionese di **senape** e arancia e chips di riso in salsa agrodolce
(Melissa, aceto di mele, zucchero di canna, alga nori, tapioca, **soia**, limone, **può contenere tracce di glutine**) 6,00 €
- Quesadillas con patate alle erbe, funghi cardoncelli, tartufo e peperone crusco
(**latticini, aglio, prezzemolo**) 8,00 €
- Bignè con **mozzarella di bufala**, zucchine alla scapece con menta, carote alla **senape** e gomasio di semi di lino
(**uova, glutine, latticini**) 8,00 €

Primi

- Zuppa del giorno 6,00 €
- Tortelli al nero di **sesamo** e scorzetta di limone ripieni di indivia e olive, su crema di rapa rossa
(**glutine**, patate, semi di girasole) 12,00 €
- Ravioli di **ricotta vaccina** (o di canapa) con crema di **pistacchi** e pomodoro datterino
(**glutine**, latticini) 10,00 €

Gnocchi di ceci e patate con pesto di zucchine, cavolo rosso e chips di riso
(**glutine**, patate, zenzero, **solfiti del vino rosso**) 10,00 €

Sformato di riso basmati in foglia di tinniruma con melanzane, pesto di basilico, **mozzarella di bufala** su crema di carote
(**mandorle, aglio, può contenere tracce di glutine**) 9,00 €

Risotto con crema di zucca, **gorgonzola, nocciole** e tartufo
(**latticini, aglio, cipolla, sedano, carota**) 13,00 €

Secondi

- Sandwiches di polenta e **caciocavallo** semistagionato, caponatina di melanzane e zucca su crema alla rucola 8,00 €
- Parmigiana di zucchine e **piacentino** ennese, su crema di rapa rossa e semi di girasole 8,00 €
- Seitan bieta e funghi su crema di **mandorle** abbrustolita e olio al ginepro 8,00 €

Dolcesse

- Parfait di mango e frutta di stagione
(**soia, può contenere tracce di glutine**) 5,00 €
- Profiterol con gelato di **ricotta** e cannella e cioccolato fuso, **mandorla** tostata
(**uova, latticini, glutine**) 5,00 €
- Flan al cioccolato con gelato al **pistacchio**
(**glutine**, amido di mais, fecola di patate, **soia**) 5,00 €
- Sbrisolona al cioccolato con gelato di **nocciola**
(**glutine, soia**, olio semi di girasole spremuto a freddo) 5,00 €

L'acqua che ti portiamo al tavolo è la nostra acqua microfiltrata.

Il pane è di nostra produzione. Per farlo utilizziamo farine biologiche, la pasta madre da noi prodotta è rinnovata con cura da 9 anni, e una lunga doppia lievitazione.

È importante comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.

Gli allergeni presenti nella nostra cucina vengono evidenziati in **neretto**.

COPERTO 2,00€

Tabella allergeni

Regolamento CE 1169/2011

Cereali contenenti glutine

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,

Crostacei e prodotti a base di crostacei,

Uova e prodotti a base di uova,

Pesce e prodotti a base di pesce,

Arachidi e prodotti a base di arachidi,

Soia e prodotti a base di soia,

Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio,

Frutta a guscio: mandorle (AMIGDALUS communis L.),
nocciole (CORYLUS avellana),

noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale),
noci di pecan (Carya illinoensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa),
pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland
(macadamia Ternifoliae e i loro prodotti)

Sedano e prodotti a base di sedano,

Senape e prodotti a base di senape,

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori

a 10 mg/KG o 10 mg/l espressi in termini di SO₂ totale

da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti

al consumo o ricostituiti conformemente

alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si avvisano i gentili clienti di **Singola Ristorante Naturale** che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni, anche in piccole tracce.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio di sala e cucina: Armando Maltese e Salvatore Caccamo