



MENÙ EVENTO VEGAN

il costo dell'esperienza è di 29€ a persona

2 ANTIPASTI A SCELTA TRA:



TASTY POPS

Crocchette di patate crispy all'esterno e morbidi all'interno, serviti con salsa mayo vegana.



KOREAN FRIED TOFU

Tofu croccante fritto in salsa piccante coreana, sesamo ed erba cipollina.



ASIAN SALAD

insalatina mista di cavolo rosso, edamame, carote, iceberg, mayo vegana e semi di sesamo.



EDAMAME

Fagioli di soia verdi sgucciati.



TERIYAKI TOFU

Tofu croccante fritto servito con salsa mayo vegana, teriyaki, semi di sesamo ed erba cipollina.

1 PRIMO A SCELTA TRA:



CRISPY TOFU RAMEN

Ramen saltato con carote, zucchine, germogli di soia, cipollotto, tofu croccante salsa teriyaki e mayo vegana, semi di sesamo ed erba cipollina.



VEGAN PAD THAI

Tagliatelle di riso thai saltati sul wok con salsa pad thai e piccante, con germogli di soia, carote, cipollotto, tofu e servito con granelle di arachidi e lime.



RAINBOW TOFU

Tofu fritto croccante, riso bianco, carote, cavolo rosso, edamame, cipolla fritta, salsa teriyaki e maionese vegana, semi di sesamo.



VEGAN FRIED RICE

Riso saltato con carote, zucchine, cipollotto, tofu fritto, servito con salsa teriyaki e mayo vegana, semi di sesamo ed erba cipollina.

UN FINALE DOLCISSIMO:



MOCHI GELATO

Dolce con involucro esterno morbido, ripieno di gelato al mango. (2 pz)



MENÙ EVENTO GLUTEN FREE

il costo dell'esperienza è di 29€ a persona

2 GOLOSI ANTIPASTI:



SHRIMP & CHICKEN STIR-FRY

Gamberi e pollo in salsa di soia senza glutine, saltato con cipollotto, sesamo ed erba cipollina, lime.



ASIAN SALAD

Insalatina mista di cavolo rosso, edamame, carote, iceberg, mayo vegana e semi di sesamo

IL NOSTRO PRIMO:

PAD THAI GLUTEN FREE

Tagliatelle di riso thai saltate sul wok con uova, gamberi, salsa pad thai e piccante fatta in casa, germogli di soia, carote e salsa di soia senza glutine. Servito con granelle di arachidi e lime a parte.



*Non garantiamo possibili contaminazioni!

UN FINALE DOLCISSIMO:



MOCHI GELATO

Dolce con involucro esterno morbido, ripieno di gelato al mango. (2 pz)

Per i drink a tema, guarda il menu ufficiale dell'evento.

Aggiunta extra (non incluso nel prezzo)



BLUE LEMONADE

Rinfrescante limonata agli agrumi con boba alla mela - 6€



STRAWBERRY SUNRISE

Tè verde jasmine infuso, con fragola fresca, mango e boba al mango, butterfly pea - 6€



GOLDEN FLOWER

Drink frizzante con boba al lampone, al gusto di litchi, glitter d'oro e butterfly pea - 6,9€



*Non garantiamo possibili contaminazioni!