



WWW.NATUREATBLOG.COM

PROPOSTA MENÙ PLANT-BASED PER RISTORANTI

ANTIPASTO

*Frittelle di Piselli e Ceci con
Salsa allo Yogurt*

PRIMO

*Lasagne fatte a mano farcite
con zucca e spinaci*

SECONDO

*Melanzane ripiene di melanzane con
contorno di
patate arrosto e insalata mista*

DOLCE

*Crostata con crema ricoperta di frutta di
stagione*

**Se i ristoratori desiderano ricevere
le ricette di questo menù possono
contattarci a info@natureat-food.com**

#NATUREATOPZIONIVEGANE



#NATUREATOPZIONIVEGANE



WWW.NATUREATBLOG.COM

PROPOSTA MENÙ PLANT-BASED PER RISTORANTI

ANTIPASTO

- Involtini di melanzana farciti con ricotta vegan homemade.
- Bocconcini di broccoli in pastella serviti con salsa barbecue homemade.

PRIMO

- Pappardelle con panna, piselli e funghi
- Arancini di riso, verdure e mozzarella homemade

SECONDO

- Polpettone di farro e lenticchie servito con salsa gravy con contorno di verdure grigliate

DOLCE

- Tartufi al cioccolato
- Crostatine farcite con nice cream realizzato con frutti di stagione.

Se i ristoratori desiderano ricevere le ricette di questo menù possono contattarci a info@natureat-food.com

