

LA TECIA VEGANA

Ristorante biologico vegano

EST 2017

CALLE DEI SECCHI 2104, VENEZIA

IG @LATECIAVEGANA

WWW.LATECIAVEGANA.COM

MENU 2024

ANTIPASTO : piatto unico di assaggi

Insalata russa : maionese di mandorle, patate, piselli, carote, cetriolini
(senza glutine)

Zucca in saor: cipolle, pinoli, uvetta (senza glutine)

Hummus di ceci e cannellini : cumino, aglio, limone tahin, olio evo (senza glutine)

Polpette crudiste : semi di girasole, peperoncino, lievito in scaglie, tamary, carote ,
aglio, cipolle, pepe, prezzemolo (senza glutine)

€ 14,00

**ZUPPA : crema di zucchine e patate con mix di verdure soffritte e
cipolle rosse caramellate**

€ 11,00

PRIMI

Pad Thai di tagliatelle di riso (senza glutine)

Con cavolo rosso, funghi shiitake, carote, zucchine, peperoni, tamary, latte di cocco
guarniti con arachidi.

€ 16,00

Lasagna con ragù rosso di soia

€ 15,50

Ravioli (home made)

Bianchi e neri (home made) con ripieno di seitan e funghi porcini. Guarniti con
anacardi

€ 16,00

Risotto con zucca e “no tonno” (abase di soia) con salsa nera al surrogato di
caffè e cacao (senza glutine)

€ 16,00

SECONDI

Arrostito di seitan al Nebbiolo

Seitan con salsa di verdure miste e spezie . Guarnito con patate fondant

€ 18,00

Parmigiana di melanzane (senza glutine)

Con cipolla , salsa di pomodoro, basilico formaggio vegano al cocco.

€ 17,00

Omelette (senza glutine)

A base di soia, ripiena di funghi e formaggio vegano guarnita con crudità.

€ 16,50

No fish (senza glutine)

A base di soia , alghe nori con pastella di farina di ceci. Guarnito con salsa di
insalata verde e scarola saltata con uvetta , aglio, olive, capperi, capperi.

€ 17,00

CONTORNI (TUTTI SENZA GLUTINE)

Insalata mista	€ 5,00
Cicoria Saltata Con aglio, peperoncino e pomodori secchi	€ 6,50
Patate al forno Con erbe d'arrosto	€ 6,50

DOLCI

Cheesecake crudista ai mirtilli (senza glutine) Contiene anacardi, noci del Brasile , lecitina di soia.	€ 6,50
Dolce al cucchiaino della Tecia Vegana Con crema alle mandorle e soia , fette biscottate di farro , cacao, caffè e Rum Amber Selection biologico.	€ 6,80
Torta del giorno	€ 6,00/ 6,50
Tartufini al cioccolato e nocciole (senza glutine) (al pezzo)	€ 2,00

AVVISACI SEMPRE

IN CASO DI INTOLLERANZE O/E ALLERGIE

**SI PREGA DI NON PORTARE CIBO O BEVANDE DALL'ESTERNO
NEL NOSTRO RISTORANTE**

- PER RAGIONI ETICHE E DI SICUREZZA ALIMENTARE —

QUI TROVATE LA LISTA COMPLETE DEGLI ALLERGENI:

AI SENSI DEL REGOLAMENTO EU 1169/11

