







Insalate 6

Autunno



   Misticanza, funghi champignon, carote, cavolo viola, edamame, acidulato di umeboshi e semi misti

Inverno



   Misticanza, rucola, batata, carota, ceci, acidulato di umeboshi e semi misti

Pinze 7



Il Carpazzo *

  Formaggio, pomodoro, bresaola vegetariana, limoncella, rucola e scaglie di formaggio

Il Radino *



  Formaggio, radicchio, noci, cipolla e fonduta di formaggi affumicati

La Zuccotta *




  Formaggio, zucca arrosto, crema di funghi e mandorle tostate

Dessert 5

   Cestino di mandorle e gelato con frutti di bosco caramellati

  Torta al cioccolato e Rum

  Cheesecake della casa

   Biancomangiare con crema di frutta di stagione

* Opzione senza glutine - extra 1 euro

Servizio 2 euro

 Vegano  Vegetariano  Senza Glutine

NATURAL & TRADITIONAL FOOD

La cucina della capra



“Cucinare”

In giapponese letteralmente significa

“mangiare con criterio”.

Senza esagerazioni o forzature.








Il cucinare deve essere razionale e ragionevole.




Cucinare e' capire il cibo, non crearlo.

*Solo chi e' aperto e onesto di fronte la natura
puo' scoprirla la bellezza.*

Cit. Rosanjin KitaOji














Aperitivo della casa...

 	Crostini alla zucca *	
 	Taralli della casa *	
  	Tris di Hummus e crudite'	
	consumazione alcolica	8
	consumazione analcolica	6,5

  	Tagliere di formaggi e affettati vegani	12
---	---	----




benvenuto della casa...

Per iniziare, La Capra consiglia ...

















 	Polpette di miglio, con salsa allo yogurt *	5
 	Nidi colorati ai profumi del Sud *	5
	Fiori di Zucca dal cuore morbido	6
 	Sfoglia di pane sottobosco	5
  	Crema di lenticchie rosse e biette selvatiche	4
  	Insalatina di sedano rapa e cantalupo	4

* Opzione senza glutine - extra 1 euro





Servizio 2 euro

 Vegano  Vegetariano  Senza Glutine

Piatti Principali

  	Zuppa di ceci neri e funghi	8
 	Calamarata rucola e alghe wakame' *	9
 	Tagliolini Loma Linda Tuna *	10
 	Spaghettoni Cacio&Pepe *	9
 	Straccetti Affumicati con Batata	12
  	Falafel alle spezie con Mayo alla curcuma	10
 	Capra Kebab con insalatina e avocado	12

Capretta Fast Food

	Burger della casa *	9
 	Focaccina ai 7 cereali, burger di lupini e patate, insalata, maionese, pomodoro e cipolla caramellata servita con radici al forno	
	Burger Americanata Vegetariano *	12
 	Paninno, burger vegetariano Beyond Meat, cipolla rossa, formaggio, insalata, pomodoro, salsa home made e chips di patate.	