

LA TTE Ria

MANGIA CON NOI

L'idea della nostra cucina gira intorno a tre semplici concetti: stagionalità, sostenibilità e curiosità.

Stagionalità: perché utilizziamo solo ingredienti di stagione rispettando il ciclo naturale dei prodotti.

Sostenibilità: perché utilizziamo solo prodotti locali – dal pesce alla carne, dalla farina alla verdura – per rendere omaggio alle eccellenze del nostro territorio, facendo tutto con le nostre mani, dal pane alla pasta.

Curiosità: perché nei nostri piatti vogliamo giocare tra contrasti di sapori e reminiscenze internazionali.

SENZAIMPEGNO VEGANO



Gazpacho ai 4 pomodori		7 €
Taco di verza, rapa rossa e maionese vegana al carcadè		8 €
Orto di stagione		8 €

SENZAIMPEGNO VEGETARIANO



Millefoglie di patate, chutney di carote e agretti		8 €
Zucchina in 3 mosse		8 €
Parmigiana moderna		8 €

SENZAIMPEGNO LIEVITATO

Focaccia ripiena di pastrami e salsa verde in furikake		8 €
Bun, gamberi scottati, kimchy di ravanelli e maionese alle alghe		10 €
Bao, burger di ceci e guacamole di broccolo romanesco		8 €

LA PASTA RIPIENA DI LATTERIA

Cappelletti ripieni di pollo alla cacciatora e thai curry		16 €
Ravioli ripieni di babaganoush, brodo dashi e aringa affumicata		17 €
Tortelli alla caprese, pomodoro confit, basilico e acetosella		15 €

I SECONDI DI LATTERIA

Manzo e cardoncelli		19 €
Pescato del giorno, salsa ceviche e insalatina di stagione		21 €

I DOLCI DI LATTERIA

Crème brûlé al cioccolato bianco, frutta di stagione e spezie orientali		7 €
Parfait al cioccolato fondente, croccante al sesamo e caramello salato		7 €
Mango, pesca, meringa alla salvia e crumble al rosmarino		7 €

Acqua	1 €
Pane	2 €
Softdrink	5 €



Vegetariano



Vegano



Funghi



Pesce



Costracei



Carne



Lattosio/Lattosio free



Gluten/Gluten free



Tracce di frutta secca