SAMSARA
VOLTA ROSSA

CUCINA VEGETARIANA · VEGANA · TRADIZIONALE

Una cucina da scoprire, tra sapori autentici e stagionalità

ANTIPASTI

VEGETARIANI

Strudel di scarola, olive verdi e capperi · VEGAN — **9 €**
Allergeni: glutine, sedano

Vellutata di zucca e funghi · VEGAN — **9,50 €**
Allergeni: soia, sedano

Insalata di radicchio, cicorie, mele rosse e noci con vinaigrette all'arancia · VEGAN — **8,50 €**
Allergeni: noci

Hummus di ceci con crackers ai semi misti fatti in casa · VEGAN — **9 €**
Allergeni: glutine, soia, sesamo

Sorgo bianco spadellato con cavolfiori, melograno e cipolle rosse caramellate · VEGAN — **10 €**
Allergeni: sedano

Antipasto misto · VEGAN — **19 €**
Allergeni: glutine, sedano, soia, sesamo

TRADIZIONALI

Tris di carpacci — **18 €**
Carne Salada con olio alle erbe, Black Angus affumicato con insalata, bresaola punta d'anca con scaglie di Parmigiano 30 mesi.
Allergeni: latticini

Tris di lardi — **13 €**
Colonnata, Arnad e Patanegra con tigelle calde.
Allergeni: glutine

Padellata di patate, funghi e Casera — **13 €**
Allergeni: sedano, latticini

TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

Il Tagliere Alpeggio — **18 €**
Formai de Mut, Bitto Valtellina, Holzhofer del Canton Thurgau, Casera stagionato, con confetture e mieli in abbinamento.
Allergeni: latticini, noci

Tagliere Italiano — **16 €**
Salame, coppa, Crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, Branzi, Casera della Valtellina e Taleggio, con confetture e mieli in abbinamento.
Allergeni: latticini, noci

Tagliere Speciale — **18 €**
Castelmagno, Puzzone di Moena, Testun alle vinacce di Barolo e pecorino di fossa, con confetture e mieli in abbinamento.
Allergeni: latticini, noci

Tagliere Volta — **18,50 €**
Salame di cinghiale, Carne Salada con rucola, Brà DOP duro, Bouche de Chevre e Blu di Lanzo, con confetture.
Allergeni: latticini, noci

Tagliere Inverno — **18 €**
Speck trentino, lardo d'Arnad, bresaola, Scimudin Valtellina, Bitto e crostino di polenta con funghi.
Allergeni: latticini, noci, sedano

Il Tagliere Vegano Samsara · VEGAN — **18 €**
Vrie di anacardi, Zola di anacardi, Mandorlino al carbone vegetale, crostino di polenta con funghi, carpaccio vegetale con radicchio all'arancia e noci.
Allergeni: glutine, soia, noci, sesamo

SAMSARA
VOLTA ROSSA

CUCINA VEGETARIANA · VEGANA · TRADIZIONALE

Una cucina da scoprire, tra sapori autentici e stagionalità

PRIMI PIATTI

VEGETARIANI

Paccheri all'amatriciana vegan con bacon vegetale · VEGAN — 16 €
Allergeni: semi, frutta a guscio, sedano, glutine

Tagliatelle di canapa con funghi, castagne e granella di nocciole · VEGAN — 17 €
Allergeni: sedano, noci, glutine

Lasagna vegan zucca e cavolo nero · VEGAN — 15 €
Allergeni: glutine, soia, sedano

TRADIZIONALI

Risotto alla milanese al profumo d'arancia — 16 €
Allergeni: sedano, latticini

Spaghettoni in crema di cime di rapa, fonduta di gorgonzola e alici del Cantabrico — 17 €
Allergeni: glutine, sedano, pesce, latticini

SECONDI PIATTI

VEGETARIANI

Scaloppine di seitan ai funghi con batate americane alla piastra · VEGAN — 19 €
Allergeni: glutine, soia, sedano, sesamo

Polpette vegan al sugo con purè di patate · VEGAN — 17 €
Allergeni: soia, glutine, sedano, sesamo, noci

Tofu al curry con pak choi al latte di cocco · VEGAN — 18 €
Allergeni: soia, glutine, noci, sesamo, sedano

TRADIZIONALI

Spezzatino di cervo al vino rosso con polenta — 23 €
Allergeni: sedano

Risotto alla milanese con l'ossobuco — 32 €
Allergeni: sedano, latticini

Filetto di Angus argentino alla griglia alle erbe con batate americane — 30 €

CONTORNI

Purè di patate · VEGAN — 5 €
Allergeni: soia, sedano

Batate americane alla griglia con burro vegan alle nocciole · VEGAN — 7,50 €
Allergeni: noci

Pak choi al latte di cocco · VEGAN — 7 €
Allergeni: sedano

Polenta · VEGAN — 6 €
Allergeni: sedano

SAMSARA
VOLTA ROSSA

CUCINA VEGETARIANA · VEGANA · TRADIZIONALE

Una cucina da scoprire, tra sapori autentici e stagionalità

DOLCI DELLA CASA

Semifreddo al pistacchio e cioccolato bianco — **8,50 €**
In abbinamento · calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC – Moscato – Bruno Verdi · 12 €
Allergeni: glutine, uova, latticini, noci

Apple pie con gelato alla vaniglia — **8 €**
In abbinamento · calice di Vin Santo DOC – Malvasia, Trebbiano – Colli del Trasimeno · 16 €
Allergeni: uova, latticini, noci

New York cheesecake con salsa ai frutti di bosco — **8 €**
In abbinamento · calice di "Essenzia" – Pojer & Sandri · 15 €
Allergeni: glutine, uova, latticini, noci

Torta morbida vegan pere e cioccolato · VEGAN — **8 €**
In abbinamento · calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC – Moscato – Bruno Verdi · 12 €
Allergeni: glutine, noci, soia

Panna cotta vegan al caffè · VEGAN — **7,50 €**
In abbinamento · calice di Vin Santo DOC – Malvasia, Trebbiano – Colli del Trasimeno · 16 €
Allergeni: soia

Tiramisù classico — **7,50 €**
In abbinamento · calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" – Sicilia – Donna Fugata · 17 €
Allergeni: glutine, latticini, uova, noci

Vegan orange cheesecake · VEGAN — **8 €**
In abbinamento · calice di "Picolit" COF DOC – Rocca Bernarda · 17 €
Allergeni: glutine, noci, soia

Mousse di cioccolato vegan alle mandorle · VEGAN — **8 €**
In abbinamento · calice di Recioto della Valpolicella DOC – Speri · 12 €
Allergeni: noci