

Siamo felici di riavervi con noi!

Il nostro servizio di ristorante servito è attivo il sabato e la domenica a cena e a pranzo.

Durante la settimana è aperta l'insalateria servita con i seguenti orari:

- dalle 12 alle 14 dal mercoledì a sabato
- dalle 19 alle 21.30 (ultimo ingresso) mercoledì al venerdì
- dalle 19 alle 21.30 (ultimo ingresso) la domenica

La prenotazione per il ristorante è obbligatoria.

Abbiamo apportato alcuni cambiamenti al nostro servizio di ristorazione, il più importante riguarda il vino.

Il primo bicchiere di Serprino bio è incluso nel prezzo e accompagna i primi piatti che vi serviremo. I successivi bicchieri di vino sono a scelta da parte del tavolo.

Sarà possibile per singolo tavolo scegliere se ordinare **una bottiglia al costo di € 10** (e se ne avanza può portarlo a casa) oppure se **bere a calice al costo di € 3 a calice.**

I vini disponibili, tutti certificati bio, tra cui scegliere per il proprio pasto sono: Serprino, Prosecco, Moscato secco, Sustris - uvaggio bianco, Merlot, Moscato dolce.



La salute vien mangiando...sano!



il profumo
della freschezza

Estratto

Pomodorini, mela, carota, sedano, limone, zenzero

Bicchierini di pomodoro con crema fermentata di anacardi, basilico ed erba cipollina

Pomodorini, amido di mais, agar agar, **anacardi***, **kefir di soia***, olio evo, sale, basilico limone, basilico cannella, basilico rosso e erba cipollina

Crudità di stagione con dressing all'Equiseto, acetolito alla menta e issopo

Lattuga, insalata gentile, rapa rossa, carota, issopo, fiori eduli essiccati (rose, calendula, fiordaliso), olio evo, **kefir di soia***, equiseto, acetolito alla menta, **gomasio (sesamo* e sale)**, semi di zucca, girasole

Salsa maionese al peperone e salvia ananas

Peperone, **bevanda di soia***, olio di girasole, salvia ananas, limone, zenzero, aglio, sale roccia, guar

Pane autoprodotta alle verdure

Farina di grano* semi integrali, lievito madre, sale roccia, **verdure miste (potrebbe contenere sedano*, semi di sesamo*)**

Orzo mondo al pesto di mandorle, peperone, carote e levistico

Orzo mondo*, peperone, carote, levistico, **mandorle***, olio evo, aglio, sale roccia

Flan di melanzane e pomodorini confit alla santoreggia

Melanzane, pomodoro, santoreggia, lievito alimentare secco, **farina di soia***, olio evo, sale

Involtini di zucchine ripieni di patate e cipolla su crema scapece

Cipolla, patate, zucchine, aceto di vino, menta, **bevanda di soia***, aglio, olio evo, sale, guar

Tartufoni al melone con sciroppo all'erba luigia e composta al melone

Panna di soia*, zucchero di canna, melone, sciroppo autoprodotta all'erba luigia, limone, cocco, **farina di grano***, **mandorle***, **nocciole***, **anacardi***

Tisana digestiva



*Allergeni

PREZZO € 25,00 (sotto i 12 anni € 15) più eventuali vini

Prenotazione necessaria a: ilprofumodellafreschezza@gmail.com;

0425 607549; 336 794014.

IL PROFUMO DELLA FRESCHEZZA

L' AGRITURISMO

L' agriturismo è da sempre solo vegano.

Niente di origine animale, tutti i vegetali di coltivazione biologica, niente che sia passato dall'industria: **ogni alimento direttamente dalla campagna alla nostra cucina.**

Un medico nutrizionista elabora ogni menù affinché nel pasto vi siano tutte le proprietà nutrizionali in equilibrio.

L' ORTODIDATTICO

é gradita la visita all'orto di due ettari coltivati nella biodiversità.

Tutti i giorni, dall'alba al tramonto, è aperto uno spaccio con **ortaggi già raccolti e pronti.**

All'interno dello spaccio è presente un frigorifero con **piatti pronti per l'asporto** sia da riscaldare che da gustare freddi. Nella sala è possibile trovare anche il frigo con gelati di frutta e verdura.

INSALATERIA A BUFFET

È aperta da mercoledì al sabato dalle ore 12 alle 14.

A disposizione una decina di piatti a scelta. Prezzo in base ai piatti presi.

Da mercoledì a venerdì e la domenica sera **insalateria arricchita anche con burger e pizza** dalle 19 alle 21.30 (ultimo ingresso).

Prezzo in base ai piatti presi. Preferibile la prenotazione.

IL RISTORANTE

con cucina interamente vegana è aperto nei weekend:

Sabato sera: dalle 20.30 – si inizia tutti insieme

Domenica a pranzo: dalle 13.00 – si inizia tutti insieme

Prezzo € 25 più eventuali vini (sotto i 12 anni € 15)

Necessaria prenotazione: 0425 607549 - ilprofumodellafreschezza@gmail.com

Dal mercoledì è possibile scaricare il menù dal sito.

 [ortodidattico il profumo della freschezza](https://www.facebook.com/ortodidatticoilprofumodellafreschezza)

 [@ilprofumodellafreschezza](https://www.instagram.com/ilprofumodellafreschezza)

www.ilprofumodellafreschezza.it

ilprofumodellafreschezza@gmail.com

Informazioni tel. 0425 607549 - 336 794014

Ordinazioni per asporto cell./Whatsapp 380 4361481



il profumo
della freschezza

MENÙ



Weekend 28 - 29 agosto 2021
Lusia (Ro) via Provvidenza 664