

# Menù

## Agri-Bistrot

Un viaggio nella nostra cucina **vegetariana e vegana**.  
Pronto a salpare?!

### ENTRÈ

#### Il periodo verde del cubismo

##### Insalata di uova cubiche in salsa verde

Uova cubiche circondate da una salsa verde artigianale fresca su ricciolo di pasta frolla.

#### L'iliade dei Vegani

##### La Caponata di verdure su barchetta

Fantasia di verdure cucinate a cubetti e distese su barchetta di pane in olio EVO e origano.

### PRIMI

#### Il marmo morbido di Calacatta

##### Scrigno vellutato di lasagnetta al gorgonzola dolce

Pasta sfoglia con besciamella e gorgonzola e parmigiano croccante.

#### Intarsio di Mosaico

##### Paccheri al ragù rosso e crema bianca

Paccheri verticali mantecati al ragù di soia al vino rosso e pomodoro alternati con ripieno di crema bianca.

La nostra cucina Argonautica **vegetariana** nasce per raccontare il cibo.

**Hai intolleranze, allergie o esigenze particolari?**

Comunicalo al nostro staff: faremo il possibile per preparare la variante più adatta a te.

**Per la lista allergeni chiedi allo staff.**



**l'isola che non c'era**  
polo ambientale umanistico

# Menù

## Agri-Bistrot

### SECONDI

#### Quando il grano incontra il mare

##### Filetto di seitan in salsa tonnata

Sottili fettine di seitan marinate in vino bianco e aromi, cosparse di una salsa maionese di tonno vegana e capperi.

#### Lo Stecco petroniano

##### Croccante spiedino della tradizione bolognese

Uno spiedino croccante con formaggio, seitan besciamella e salume vegano in una panatura dorata (Ricetta antica di Pellegrino Artusi, n. 203, 1891)

### ACCOMPAGNAMENTO AI SECONDI

#### Altalena di sapori

##### Spaghetti di zucchine marinate come ai tempi dei romani

Concia di zucchine tagliate a riccioli marinate con prezzemolo e mentuccia in vino e olio e aceto. (Ricetta antica)

#### Nuvole multiforme

##### Patate morbide e croccanti

Patate soffici e croccanti con rosmarino arrosto.

### DOLCE

#### La zattera dei naviganti

##### Millefoglie in crema verde

Leggeri strati di pasta sfoglia inframezzati da una crema di pistacchi ricoperta da scaglie di cioccolato bianco o nero

La nostra cucina Argonautica **vegetariana** nasce per raccontare il cibo.

**Hai intolleranze, allergie o esigenze particolari?**

Comunicalo al nostro staff: faremo il possibile per preparare la variante più adatta a te.

**Per la lista allergeni chiedi allo staff.**



**l'isola che non c'era**  
polo ambientale umanistico



## Agri-Bistrot

### COME VUOI VIVERE LA NOSTRA CUCINA ARGONAUTICA?

Componi il tuo percorso scegliendo tra le proposte del menu.

#### COMPOSIZIONE GOURMET

**25 euro a persona**

Un percorso pensato per assaggiare 3 portate e costruire il proprio abbinamento.

#### COMPOSIZIONE DEGUSTAZIONE

**40 euro a persona**

Più tempo, più assaggi, più possibilità di lasciarsi sorprendere con 5 portate.

#### COMPOSIZIONE ARGONAUTICA

**60 euro a persona**

Il percorso più completo di 9 portate per attraversare la nostra cucina e lasciarsi guidare dalla varietà del menu.

#### PER I PIÙ PICCOLI

**15 euro a bambino**

fino ai 6 anni - 3 portate: un primo un secondo con contorno  
chiedi al nostro equipaggio cosa propone la cucina.

Coperto - 2,50 euro  
Bevande e caffè escluse

La nostra cucina Argonautica **vegetariana** nasce per raccontare il cibo.

**Hai intolleranze, allergie o esigenze particolari?**

Comunicalo al nostro staff: faremo il possibile per preparare la variante più adatta a te.

**Per la lista allergeni chiedi allo staff.**



**l'isola che non c'era**  
polo ambientale umanistico