



# *Cheese & Co.*

VEGAN  
*menu*



## PER COMINCIARE - APPETIZERS

APERITIVO VEGANO € 8,50

*Vegan appetizer*

TAGLIERE VEGANO con "salumi" e "formaggi" vegetali € 9,50

*Vegan cheese and cold cuts platter*

POLPETTE VEGANE fatte in casa € 3,00

*Vegan homemade "meatballs"*

porzione piccola - small | porzione grande - large

PATATINE FRITTE RICCE

€ 2,50

€ 4,00

*Curly fries*

PATATINE FRITTE RICCE CACIO VEGANO

€ 4,00

€ 5,50

*Curly fries with vegan cheese and pepper*

## FOCACCIA FATTA IN CASA CON FARINA "SENATORE CAPPELLI" - "SENATORE CAPPELLI" WHEAT HOMEMADE FOCACCIA BREAD

- AL POMODORO - with tomatoes € 2,00

- CON CACIO VEGANO E PEPE - with vegan cheese and pepper € 3,00

## PANINI E BURGER VEGANI - VEGAN SANDWICHES AND BURGERS

**01** Ciabatta con farina di semola con pomodoro, mozzarella veg, songino e olio aromatizzato al basilico € 5,00

*Durum wheat semolina sandwich with tomatoes, vegan mozzarella cheese, lamb's lettuce and basil flavoured extra virgin olive oil*

**02** Ciabatta con farina di semola con mopur, spaghetti di zucchine, hummus di ceci e scaglie di cacio vegano € 6,50

*Durum wheat semolina sandwich with mopur, zucchini noodles, chickpeas hummus and vegan cheese*

**03** Panino al carbone vegetale con bresaola vegetale, formaggio spalmabile vegano, rucola, pomodoro, mayo vegetale e olio evo aromatizzato all'arancia € 7,50

*Black charcoal burger with plant-based bresaola, vegan cream cheese, arugula, tomatoes, vegan mayonnaise and orange flavoured extra virgin olive oil*

**04** Panino alla barbabietola rossa con burger di legumi e verdure, formaggio vegano, zucchine grigliate, pomodori, songino, mayo veg e olio evo € 8,00

*Red beetroot bun with plant-based burger of pulses and vegetables, vegan cheese, grilled zucchini, tomatoes, lamb's lettuce, vegan mayonnaise and extra virgin olive oil*

## INSALATE - SALADS

**01** Songino, pomodorini, spaghetti di carota, noci € 4,50

*Lamb's lettuce, tomatoes, carrot noodles and walnuts*

**02** Songino, spaghetti di zucchine, dadini di mozzarella vegetale, bresaola vegetale, pomodorini e semi di zucca € 7,00

*Lamb's lettuce, zucchini noodles, chopped vegan mozzarella cheese, plant-based bresaola, tomatoes and pumpkin seeds*

**03** Songino, avocado, scaglie di cacio vegano e granella di nocciole € 6,50

*Lamb's lettuce, avocado, vegan cheese and chopped hazelnuts*



Tutte le pietanze di questo menù sono conformi al disciplinare VEGANOK consultabile sul sito [www.veganok.com](http://www.veganok.com)

Nel menù gli alimenti che presentano **allergeni** sono sottolineati. Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale e su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione.

## BEVANDE SPECIALI - OUR SPECIAL SMOOTHIES € 4,00

01 VEGSHAKE CON BEVANDA DI RISO BIO, BANANA, CACAO E PANNA VEG  
*Vegan smoothie with bio rice drink, banana, cocoa and vegan whipped cream*

02 VEGSHAKE CON BEVANDA DI RISO BIO, BANANA E ALGA SPIRULINA  
*Vegan smoothie with bio rice drink, banana and spirulina algae*

## SPREMUTE - FRESH-SQUEEZED JUICES (In base alla disponibilità del prodotto - Depending on the availability)

SPREMUTA DI ARANCIA *Fresh-squeezed orange juice* € 2,50

SPREMUTA DI MELAGRANA *Fresh-squeezed pomegranate juice* € 4,00

## CENTRIFUGATI DI FRUTTA FRESCA - JUICES € 3,50

CENTRIFUGATO 01: MELA, BANANA, ANANAS E COCCO - *Apple, banana and pineapple juice with coconut*

CENTRIFUGATO 02: MELA, FINOCCHIO, PERA E ZENZERO - *Apple, fennel and pear juice with ginger*

CENTRIFUGATO 03: MELA, CAROTA E KIWI - *Apple, carrot and kiwi juice*

## MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA - FRUIT SALAD € 3,00

con l'aggiunta di panna vegetale - with whipped cream € 3,50

## YOGURT VEGETALE - PLANT-BASED YOGURT

BIANCO - *Plain yogurt* € 3,00

CON AGGIUNTA DI TOPPING AI FRUTTI DI BOSCO/ FRAGOLA/ CARMELLO/CIOCCOLATO FONDENTE € 3,00  
*- with berries/ strawberry/ caramel/ dark chocolate topping*

## BOWLS DI YOGURT VEGETALE - PLANT-BASED YOGURT BOWLS € 4,50

01 CON BANANA, CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLE E COCCO RAPE'  
*- with banana, dark chocolate, hazelnuts and grated coconut*

02 CON KIWI, MIRTILLI, GRANOLA CROCCANTE ALL'AVENA, NOCCIOLE E SEMI DI ZUCCA  
*- with kiwi, blueberries, crunchy oat granola, hazelnuts and pumpkin seeds*

## DESSERT FATTI IN CASA - HOMEMADE DESSERTS € 4,50

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE - *homemade dark chocolate mousse*

GELATO VEGANO - *plant-based ice cream*

CROISSANT VEGANO CON GELATO VEGANO - *vegan croissant filled with plant-based ice cream*



Oppure chiedi allo staff il dessert del giorno.

Otherwise ask the staff today's special dessert.



Tutte le pietanze di questo menù sono conformi al disciplinare VEGANOK consultabile sul sito [www.veganok.com](http://www.veganok.com)

Food and drinks that may contain **allergens** are underlined. We kindly ask you to report allergies or intolerances.

The information about the presence of substances causing allergies or intolerances can be provided by the staff and you can consult the related documentation upon request.