



IL CIBO È  
ENERGIA VITALE,  
È GUSTO, È NATURA

## MENU D'ASPORTO

Le proposte della cucina de Il Sesto Sapore diventano piatti da asporto, per chi vuole gustare la genuinità dei nostri menù anche fuori dal nostro ristorante e bistro.

Il servizio Take Away è disponibile tutti i giorni, è possibile acquistare direttamente in negozio la nostra gastronomia, anche confezionata sottovuoto, da scaldare a casa nel momento preferito.

ASPORTO

TELEFONO 388.77.69.244

### ANTIPASTI

<b>MIX DI FRITTI DEL GIORNO</b> PAKORA, POLPETTE, AVOCADO IN CROSTA DI MANDORLE <i>Allergeni: SE - FG</i>	<b>7.5</b>
<b>PAKORA DI SPINACI</b> FRITTELLE INDIANE CON PASTELLA DI FARINA DI CECI GUARNITE CON SALE SPEZIATO	<b>6.5</b>
<b>TABOULÈ</b> PIATTO FREDDO DI GRANO GERMOGLIATO CON PREZZEMOLO, MENTA, SUCCO DI LIMONE <i>Allergeni: G - SE - AC</i>	<b>6.5</b>
<b>HUMMUS / HUMMUS SPEZIATO</b> <i>Allergeni: SE</i>	<b>5.3</b>
<b>INSALATA GOURMET DEL GIORNO</b> <i>Allergeni: (SE) - (FG)</i>	<b>7.0</b>





## PORTATE

### CREPELLA CON ZUCCHINE E CREMA DI MANDORLE **7.0**

Allergeni: G - SE - SO - FG

### TAGLIOLINI DI RISO CON VERDURE IN SALSA ORIENTALE **6.8**

Allergeni: SE - SE

### GNOCCHI DI PATATE CON SALVIA E LIMONE **6.5**

CON: SUGO ALLE AROMATICHE E IL NOSTRO  
FORMAGGIO VEGETALE, PESTO DI AGLIO  
ORSINO E PISTACCHI

Allergeni: SL - FG - (G)

### RISO BASMATI ALL'INDIANA CON VERDURE E SPEZIE **6.5**

Allergeni: (FG) - SE

### DAL **6.5**

LENTICCHIE GIALLE IN CREMA SPEZIATA AL  
LATTE DI COCCO

Allergeni: (SN) - (SE)

### VELLUTATA DI ZUCCHINE ALLA MENTA **6.5**

Allergeni: (FG) - (SE)

### QUINOA CON VERDURE E CANAPA **6.5**

Allergeni: (SN) - (SE)

## CONTORNI

### VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE ALLE AROMATICHE **5.6**

Allergeni: SE

### PATATE ARROSTITE CON AROMATICHE **5.0**

Allergeni: SE - SL

### FOCACCIA DI FARRO A LUNGA MATURAZIONE **6.0**

GUARNITA IN VARI MODI - CHIEDI!

Allergeni: G

### PANE DI FARRO **2.5**

CON SEMI OLEOSI E SALVIA (1 PANINO)

### PANI SENZA GLUTINE **4.5**

CON FARINA DI TEFF (1 PANINO)

## DESSERT

La nostra pasticceria è interamente autoprodotta, realizzata con ingredienti biologici di alta qualità, senza utilizzare lattosio, farine raffinate, zucchero (saccarosio) o altri dolcificanti raffinati. Molte preparazioni sono prive di glutine.

### CROSTATA CON FROLLA ALLA CANAPA E CREMA DI ALBICOCCA / MORA **5.6**

Allergeni: G

### CREMOSO DI ANACARDI AI FRUTTI DI BOSCO **5.3**

SU GRANELLA DI NOCCIOLA E CREMA DI  
DATTERO

Allergeni: FG

### TORTINO NOCCIOLA E CIOCCOLATO **6.0**

LAVORATO A CRUDO

Allergeni: FG

### CUORE (LAVORATO A CRUDO) **6.5**

CON CRANBERRIES, BANANA E CIOCCOLATO,  
RIPIENO ALLA FRAGOLA

Allergeni: FG

### CREMA AL PISTACCHIO **7.0**

IN VASETTO, CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E  
FAVE DI CACAO CRUDO

Allergeni: FG

### TORTA ANJALI **6.0**

FRIABILE ALLA MANDORLA, CREMA DI SESAMO  
E TONKA, FRUTTI DI BOSCO FRESCHI

Allergeni: FG

### TARTUFO **4.5**

CON DATTERO, COCCO, NOCCIOLE TOSTATE,  
ARANCIA E VANIGLIA

Allergeni: FG

### SALAME DI CIOCCOLATO **3.7**

SALAME DI CIOCCOLATO CON COCCO

Allergeni: FG - G

# TELEFONO 388.77.69.244

#### LEGENDA ALLERGENI (indicati tra parentesi possono essere rimossi)

G = Glutine

SE = Sesamo

SD = Sedano

SN = Senape

SO = Soia

A = Arachidi

FG = Frutta a guscio

L = Lupini

SL = Solanacee