

*Lablab associazione*

## **Cucina vegetale contemporanea**

*autunno-inverno 2024*

**30/09**

### **Del pane non si butta via niente**

panzanella con pomodori datterini e cipolla in agrodolce

pappa al pomodoro o ribollita toscana

frittelline di pane, caprino e fichi oppure peperoni glassati

bustrengo

**28/10**

### **Tutte le forme dei cereali**

pancakes salati di grano saraceno e farro,  
serviti con mousse di caprino, radicchio e frutti di bosco

insalata di avena, verdure di stagione ed olio verde al prezzemolo

polpettine di miglio, ceci, patate e carote  
servite con maionese di soia speziata

torta di riso

*Elena  
Zuffa*  
private chef  
x Lablab

**11/11**

## **Etnico vegetale**

involtini di carta di riso spadellati serviti con sesamo, shoyu e miele

tabouleh invernale con agrumi, frutta secca e datteri

tajine di verdure

cestini di pasta fillo, crema di ricotta e miele con pistacchi

**25/11**

## **Cucina vegetale per le feste**

blinies con tartare di cavoli, mayo veg e capperi

gnocchetto verde con dadolata di zucca, maggiorana, crema di topinambur e mandorle

scarola imbottita (con uvetta, pinoli, miso, pecorino)

crema di mascarpone, crumble al cacao e arancia caramellata