

Allergeni

Avena, Farro, Frumento, Glutine, Grano, Kamut, Orzo,
Segale, Albume, Tuorlo, Uova, Arachidi, Sedano,
Sesamo, Soia, Senape, Lupini, Latte, Lattosio,
Solfiti, Anacardi, Mandorle, Nocciole, Noci,
Pistacchi.

Oats, Spelt, Wheat, Gluten, Kamut, Barley, Rye, Egg
white, Egg yolk, Eggs, Peanuts, Celery, Sesame,
Soybean, Mustard, Lupine, Milk, Lactose, Sulfites,
Cashews, Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Pistachios.

Ci impegniamo quotidianamente per migliorare la vita delle persone nutrendo il corpo e l'anima.

I nostri menù sono accuratamente studiati dallo chef Michal Durak in base alla stagionalità degli ingredienti ed i piatti vengono composti cercando un costante equilibrio tra il piacere del gusto ed i fondamenti della nutrizione.

Usiamo ingredienti quasi tutti **BIO** perché vogliamo bene a voi e al nostro pianeta, non per seguire la moda. Gli ingredienti sono umili, le lavorazioni invece complicate e lunghe per andare oltre i confini delle possibilità dei gusti e delle consistenze.

Cerchiamo di fare tutto in maniera **SOSTENIBILE** perché è l'unica via che ha senso.

Tutta la nostra pasta è fatta in casa con le farine **BIO** di EcorNaturaSi.

Antipasti

Involtino 10

Involtino di verza ripieno di verdure di stagione saltate. Servito con bis di salse, agrodolce e all'aglio. (12.2019)
(Gf) (Vg)

Crostino 10

Crostini della nostra baguette fresca, tapenade di olive nere bio, pomodorini marinati confit cotte per 2 ore a bassa temperatura, schiuma di mozzarella di bufala biologica e olio al basilico. (06.2015)

Naan 11

Pane piatto con lievito madre cotto sulla piastra, servito con humus, verdure fermentate e antipasto piemontese di funghi fatto in casa. (12.2020) (Vg)

Carciofo 12

Carciofo marinato, cotto sottovuoto e poi in tempura. Ragù di gambi di carciofi, crema di patate affumicata al limone e olio alla menta (11.2019) (Gf) (Vg)

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali - vegano

(Gf) prodotto non contiene glutine

Primi

Risotto 13

Riso carnaroli cotto alla perfezione con ingredienti di stagione. Tartufo - 4 (Gf) (Vg)

Lasagna 11

Lasagna con sfoglia di farina biologica fatta in casa, ripieni di stagione, cremosa besciamella, tocco di formaggio e riduzione di vino per il giusto contrasto.

Ramen 12

Pasta alcalina fatta in casa, un brodo forte, tofu saporito, uovo marinato con tamari e sakè e verdure di stagione. (Vg- possibile)

Spaghetti 12

Spaghettoni al limone servite sulla salsa al pomodoro, estratto di broccolo, peperoncino candito e cracker di pecorino. (12.2019) (Vg - possibile)

Ravioli 13

Pasta con profumo di ribes ripiena di stracchino mandorle e noci, radicchio caramellato, radicchio al forno e riduzione di vino rosso. (10.2019)

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali - vegano

(Gf) prodotto non contiene glutine

Secondi

Stufato 11

Stufato di borlotti come dalla nonna con la schiuma di pane, crostini e olio al rosmarino. (12.2019) (Vg)

Falafel 10

I falafel tradizionali di ceci, serviti con maionese vegana, salsa di barbabietola e yogurt, l'humus al limone e insalatina con vinaigrette ai frutti di bosco.
(06.2016) (Vg) (Gf)

Biscotto 12

Biscotto leggero di ceci allo zafferano. Crema di zucca e ragù di funghi allo zenzero. (01.2020) (Vg) (Gf)

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali - vegano

(Gf) prodotto non contiene glutine

Dolci

Dolce speciale con gelato o semifreddo
fatto in casa 7

Brownie con cioccolato Valrhona, pistacchi
e nocciole con la salsa di cioccolato
bianco Valrhona (Gf) 5

Famoso cheesecake ZOI ai frutti di bosco,
pistacchi e cioccolato bianco Valrhona 5

Sacher con cioccolato Valrhona e confettura
speciale 100% albicocca (Vg) 5

Sorbetto o gelato del giorno fatto in casa
4 (Gf)

Crostata della nonna normale o vegana con
farina bio, burro buono e marmellata di
albicocca o frutti di bosco 5

(Vg) prodotto non contiene derivati dei prodotti animali - vegano

(Gf) prodotto non contiene glutine

"Il cliente è il più importante visitatore delle nostre assunzioni, colui che non è dipendente da noi.

Invece noi dipendiamo da lui.

Lui non è un'interruzione nel nostro lavoro. Lui è lo scopo del nostro lavoro.

Lui non è un esterno al nostro lavoro. Fa parte di esso.

Noi non gli facciamo un favore servendolo. Lui ci fa il favore dandoci l'opportunità di farlo."

Mahatma Gandhi

Esperienza ZOI

Il menu comprende

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dolce

35€

Scegli i piatti che preferisci dal menu à la carte

Bevande e coperto esclusi

A questo menu NON si applica ALCUNA promozione in corso, the Fork o sconti personali

Ai piatti con tartufo si applica 4€ di supplemento

Zoi significa vita in Greco.

La natura è vita.

La natura è il più grande artista in assoluto.

Crea tutto alla perfezione.

Niente fuori posto, niente inutile, niente sbagliato.

Noi ci meravigliamo delle sue creazioni, le osserviamo bene, cerchiamo di imparare e in fine con umiltà e rispetto trasformiamo ciò che lei ci offre.

É così che creiamo tutto per voi da Zoi.