



# Hotel Villa Fraulo

## Menù Vegano – Vegan Menu

### Antipasti – Hors D'Oeuvre

Carpaccio di verdure miste alle 3 marinature

*Mix vegetables carpaccio marinated with three sauces*

\*\*\*

Gazpacho italiano con croccante di patate e zucchine

*Italian gazpacho with crunchy zucchini and potatoes*

\*\*\*

Bruschette alle 3 creme del Mediterraneo

*Bruschette with three different Mediterranean sauces*

\*\*\*

### Primi - First Course

Lasagnetta al ragù vegetale

*Vegetable ragù lasagna*

\*\*\*

Casoncelli ripieni di prezzemolo, aglio, mandorle e formaggio vegano,  
profumati con burro vegetale e salvia

*Casoncelli pasta stuffed with parsley, garlic, almond and vegan cheese, scented  
with sage and vegan butter*

\*\*\*

Tortino di farro con verdure, semi tostati, limone caramellato e gelatina  
di rapa e menta

*Spelled pie with vegetable, roasted seeds, caramelized lemon,  
turnip and mint jelly*

\*\*\*

\*In caso di non reperibilità di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati

*\* In case of not availability of fresh products will be used frozen products*



# Hotel Villa Fraulo

## Secondi - Main course

Filetto di tonno di anguria in crosta di sesamo con purè di patate e porri

*Sesame crust watermelon cube with leeks and potatoes purè*

\*\*\*

Tartare vegetale con millefoglie di verdure grigliate

*Vegetables tartar with grilled vegetables milfoil*

\*\*\*

Bocconcini di farinata alle verdure fritti con ratatouille di verdure al tamari e maionese alle mandorle

*Farinata with fried vegetables, tamari sauce ratatouille and almond mayonnaise*

\*\*\*

## Dolci - Dessert

Cheesecake al limone

*Lemon cheesecake*

\*\*\*

Tiramisù

*Tiramisù*

\*\*\*

Pizza di gallette

*Pizza di gallette (typical dessert in vegan style)*

\*\*\*

\*In caso di non reperibilità di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati

*\* In case of not availability of fresh products will be used frozen products*