

Cucina vegetale contemporanea - primavera 2025

7/4/25

TAPAS

Tortilla di patate e cipolle

“Gildas” basche (spiedino di verdure agrodolce, olive e formaggio)
con chimichurri

Taccole farcite con “queso di capra” e mele in agrodolce

Patatas bravas tradizionali

Crostini con carciofi arrostiti e tapenade di olive e mandorle

Crema catalana

12/5/25

CUCINA DAL SUDEST ASIATICO

Pak choi al salto con intingolo piccante al sesamo

Melanzane perline piccanti con ragú di seitan

Pad thay vegetale con arachidi

Pannacotta di soia al the matcha e confettura di frutta

3/6/25

CUCINA GRECA

Pita greca e babaganoush

Feta arrostita con pomodori confit

Spanakopita con salsa tzatziki

Galaktoboureko (dolce al semolino) con pesche marinate

private chef
x LABLAB associazione