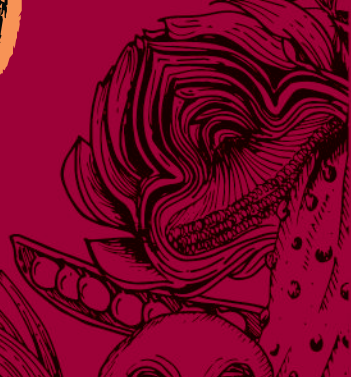
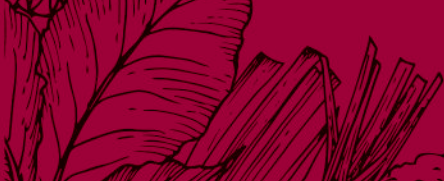




vegAMORE
FOOD & LOVE



MENÙ



vegamoremilano.com

VEGAMORE MENÙ

Benvenuti da Vegamore!

Non il solito locale ma un posto dove sentirsi coccolati e dove tornare più e più volte!

A pranzo e cena proponiamo un piatto unico che si può comporre con tre scelte tra una varietà di primi, secondi e contorni che cambiano a seconda della stagionalità degli ingredienti, tutti il più possibile freschi e naturali. Vieni a curiosare in vetrina!

Piatto unico € 13,00



ANTIPASTI

Sfiziosi, sani e 100% vegetali:
antipasti vegani per tutti i gusti.

Rustico ripieno di verdure
con besciamella all'avena € 4,50

Panzerotto alle verdure
e formaggio vegetale € 4,50

Pizzaroll € 4,00

Pizza con lievito madre farcita..... € 4,00

Pakora - frittelle di verdure
in pastella di ceci  € 6,50

Formaggio di mandorle
spalmabile/stagionato  € 10,00

Bruschetta con crema di tartufo..... € 7,00

 **Gluten Free**



DOLCI

Dalle torte, ai dolci al cucchiaio, fino alla piccola pasticceria: ogni dolce è preparato con ingredienti sani, naturali e sfiziosi, per un piacere genuino in ogni morso.

Tiramisù decaffeinato 6,00 €

Tiramisù senza glutine  7,00 €

Torta del giorno 5-7,00 €

Torta lodi mele, uvetta,
dolcificata con malto di riso  5,00 €

Bomba al cioccolato fondente
e cubetti di mango  6,00 €

Mousse con gocce di cioccolato
fondente e bagna al cacao  5,00 €

Pannacotta di soia aromatizzata 5,50 €

 **Gluten Free**



DOLCI

Croissant con crema di nocciole	1,70 €
Croissant con marmellata bio	1,70 €
Crostatina con marmellata bio e granella di nocciole	2,80 €
Crostatina con marmellata bio e frolla alla vaniglia 🌿	3,00 €
Muffin pere e zenzero	3,50 €
Biscottone con farina semintegrale e frutti rossi	2,50 €
Brownie farcito con crema al cioccolato e cocco 🌿	3,00 €
Bacio per gina 🌿	2,50 €
Tartufino cacao/cocco/nocciole 🌿	2,50 €

🌿 **Gluten Free**



CAFFETTERIA



Espresso	€ 1,50
Orzo / Cicoria	€ 1,50
Chokkino piccolo	€ 1,70
Chokkino grande	€ 2,50
Cappuccino soia	€ 2,00
Cappuccino mandorla	€ 2,70
Decaffeinato	€ 1,70
Caffè americano	€ 2,20
Marocchino soia	€ 2,00
Marocchino mandorla	€ 2,70
Caffè shekerato	€ 4,00
Cioccolata soia	€ 3,50
Cioccolata mandorla	€ 4,20
Tè matcha	€ 3,00/€ 3,50/€ 4,00
caldo o freddo con acqua/soia/mandorla o avena	



BIBITE

Non le classiche bibite!

Oltre ai nostri estratti naturali di frutta e verdura fresca, negli anni abbiamo selezionato le bevande più consone ai nostri principi - prodotti organici, di qualità senza additivi chimici - favorendo i piccoli produttori. Provale!

Estratti € 6,00

CLASSIC: carota, mela, zenzero

SPECIAL: mango, ananas, mela

DETOX: kiwi/cetriolo, sedano, finocchio, zenzero

STAGIONALE: frutta e verdura varia di stagione

Spremuta di arancie e limoni € 4,50



BIBITE



Kombucha € 4,50
bevanda fermentata **VARI GUSTI**
a base di radici/tè verde/fiori/frutti

ChariTea[•] € 4,00
GINGER, MATE, BLACK TEA, ROOIBOS TEA

LEMONAID⁺ € 4,00
LIME, PASSION FRUIT

MOLECOLA € 4,00
CLASSICA, ZERO

acetyco € 4,00
bibita sour a base di aceti bio e succhi

Il Frizzante € 4,00
reinterpretazione dello spritz
in versione analcolica



BIBITE



Vini calice / bottiglia

Prosecco	€ 5,50 / € 30,00
Rosso	€ 4,50 / € 18,00
Bianco	€ 5,00 / € 20,00
Rosè	€ 6,00 / € 30,00



Birre € 6,00

bionda
IPA
APA 
blanche
doppio malto
stout
analcolica 
sidro di mele

Grappe € 4,00 e distillati



grappa morbida
amaro di erbe
liquore di amarene
liquore gianduia
liquore cioccolato
liquore pistacchio
passito
malvasia

Whisky italiano € 5,00



Gluten Free

DRINK

Bevi bene e bevi bio!

Tutti i nostri cocktail sono preparati con ingredienti biologici e selezionati, più qualche tocco artigianale che li rende davvero speciali!

Nostro Negroni *bio bitter, bio vermouth, gin artigianale*

Sbagliato da noi *bio bitter, bio vermouth, prosecco bio, soda*

Spritzka *bio bitter, prosecco bio, soda*

Bitter Orange *bio bitter, amaro d'erbe, spremuta d'arancia*

Gin Tonic *gin artigianale, tonica premium*

Italian Whisky & Cola *whisky italiano, cola italiana*

Rubi Jungle Fruit *gin artigianale, liquore alle amarene, ginger, rosmarino*

Mi ritorni in mente *bio vermouth, amaro d'erbe, acetyco, soda*

Mimosa *spremuta d'arancia, prosecco bio*

Tutte le bevande € 8,00



TÈ ED INFUSI

Ecco la nostra linea di tè e tisane,
selezionata con cura insieme all'erboristeria
La Quintessenza di Vignate.
Ogni sorso è un viaggio di gusto e benessere.

Tè nero Ceylon *varietà ceylon orange pekoe*

Tè verde Kukicha *giapponese dei 3 anni,
naturalmente deteinato*

Tè verde Bancha *giapponese*

Tè verde Rosa del deserto *tè verde, boccioli di
rosa gialla e rosa bianca*

Tè nero Magia di Natale *tè nero, scaglie di
cioccolato, scorze di arancia, anice stellato in
scaglie, pezzi di cannella*

Tè giallo Yellow sun *tè giallo, bacche di goji,
pezzi di ananas, mango, mirtillo rosso, fiori di
ibisco e cartamo, scorze d'arancia*

Tutte le bevande € 3,00



TÈ ED INFUSI

Infuso Fuoco del caminetto pezzi di mela e cannella, fiori di ibisco, rosa canina, scorze d'arancia

Infuso Albero dei desideri pezzi di mela, mango, papaya, ananas, semi di melograno, ribes nero, bacche di goji, aronia e olivello spinoso, spicchi d'arancia, scaglie di cocco

Infuso Vegamore frutti di bosco, rooibos, karkadè, menta piperita

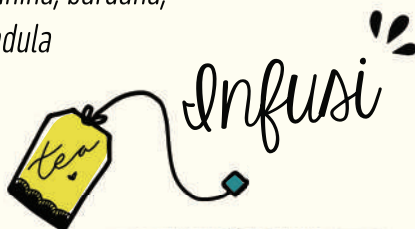
Infuso Armonia interiore scorze di arancia, tiglio fiori, finocchio, melissa, passiflora, lavanda fiori

Infuso Digerisco tutto anice verde, finocchio, melissa, menta piperita

Infuso Mi fortifico rosa canina, sambuco fiori, liquirizia, tiglio fiori, timo serpillio, lavanda fiori

Infuso Detox finocchio, rosa canina, bardana, arassaco radice, equiseto, calendula

Tutte le bevande € 3,00



RESTIAMO IN CONTATTO!

Passa a trovarci sui nostri canali *social* e sul nostro sito per tutte le novità e le curiosità dal mondo Vegamore! Ti ricordiamo che Vegamore è anche *vegan catering* e *pasticceria* su ordinazione!



@vegamoremilano

Seguici su FB e Instagram!
Ogni giorno pubblichiamo nelle Stories la foto della nostra lavagnetta con il menù del giorno.



Iscriviti alla newsletter!

Scansiona il QR code per andare alla pagina di iscrizione.
Potrai ricevere il 10% di sconto sul tuo prossimo ordine!



VEGAMOREMILANO.COM

ALLERGENI

Vegamore. Via Crema 12, Milano
Regolamento (UE) N. 1169/2011 del parlamento
Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE CHE POSSONO ESSERE USATI NEI NOSTRI PRODOTTI:

- Cereali contenenti glutine (orzo, farro, grano, avena) e derivati;
- Arachidi o prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Frutta a guscio (mandorle, noci, anacardi, pistacchi);
- Sedano e derivati;
- Senape e derivati;
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
- Lupini e prodotti derivati;
- Fave;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂.

Per una migliore chiarezza circa la presenza o meno di allergeni in alimenti e bevande serviti in questo locale ma sprovvisti di etichetta (tisane, caffè d'orzo, caffè di cicoria, estratti di frutta e verdura, pietanze della gastronomia, dolci), chiedi al nostro staff, saprà indirizzarti nella scelta ottimale senza incappare in allergeni.

INOLTRE, SOLO ED ESCLUSIVAMENTE IN ALCUNI DEI NOSTRI DOLCI POSSONO ESSERE PRESENTI IN MINIMA PARTE TRACCE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (NON COME INGREDIENTI), MA SOLO POICHÉ NEL LABORATORIO IN CUI SONO PRODOTTI VENGONO PREPARATI ANCHE DOLCI IN MODO TRADIZIONALE. I SEGUENTI ALLERGENI SONO:

- Uova e derivati;
- Latte e derivati (burro, panna vegetale, ricotta di pecora).