

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.

ZOI

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 Molino Rosso

Buon Appetito
Antipasti

Simbolo di pace 11

Patate cotte al forno condite con arancia confit, olive essiccate, anacardi tostati avvolti nelle verdure fermentate e marinate con aceto di fiori di sambuco. Servito sulla salsa di mandorle e anacardi. (09.2018) (Vg)
(Gf)

La bandiera Italiana 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)

Valtellina 10

Medaglioni di grano saraceno e porri, crema di casera, verza bruciata al limone, olio alla salvia e grano saraceno tostato. (09.2018) (Gf)

Crumble 12

Zucca e radicchio leggermente stufati, croccante del nostro pane con i semi e gelato di formaggio di capra. Bellissimo contrasto di caldo e freddo. (09.2018)

Elementi 12

Verdure cotte a bassa temperatura sottovuoto, verdure fermentate e verdure essiccate sulla crema di sedano rapa, terra di grano saraceno e carbone vegetale, olio all'erba cipollina ed aceto di fiori di sambuco. (09.2016) (Vg) (Gf)

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

(Gf) prodotto non contiene glutine

Primi

Come si deve 13

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

La domenica dalla nonna 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.

Al contrario 14

Il ripieno è fuori e la salsa chiusa dentro. Ravioli fatti con pasta di semola impastata con salsa al pomodoro. Il ripieno è con crema al pecorino e vengono serviti con broccoli in 3 consistenze, pomodoro Ciliegino secco, pinoli ed olio al peperoncino. (09.2018)

L'autunno 13

Spaghettoni impastati con brodo e crema di funghi porcini conditi con riduzione di brodo di porcini, funghi shitake e pleurotus saltati, olio al limone, aglio e aria al limone per rinfrescare. (09.2018) (Vg possibile)

Yaki soba 12

Pasta alcalina al grano saraceno, verdure saltate con salsa di soia e aceto di riso, zenzero marinato, polvere di alghe e salsa otafuku. (Vg)

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

(Gf) prodotto non contiene glutine

Secondi

Profumo d'oriente 10 Euro

I falafel tradizionali di ceci con spezie e prezzemolo, serviti con maionese vegana, salsa di barbabietola e yogurt veg, l'hummus al limone e insalatina con limonette.

(06.2016) (Vg) (Gf)

L'equilibrio 12

Tortino di zucca con la pastella di ceci fatta con l'acqua di fermentazione delle carote. Dolce e saporito stufato di zucca e lenticchie, verdure fermentate, chips di zucca e olio al rosmarino. (10.2018) (Gf) (Vg)

Orient express 13

La rapa cotta a bassa temperatura per 5 ore con le erbe aromatiche, dopo marinata, abbrustolita con l'olio e infine affumicata, servita con una crema vellutata di patate e verdure scottate al vapore. (10.2018) (Gf) (Vg possibile)

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

(Gf) prodotto non contiene glutine

Dolci

Dolce speciale con gelato 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 o
alla zucca e due cioccolati Valrhona 5

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

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

Crostata di pere e cioccolato (Vg) 5

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

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.