



RISTORO AGRITURISMO FOREST GARDEN

I sapori del benessere e della salute

(APERTO IL SABATO PER LA CENA E DOMENICA PER IL PRANZO)

Villanova di S. Daniele del Friuli –UD – via Agarat, 14

azienda agricola a totale conduzione biologica (controllo CCPB)

cucina vegana, vegetariana e su richiesta senza glutine

PRENOTAZIONI: +39 389 2789631 / e-mail: masotto.claudio@gmail.com

<https://linktr.ee/agriturforestgarden>



MENU' dell'11-12 aprile '26

Thali tradizionale: in occasione del seminario sarà servito il Thali tradizionale comprendente diverse pietanze integrate dai prodotti dell'azienda agricola del Forest Garden a completa conduzione biologica

Alu Gobi : -vegan, senza glutine (cavolfiore, zenzero, curcuma, porro, patate rosse, basilico, origano, maggiorana, mais)

Riso Pondicherry: - vegan, senza glutine (complessa ricetta originale del sud India, interpretata con erbe officinali nostrane, carote, verdure a foglia verde, curry delicato gluten free, passata di datterini, cipolle, mango, riso basmati)

Chaina Masala: - vegan, senza glutine (ceci, serviti con contorno di polenta di mais da seme antico Biancoperla autoprodotta, origano, prezzemolo, rosmarino, alloro, passata di datterini da prodotti in azienda, carote, spolverata di curry, porro e scalogno, sedano rapa)

Pappadam: - vegan (deliziose sfoglie di farina di ceci)

Inoltre

Insalatina radicchio: - vegan, senza glutine (radicchio di Verona, Pan di zucchero, Treviso, prodotti in azienda conditi, olio d'oliva bio, limone, granola di mandorle)

Dolci a scelta

Crostata bio di albicocche o ai frutti di bosco - vegan (farina di frumento bio, marmellata di albicocche o frutti di bosco, agar agar)

Plum Cake al cacao - senza glutine, vegetariano (cacao, farina di riso, miele, yoghurt)

Bevande: acqua minerale; tè Ban (il tè indiano delle occasioni speciali), caffè o caffè d'orzo