

Italia a Tavola

Menu vegano a 5 stelle per l'Hotel Villa Cora di Firenze

L'hotel 5 stelle lusso di Firenze Villa Cora dedica a vegetariani e vegani un menù gourmet interamente "green" realizzato dallo chef Alessandro Liberatore declinando in chiave verde i punti di forza della sua cucina



Una cucina di ricerca abile nel reinterpretare la tradizione italiana e toscana con tocchi personali e innovativi, sposando alimenti poveri e materie prime pregiate, nella sua carta si ritrovano ortaggi dimenticati come il salsifis ovvero la scorzobianca italica e persino una tradizionale pasta e fagioli rivisitata alla luce delle nuove tecniche gastronomiche.

Il menù vegano, disponibile tutto l'anno nella carta del ristorante, è stato creato appositamente dallo chef per completare l'offerta del ristorante, con una selezione di piatti di alta qualità e carattere personale ma completamente fedeli alla filosofia vegana. L'odore fresco di erba appena tagliata e i profumi dell'orto si abbinano a elementi più esotici come il tofu e il seitan: ingredienti all'apparenza in conflitto ma in grado di fondersi insieme e creare note originali, diverse e inaspettate ma estremamente piacevoli.

Oltre al menù 100% vegan il ristorante di Villa Cora propone diversi piatti d'haute cuisine anche per vegetariani e celiaci.

MENU VEGANO

ANTIPASTI

Insalata tiepida con Verdure Croccanti, al Profumo di Tartufo
Crema di Patata Viola con Tofu Arrostito, Cialda di Seitan

PRIMI PIATTI

Risotto alla Barbabietola guarnito con Crema di Sedano Rapa Affumicata
Pasta e Fagioli con Brunoise di Verdure, Erbe Aromatiche

SECONDI PIATTI

Il nostro Orto con The Fermentato
Budino di Cocco su Crema di Spinaci, Olive Marinate, Chapati

DOLCI

Sorbetto Montato:
Banana e Lime, Ananas al Pepe giapponese, Gelée di Mandorle
Selezione:
Pera, Mela Verde, Arancio sotto Zero,
Frutta disidratata, Orangette alla Nocciola

Hotel Villa Cora

Viale Machiavelli 18

50125 Firenze

Tel +39 055 22 87 90

booking@villacora.it

info@villacora.it

www.villacora.it