



CUCINA VEGETALE

# *Estate dall'Orto*

*Cinque menu vegani*



*Verdure di stagione, legumi e cereali  
raccontati con ricette dei sapori italiani,  
pensate per i vostri ospiti più cari.*

A cura dello chef

*Roberto Vigliani*



M e n u |

# Orto Mediterraneo



100% VEGETALE

— ANTIPASTO —

*Carpaccio di zucchine  
con mandorle tostate e menta*

— PRIMO —

*Spaghetti integrali  
con pomodorini confit e basilico*

— SECONDO —

*Melanzane grigliate  
con hummus di ceci e salsa tahina*



M e n u I I

# *Sapori Siciliani*



100% VEGETALE

— ANTIPASTO —

*Caponata leggera  
con pinoli e uvetta*

— PRIMO —

*Cous cous  
alle verdure estive e limone*

— SECONDO —

*Peperoni ripieni di quinoa,  
olive ed erbe aromatiche*



M e n u I I I

# *Estate Italiana*



100% VEGETALE

— ANTIPASTO —

*Insalata di anguria,  
cetrioli e basilico*

— PRIMO —

*Risotto al limone  
con crema di piselli*

— SECONDO —

*Tofu marinato alla griglia  
con zucchine e melanzane*



M e n u I V

# *Giardino Toscano*



100% VEGETALE

— ANTIPASTO —

*Bruschette*

*con crema di cannellini e rosmarino*

— PRIMO —

*Paccheri*

*con pesto di rucola e mandorle*

— SECONDO —

*Burger di lenticchie*

*con insalata di pomodori cuore di bue*



M e n u V

# *Cena al Tramonto*



100% VEGETALE

— ANTIPASTO —

*Gazpacho di pomodoro  
con crostini alle erbe*

— PRIMO —

*Linguine  
con crema di peperoni arrosto e basilico*

— SECONDO —

*Seitan alla piastra  
con patate novelle e salsa verde*



LO CHEF

# Roberto Vigliani

*private chef*



*Una cucina vegetale che racconta gli orti,  
i giardini e le campagne d'Italia,  
con ingredienti di stagione e ricette pensate per ogni occasione.*

*Per scoprire di più e prenotare la vostra esperienza,  
scansionate il codice qui sotto.*

VISITA IL SITO



robertovigliani-privatechef.com

GRAZIE ~ 🍷 ~ A PRESTO