

UN NUOVO MODO DI INTENDERE LA CUCINA

Plant Based Un ristorante **diversamente veggy**.

Vogliamo portare la conoscenza del cibo vegetale alla portata di tutti. Cerchiamo di conservare i sapori della natura rendendoli adatti anche al palato di chi è abituato al cibo tradizionale.

Vogliamo essere un locale **veggy-pop**: belli e buoni!

Saucer Il nuovo modo di intendere la cena: **piatti un po' più piccoli per provare diversi sapori**: delicato, forte o piccante non dovrai rinunciare a nulla! **Quanto è grande un saucer?**

Abbiamo calcolato le dimensioni dei nostri saucer in modo che tu possa cenare con **4 o 5 portate** a seconda del tuo appetito. Non farti scappare il Ginger Tour pensato per farti provare straordinarie esperienze sensoriali.

Un bicchiere di vino naturale? Scegli un bicchiere di vino naturale tra quelli proposti: il vino naturale contiene molte meno sostanze che possono creare sonnolenza o fastidio alla testa. La nostra selezione cambia continuamente seguendo le nuove proposte del mercato.

Pranzo, aperitivo o cena? Ginger Gi! Scegli un pranzo leggero e sano. **Fermati alla sera per un bicchiere di vino stuzzicando gli appetizer**. Continua con la cena scegliendo uno dei percorsi che abbiamo preparato.

Ginger Lunch puoi scegliere una combinazione di **3 pietanze diverse ogni giorno** in base alla stagione e all'offerta del mercato. Ginger Lunch, durante la settimana, **costa 15 euro** e comprende ½ litro di acqua, pane e caffè. Aggiungendo 3 euro potrai avere **un bicchiere di vino naturale** tra quelli proposti: il vino naturale non dà alla testa!

Prezzi

Puoi scegliere liberamente fra i piatti della carta secondo le seguenti modalità. I **Free Tour** si intendono per **singola persona**.

2 saucer per persona: 15,00 euro

3 saucer per persona: 23,00 euro

4 saucer per persona: 29,00 euro

5 saucer per persona: 35,00 euro

Ginger Tour: Il nostro team ha pensato per te una selezione di saucer per un'esperienza sensoriale che ti porti a conoscere diversi aspetti della cucina vegetale. Provalo per cominciare ad esplorare questo nuovo modo di intendere la cucina!

Ginger Tour è realizzato **per singola persona al costo di 34 €** ed è composto dai 4 GT più un 1 dessert.

i saucer
I FREDDI

**TRITTICO DI HUMMUS: DI CECI, DI PISELLI E CURRY,
DI BARBABIETOLA**

*1-6-11

un classico rivisitato con gusto e senza aglio

GUACAMOLE CON I NOSTRI CROSTINI

*1-6-11

per chi vuole assaggiare un sapore intenso e deciso

**CAVOLO VIOLA IN SAOR CON ANACARDI
E POLENTINA FRITTA**

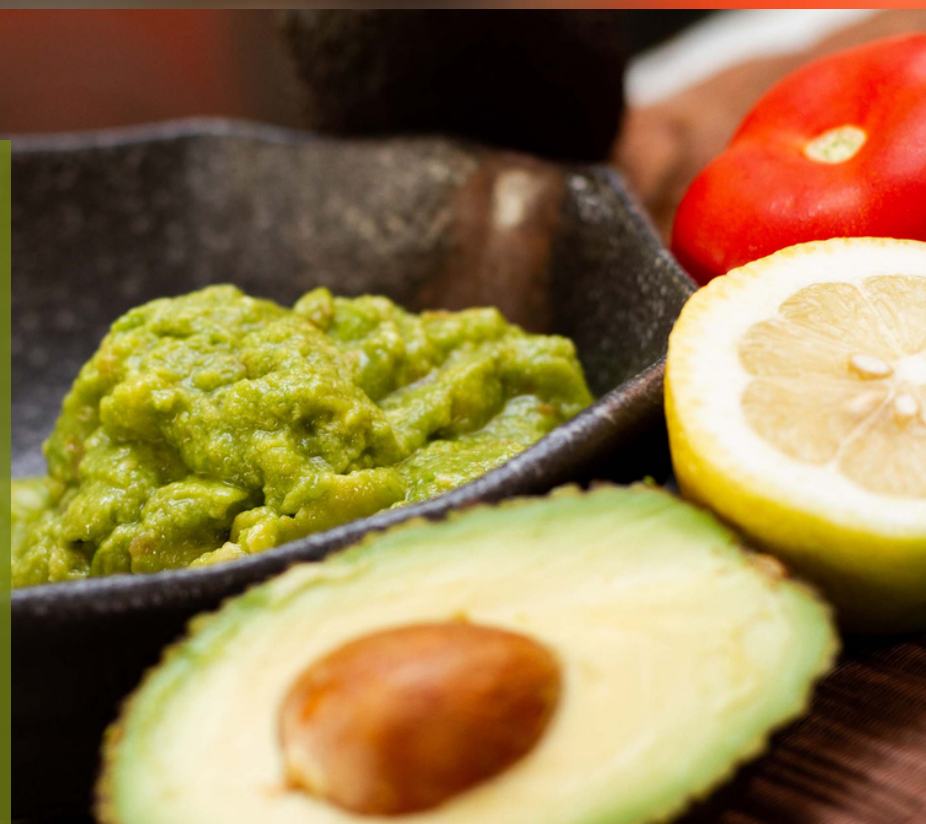
*8

un piatto colorato e gustoso

LA TARTARE. CHE NON TI ASPETTI!

*1-6-10-11-12

da non credere: semplicemente devi provarla!



i saucer
I DELICATI

**DELIZIA DI SFOGLIA CON LE ERBETTE
E CREMA AL SAYVE**

*1-6

sapore italiano, classico e croccante

FLAN DI BRUSCANDOLI CON SALSA ALLO ZAFFERANO DEGLI EUGANEI

*6

accompagniamo le stagioni ed i loro sapori

**BASMATI LEGGERMENTE TOSTATO CON VERDURE,
ANACARDI E MANDORLE**

*8-11

uno dei nostri piatti più richiesti, delicatamente speziato

**TORTELLI AL RADICCHIO CON DELIZIOSA
CREMA DI FORMAGGIO**

*1-6-12

leggerissima pasta fresca servita con una deliziosa crema veggy

MELANZANE ALLA PARMIGIANA?

...non ci posso credere: semplicemente squisite!

VELLUTATA DI CAROTE CON GOCCE DI SENAPE

*9-10

pensiamo un po' fuori dagli schemi

i saucer
I GOLOSI

**SFERE DI CEREALI CON COULIS DI POMODORO
E PROFUMATISSIMO ORIGANO**

un modo diverso di mangiare i cereali

PJ: PULLED JACK

l'incredibile jack fruit diventa il re della serata

MALAI KOFTA IN SALSA AL CURRY

polpettine di verdure, delicatamente speziate

**POLPETTE DI LENTICCHIE CON SOFFICE
DI SEDANO RAPA**

croccanti e morbide servite su una nuvola saporita

TACO CON CHILI E FAGIOLI NERI

delicatamente piccante, ma possiamo fare anche di più

PLANT PULLED CON ASPARAGI DI PERNUMIA E POLENTINA

un must che non devi perdere: gusto e sapore al massimo

*6-9-12

*1-6

*6-9-12

*6-9

*6



i saucer
I FRITTI

**COTOLETTA DI SEDANO RAPA CON COMPOSTA DI
CIPOLLA DI TROPEA**

*9

una sapore diverso in una croccante panatura

FUNGHI FRITTI CON SALSA AL DRAGONCELLO

*6

in pastella leggermente speziata

ASPARAGI FRITTI CON MAYO AL FIENO GRECO

*6

sapore intenso e profumato

ORTO FRITTO E POLENTA CON GINGERMAYO

*6

un piatto colorato e gustoso



esplora la nostra cucina

GINGER TOUR

TRITTICO DI HUMMUS: DI CECI,
DI PISELLI E CURRY, DI BARBABIETOLA

BASMATI LEGGERMENTE TOSTATO CON VERDURE,
ANACARDI E MANDORLE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA?

MALAI KOFTA IN SALSA AL CURRY

DESSERT!

chiedi il dessert che serviamo oggi

€ 34,00



NON PERDERE il 4 salati + 1 dolce

TEMPORARY MENU

ASPARAGI FRITTI CON MAYO AL FIENO GRECO

VELLUTATA DI CAROTE CON GOCCE DI SENAPE

FLAN DI BRUSCANDOLI CON SALSA
ALLO ZAFFERANO DEGLI EUGANEI

PLANT PULLED CON ASPARAGI
DI PERNUMIA E POLENTINA

MOUSSE DI MANGO CON
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

€ 36,00



finendo in dolcezza

DESSERT

CREMA CATALANA ⁶⁻⁸

TARTUFINI AL CIOCCOLATO E... ⁸⁻¹¹

TIRAMISÙ LEGGERO ⁶⁻⁸

PLUM (FOCACCIA) CON LE BUCCE ⁶

SEMIFREDDO A... ⁶⁻⁸

CREMOSO ALLA FRUTTA CON CRUMBLE ⁶⁻⁸

€ 8,00

FONDUTA AL CIOCCOLATO CON LA FRUTTA ⁸
(X 2 PERSONE)

€ 15,00



lunch: a pranzo da lunedì a venerdì

GINGER LUNCH

1 CEREALE + 1 SAUCER + 1 VERDURA

OPPURE

1 PRIMO + 1 CONTORNO

€ 13,00*

GINGER LUNCH

+

1 BICCHIERE DI VINO NATURALE IN MESCITA

+3,00 €

*comprende acqua, pane e caffè



LE BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA 4,8%

Premium Lager chiara di bassa fermentazione - 33cl - 5,00 €

DOLOMITI PILS 4,9%

Pils dai riflessi dorati e dal sapore delle Dolomiti - 33cl - 5,00 euro

DOLOMITI ROSSA 6,7%

Rossa doppio malto dal sapore pieno e intenso 33cl - 5,50 euro

BLANCHE DE NAMUR 4,5%

Birra bianca belga, fresca con sentori di agrumi 33cl - 5,00 euro

GLOB BRAU ARTIGIANALE BAVARESE 5,0%

Solo luppoli bio, a bassa fermentazione - 50cl - 6,00 €

HEFE-WEISS ARTIGIANALE BAVARESE 5,3%

Alta fermentazione, naturalmente torbida - 50cl - 6,00 €



bere bene per mangiare meglio!

COSA BEVIAMO?

VINI

UNA BUONA PARTE DEI NOSTRI VINI È "NATURALE".
ABBIAMO UNA SELEZIONE DI VINI BIANCHI, ROSATI, ROSSI E
BOLLICINE CHE CAMBIAMO IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ DEL
MERCATO. GUARDA SULLA NOSTRA LAVAGNA O SULLA
CARTA DEI VINI ORPURE FATTI CONSIGLIARE DA NOI!

ACQUA

75CL - 3,00 EURO

COPERTO

3,00 EURO

GINGER GI

IL PROGETTO

CARO CLIENTE

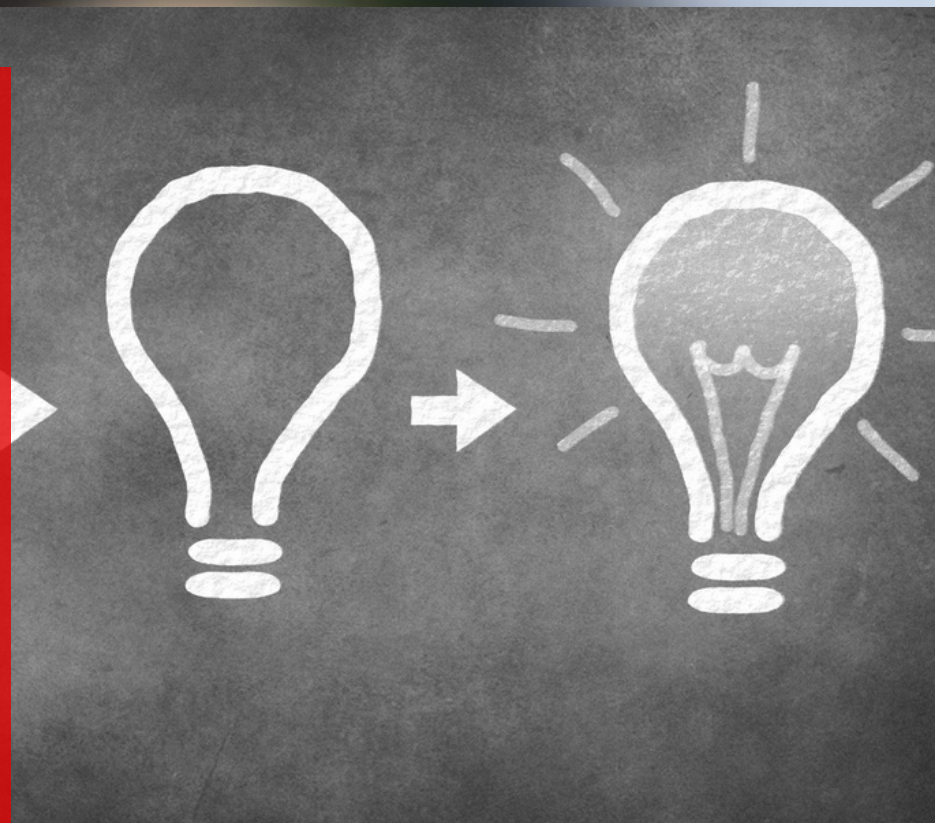
GINGER GI È UNA SCOMMESSA IMPORTANTE PER NOI MA ANCHE PER QUALCOSA DI PIÙ GRANDE: IL NOSTRO PIANETA. PORTARE LA CUCINA VEGGY A PORTATA DI TUTTI. AIUTACI A VINCERE LA SFIDA DANDOCI LA TUA OPINIONE PER POTER MIGLIORARE E PERFEZIONARE QUESTA IDEA.

I TUOI SUGGERIMENTI SONO IMPORTANTI E NOI SIAMO FELICI DI ASCOLTARLI QUI ALLA FINE DELLA TUA ESPERIENZA A GINGER GI!

IN PARTICOLARI SITUAZIONI, ALCUNI PIATTI PRODOTTI DA NOI CON MATERIE PRIME FRESCHE, POTRANNO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA FINO LORO CONGELAMENTO, PER GARANTIRE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO. SARÀ NOSTRA CURA SEGNALARLO AL MOMENTO DELL'ORDINE.

*1 GLUTINE, 2 CROSTACEI E DERIVATI, 3 UOVA E DERIVATI, 4 PESCE E DERIVATI, 5 ARACHIDI E DERIVATI, 6 SOIA E DERIVATI, 7 LATTE E DERIVATI, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO E DERIVATI, 10 SENAPE E DERIVATI, 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINO E DERIVATI, 14 MOLLUSCHI E DERIVATI.

* (ASTERISCO ARANCIONE) IL PIATTO PUÒ ESSERE PREPARATO SENZA L'ALLERGENE.



GINGERGI
saucer restaurant & drink