

RAJAS

MENU CUCINA

Nella nostra cucina usiamo prodotti da coltura biologica.
Il pane che accompagnerà le pietanze è prodotto da noi quotidianamente con farine Bio.
Per condire offriamo anche Gomasio, shoyu, tamari e acidulato di umeboshi.

ANTIPASTI

Alici del Cantabrico su crostino Cipolla caramellata e fili d'angelo (1)	€ 15,00	Coccio di cozze, vongole e crostacei* Con colatura di alici di Cetara	€ 16,00
Vortice di polipo* In doppia cottura su vellutata di patate, olive taggiasche e pomodorini confit (7)	€ 17,00	Carpaccio di salmone fumè Profumato agli agrumi con granella di pistacchi di Bronte	€ 17,00
Sfere* di verdure Veg Su humus di ceci sabbatiato e glassa al lime (1,9,11)	€ 15,00	Crudité di gambero rosso	€ 22,00
Code di gamberi alla catalana (9)	€ 16,00	Degustazione di terra Salumi e formaggi misti con lardo di Colonnata su crostino integrale, composta di fichi (1,7) - min. 2 pers.	€ 13,00
Tacos di grano saraceno Veg Con tris di verdure saltate e maionese Veg (6)	€ 13,00		

* prodotto abbattuto

PRIMI

Linguine Ducato d'Amalfi Con vongole veraci, bottarga di muggine e zest di limone (1)	€ 22,00	Scialatielli al profumo di mare* (1,2,3,14,9)	€ 19,00
Tagliolini al nero di seppia Con gamberi, crema di burrata e granella di pistacchi (1,7,9)	€ 18,00	Re Carnaroli Veg a richiesta Con cavolo viola, porcini e fonduta di Padano DOP (7,8,9)	€ 15,00
Chicche della nonna Veg Con vellutata di zucca e curry profumata al tartufo nero (1,9)	€ 16,00	La nostra Carbonara vegan (1,8,9)	€ 14,00
Millefoglie di pasta fresca Al pesto di zucchine e dadolata di tempè (1,6,8)	€ 15,00		

* prodotto abbattuto

RAJAS

RAJAS

SECONDI, CONTORNI E INSALATONE

SECONDI

Roast beef all'inglese Su rucola, ciliegini, scaglie di Padano DOP e riduzione al balsamico (7)	€ 18,00	Bastoncini di tofu Veg Con rucola e ciliegini (6)	€ 14,00
Seitan* in bella vista Veg Con misto di verdure saltate e hummus (1,6,9,11)	€ 22,00	Scottata di tonno* Con rucola, confit e cipolla caramellata	€ 18,00
Grigliata di mare* (2,4,14)	€ 23,00	Trancio di spada* alla griglia	€ 17,00
Grigliata di calamari* e gamberi*	€ 18,00	Involtini di spada* gratin Con citronette al limone (1,7)	€ 17,00
Fiammiferi di tempeh Con verdure di stagione, crema di patate allo zafferano e riduzione al tamari (6,7)	€ 16,00		

* prodotto abbattuto

CONTORNI

Patate all'indiana (11)	€ 6,00	Insalata verde	€ 5,00
Insalata mista	€ 6,00	Patatine fritte (1)	€ 6,00
Verdure alla griglia	€ 6,00		

INSALATONE

Valtellina Rucola, bresaola, bufala, scaglie di Padano DOP e noci (7)	€ 12,00	Rajas Misticanza di insalate, tempeh, senape in grani, crostini, Padano DOP, pomodori e crema al balsamico (1,6,7)	€ 12,00
Veggy Misticanza di insalate, verdure grigliate, caprino, mais, pomodorini, carote, noci, misto semi (7)	€ 12,00	Tonnata Insalata verde, salsa cheddar, tonno, olive, mozzarella, uovo sodo, pomodorini, carote, mais, Padano DOP (7)	€ 12,00

Coperto € 2.50
RAJAS

RAJAS

BEVERAGE

ACQUA OSMOTIZZATA

Litro gasata o litro naturale € 2.50

1/2 litro gasata o 1/2 litro naturale € 1.50

TISANE

Tisane € 5.00

Digestiva con erbe sfuse di liquirizia e finocchio

Rilassante con erbe sfuse di melissa

Te Buncha: tè verde sfuso con foglie tostate e invecchiate

Te Kukicha: tè verde sfuso con rametti di tè verde invecchiati

BIBITE

Bibite € 3.00

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Chinotto, Lemonsoda, The limone

Lipton

Bibite Bio € 3,50

Cola, Ginger, Chinotto

BIRRE

Hoppy Lager 1/2 pinta € 4.00

Lager 5% alc

Hoppy Lager 1 pinta € 7.00

Lager 5% alc

Buldog 1/2 pinta € 4.00

Strong Ale 7,1% alc

Buldog 1 pinta € 7.00

Strong Ale 7,1% alc

Birra Bio NO Alcool Ridemburger cl 33 € 6.00

Kapuziner Weiss cl 50 € 7.00

5,4% alc

Herba Monstrum IPA Bio cl 33 € 7.00

Artigianale gluten free, 3,5% alc

Briga Lager cl 33 € 6.00

5% alc

Briga Bock cl 33 € 6.00

5,6% alc

RAJAS

VINI

VINI ALLA SPINA

Cabernet del Veneto € 4.00 / € 7.00
1/4 litro / 1/2 litro

Prodry € 4.00 / € 7.00
1/4 litro / 1/2 litro

SPUMANTI

Prosecco di Valdobbiadene - Funer € 25.00 / € 5.00
Veneto

Franciacorta Brut - Pietraluce € 40.00
Lombardia

VINI BIANCHI

Traminer aromatico - Bortolusso € 20.00 / € 5.00
Veneto

Lugana - Armani € 24.00
Lombardia

Falanghina "Aicon" - La Guardiense € 20.00
Campania

Friulano (Tocai) BIO - Arcania € 20.00
Friuli

Vermentino - Funtanaliras € 22.00
Sardegna

VINI ROSSI

Chianti BIO - Terre di Romignano € 18.00 / € 5.00
Toscana

Cabernet BIO no solfiti - Arcania € 24.00
Friuli

Refosco BIO no solfiti - Le Carline € 24.00
Veneto

Merlot BIO no solfiti - Le Carline € 24.00
Friuli

Nero D'Avola BIO - Valdibella € 20.00
Sicilia

Morellino di Scansano BIO - Poggio Tревalle € 25.00
Toscana

Dolcetto d'Alba - Sobrero € 18.00
Piemonte

Cannonau - Delogu € 24.00
Sardegna