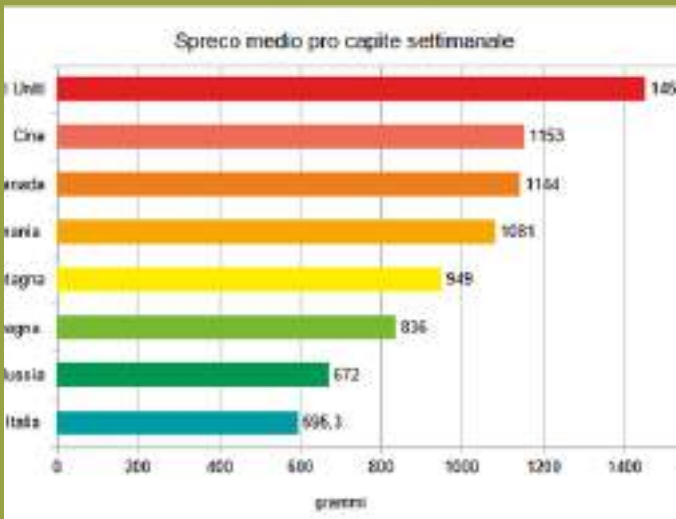


MISSIONE SOSTENIBILITÀ:

IL FUTURO È NEL TUO PIATTO.

Lo spreco alimentare è un fenomeno globale critico, con circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, un terzo della produzione mondiale, persi o buttati ogni anno.

**ALBANESE, ALBERTINI, CARRARO**

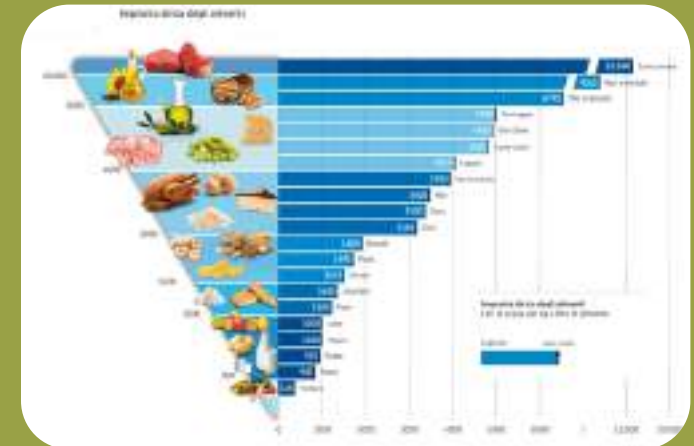
RISTORANTE



Qui diamo nuova vita a ciò che verrebbe
scartato. Ogni piatto nasce dal recupero e
dalla creatività. Sapori autentici, zero
sprechi. La cucina che rispetta il cibo e il
pianeta. Qui nulla si butta, tutto si
trasforma

IMPRONTA IDRICA AMBIENTALE

Dietro ai nostri piatti si trova un grande spreco d'acqua. Un rapporto del WWF, pubblicato per la Giornata Mondiale dell'Acqua del 22 marzo, rivela quanta acqua è nascosta nel cibo. L'Italia è il terzo Paese al mondo per importazione di acqua 'virtuale', con 62 miliardi di m³ all'anno.



IL NOSTRO MENU

ANTIPASTI

1. Chips Croccanti di Bucce di patata 5€
2. Crema di Gambi e Foglie 4€

PRIMI PIATTI

1. Gnocchi di Pane al Salame 11€
2. Frittelle di Pasta 9€

SECONDI

1. Burger Vegetali di Legumi e Verdure 13€
2. Mondeghili 12€



PREPARAZIONE

ANTIPASTI

1. bucce di patate servite con una maionese fatta con l'acqua di ceci montata
2. Vellutata realizzata con i gambi dei broccoli o le foglie esterne del sedano, arricchita da crostini di pane avanzato.

PRIMI PIATTI

1. Gnocchi preparati con pane raffermo ammollato, arricchiti con ritagli di salumi locali.
2. Pasta avanzata legata con uova e verdure cotte, trasformata in piccole frittelle dorate.

SECONDI

1. Burger preparato utilizzando avanzi di verdure e legumi
2. Polpette tradizionali milanesi fatte con i tagli di carne bollita o arrosto avanzati.

RECENSIONI



"Incredibile come il recupero diventi alta cucina. Mondeghili top! 5 stelle meritate."



"Chips di bucce deliziose e ambiente etico. Un'idea geniale e sapori autentici."

