

# Soul.Kitchen

---

## - Appetizer -

Un benvenuto speciale dalla cucina

Welcome Water

## - Antipasto -

Flan di riso e ortiche su salsa al melone e cialda di quinoa

Vino: Arcese 2014 – Az. Agr. Bera Vittorio e Figli – Canelli (AT)

## - Primo -

“Bosco d’Autunno” - Troccoli spadellati con funghi porcini, aghi di pino, nocciole tostate, erbe aromatiche e ginepro

Vino: Grignolino Monferrato DOC 2014 – Tenuta Migliavacca – San Giorgio Monferrato (AL)

## - Secondo -

Spiedini di seitan e patata dolce su vellutata di zucca e pere con crostoni di pane nero integrale, pomodorini confit e zucca arrostita

Vino: Barbera Monferrato DOC 2013 – Tenuta Migliavacca – San Giorgio Monferrato (AL)

## - Dessert -

Sfera fondente con cuore dolce d’autunno

Vino: Passito di Erbaluce di Caluso DOC 2005 – Az. Agr. Fontecuore – San Giorgio Canavese (TO)

## - Amaro, Caffè e Petit four -

Questo non è un addio...ma un arrivederci

Amaro: Amarot – Amaro artigianale a base di erbe e chinotto

Caffè: Terre Alte – Ass. Pausa Caffè – 100% Arabica, Tostatura a Legna



**SOUL KITCHEN**  
Via Santa Giulia 2, 10124 Torino  
Tel. 011-884700  
Email: [info@thesoulkitchen.it](mailto:info@thesoulkitchen.it)