



# HARMONY FESTIVAL 2025

## 7° edizione 28 - 29 Giugno

### **SPAZIO RISTORO CURATO DA VEGAMI** **ENO-GASTRONOMIA NATURALE**

Dalla terra alimenti vivi, ricchi di nutrienti che trasformiamo in piatti freschi e gustosi.  
Sabato e domenica dalle 12 alle 19



Tutti i piatti del nostro menù sono fatti con prodotti preparati nella nostra cucina. Non utilizziamo prodotti già pronti, tranne condimenti particolari come tamari, shoyu, miso.

Prendiamo spunto da tradizioni culinarie etniche, re-interpretate in chiave vegana, assieme a piatti della tradizione italiana già naturalmente vegani.



**Menù speciale per Harmony Festival** proposte tutte vegan e 100% bio

1. Stuzzichino: Bis di Hummus e Tzatziki + pane multifibra
2. Piatto mix: Cereale con verdura +Tzatziki o Hummus (a scelta) + pane multifibra
3. Vebab: pane arabo, straccetti di seitan speziati, salsa yogurt, insalata, pomodorini, cipolla fresca (opzionale)
4. Focaccia nera al carbone (grani antichi e lievito madre) farcita con crema di tofu alle olive nere, cavolo cappuccio fresco, pomodori brasati

**I nostri dolci** adatti anche alle intolleranze al glutine:

Fagottini dolci con mela e cannella - Torta alla arance -Torta al cioccolato

**Bevande** : Kombucha artigianale - Tisana calda - Acqua minerale - Caffè

Diana Rovere gestisce con successo **Vegami** un piccolo locale nel Borgo storico di via Borgovico 74 a Como mettendoci cura, passione e divertimento.

[www.vegami.it](http://www.vegami.it) - [info@vegami.it](mailto:info@vegami.it) - IG [vegami\\_como](https://www.instagram.com/vegami_como) - FB [vegami](https://www.facebook.com/vegami)

Soham.it – [info@soham.it](mailto:info@soham.it) – 329 5431744

