

Vegetariano e Vegano... dove mangiare a Milano

Essere Vegetariani o Vegani a Milano non è più un problema lo sapevate? Stanno, infatti, aprendo più risto-veg-bio-helth-concept che altro e allora ecco una Mini Guida ai Ristoranti Vegetariani e Vegani di Milano

#GHEA

Ristorante di cucina naturale vegana. La cucina si ispira alla tradizione mediterranea in versione vegana.

Dolci privi di ingredienti di origine animale, vini biodinamici triple A (Agricoltori, artigiani, artisti), birre artigianali pastorizzate a crudo, biologiche e non, centrifugati freschi di frutta e verdura, caffè biologico, buona scelta di tisane.

Particolare attenzione alle intolleranze, su segnalazione. A cena e nel fine settimana è gradita la prenotazione

Siamo aperti a pranzo con formula a buffet durante la settimana e piatto unico o menù alla carta nel fine settimana. A cena: menù alla carta.



#CAPRA E CAVOLI

Capra e Cavoli, in un Loft Giardino, è uno spazio Food e Relax, un nuovo Paesaggio Urbano e Gastronomico. Un menù ricco di sapori che vi accompagnerà dal brunch fino alla cena. Ma, Capra e cavoli è molto di più, l'ambiente ricercato fa di questo locale il posto perfetto per organizzare ogni tipo d evento. Il locale organizza inoltre corsi di cucina. Attenzione, il menù propone anche piatti non vegetariani, perfetto dunque per una cena con commensali onnivori!



#I LOVEGETARIAN

I Lovevegetarian è un'unione tra un fast food vegetariano e una frullateria. Nasce come alternativa alle solite proposte per la pausa pranzo. Da noi potrete trovare: piatti vegetariani; vegani; adatti a chi ha un'intolleranza al glutine e cibi biologici. Oltre alla scelta di primi, secondi, torte salate, panini, dolci e caffè, avrete a disposizione la nostra ampia selezione di frutta fresca, tagliata e preparata per comporre al momento frullati, centrifughe e macedonie.



#MUDRA

Ispirati dall'India, dai principi della natura, dall'Ayurveda, dalle parole del Mahatma Gandhi: *"La nostra vita d'ogni giorno non può mai separarsi dalla componente spirituale. Entrambe agiscono e reagiscono l'una con l'altra"*, Marco e Monica hanno deciso di aprire questo ristorante vegano- Da diversi anni seguono un percorso spirituale comune e lavorano nel campo olistico per diffondere gli insegnamenti di alcune delle pratiche e tradizioni più antiche della cultura indiana.

