

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.

