



DHARMA

emotional spa

MENU FOOD





APERITIVO

Primizie di stagione

/ SEASONAL SPECIALTIES

€20 (a persona / per person)

FRISELLA PUGLIESE (1 - 12)

Frisella ai cereali con datterino giallo infornato, crema di pomodoro secco, cetriolo e olio al basilico

PUGLIAN FRISELLA (1-12)

Multigrain frisella with roasted yellow datterino tomatoes, sun-dried tomato cream, cucumber, and basil oil

CUBO ALLO ZAFFERANO (1-3-7-12)

Arancino allo zafferano con cuore di gambero e lime, granella di tarallo e mayo veggy allo zafferano

SAFFRON CUBE (1-3-7-12)

Saffron arancino with a prawn and lime center, tarallo crumble, and saffron vegan mayo

CAPPELLACCIO CAMPESTRE (1-7-12)

CapPELLaccio alla barbabietola ripieno di ricotta di bufala, asparagi e menta

COUNTRYSIDE CAPPELLACCION (1-7-12)

Beetroot capPELLaccio filled with buffalo ricotta, asparagus, and mint

POMODORO E BASILICO (9)

Cre moso al pomodoro e basilico

TOMATO AND BASIL (9)

Creamy tomato and basil





COLAZIONI

Pancake / BREAKFAST

€8 (al pezzo / per piece)



CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Pancake all'avena con crema al cacao fondente / nocciole e lamponi

CHOCOLATE AND HAZELNUT

Oatmeal Pancake with dark cocoa cream / hazelnuts and raspberries

FRUTTA E COMPOSTA

Pancake avena e banana con frutta fresca e composta di frutta a scelta:
mango / pesca o arancia / zenzero o lamponi

FRUIT AND COMPOTE

*Oatmeal Pancake with banana with fresh fruit and a choice of fruit compote:
mango / peach or orange / ginger or raspberry*

FRUTTA SECCA

Pancake all'avena con mirtilli e crema di mandorla

DRIED FRUIT

Oatmeal Pancake with blueberries and almond cream

COLAZIONI

Yogurt / YOGHURT

€7 (al pezzo / per piece)

MIRTILLO MANDORLATO

Yogurt greco al mirtillo con crema alla mandorla, mandorle, mirtilli

BLUEBERRY AND ALMONDS

Blueberry Greek Yoghurt with almond cream, almonds, and blueberries

KIWI E FRUTTI ROSSI

Yogurt greco bianco con frutti rossi, lamponi-kiwi, crema al cioccolato

KIWI AND RED FRUITS

Plain Greek Yoghurt with red fruits, raspberries-kiwi, chocolate cream



CENTRIFUGHE

Sane e naturali / CENTRIFUGED JUICES

€7 (al pezzo / per piece)



DETOX - TERRA (Mela, carota, limone, zenzero)

DETOX - EARTH (Apple, carrot, lemon, ginger)



DETOX - FUOCO (Barbabietola, carota viola, zenzero)

DETOX - FIRE (Beetroot, purple carrot, ginger)



DRENANTE - ACQUA (Cetriolo, finocchio, zenzero)

DRAINING - WATER (Cucumber, fennel, ginger)



DRENANTE - LEGNO (Finocchio, sedano, ananas)

DRAINING - WOOD (Fennel, celery, pineapple)

MENU EVENTO

Emotional e Ritual / EVENTS MENU

EMOTIONAL EVENT €25

(p.p - per minimo 4 / minimum 4)

PANINO VEGETARIANO

Panino alla curcuma con verdure di stagione, insalatina e salsa yogurt

VEGETARIAN SANDWICH

Turmeric-infused bread with seasonal vegetables, mixed greens, and yogurt sauce

ROSSO TRAMEZZINO

Tramezzino con zucchina grigliata, bresaola, mayo veggy e polvere di pomodoro

RED TRAMEZZINO

Tramezzino with grilled zucchini, bresaola, vegan mayo, and tomato powder

TAGLIERE

Tagliere di salumi e formaggi con crostini e crackers

PLATTER

Platter of cold cuts and cheeses with crostini and crackers



MENU EVENTO

Emotional e Ritual / EVENTS MENU

RITUAL EVENT €20

(p.p - per minimo 4 / minimum 4)

CRUDITÀ DI VERDURE

Bastoncini di carote, cetriolo, finocchio con salsa yogurt

VEGETABLE CRUDITÀ

Julienned carrot, cucumber, fennel with a yoghurt sauce

TAGLIERE RITUAL

Selezione di salumi e formaggi, crackers, miele-confetture, frutta

RITUAL PLATTER

Selection of cured meats, cheese, crackers, honey-fruit compote, and fruit





CARTA

Vini / WINE LIST



VINI BIOLOGICI CANTINE PAOLOLEO
THE PAOLOLEO ORGANIC WINE CELLAR
€16 (bottiglia / bottle) - €4 (calice / glass)

RURALE

Rosato Negroamaro Salento IGP Bio
12.5% vol.

ECOSISTEMA

Chardonnay Salento IGP Bio
12.5% vol.

TERRENO

Negroamaro Salento IGP Bio
13.5% vol.

AGRICOLO

Pimitivo Salento IGP Bio
14% vol.

BOLLICINE / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

COLLI IMPERVI

Prosecco Doc Brut
€18 (bottiglia / bottle) - €5 (calice / glass)

CANARD-DUCHÈNE

Champagne Cuvee Leonie Brut 37,5 cl
€35 (bottiglia / bottle)

“

Rilassati, rigenerati
E RITROVA L'EQUILIBRIO

”

*Relax, regenerate
and find your balance*



ELENCO

Allergeni / ALLERGEN LIST

APERITIVI / APERITIF

BARCETTA DI FRISELLA

FRISELLA LITTLE BOAT

1 - 7 - 11 - 12

SFERA DI MELANZANA

AUBERGINE SPHERE

1 - 3 - 12

FAGOTTINO DELLA NONNA

GRANDMA'S BUNDLE

1 - 6 - 7 - 12

SANDWICH DI ZUCCA

PUMPKIN SANDWICH

6 - 12

COLAZIONI / BREAKFAST

YOGURT MIRTILLO MANDORLATO

BLUEBERRY AND ALMONDS

6 - 7 - 8 - 11

YOGURT KIWI E FRUTTI ROSSI

KIWI AND RED FRUITS

6 - 7 - 8 - 11

PANCAKE

PANCAKE CIOCCOLATO E NOCCIOLE

CHOCOLATE AND HAZELNUT

1-3-6-7-8-10-11-12-13

PANCAKE FRUTTA E COMPOSTA

FRUIT AND COMPOTE

1-3-6-7-8-10-12-13

PANCAKE FRUTTA SECCA

DRIED FRUIT

1-3-6-7-8-10-11-12-13

CENTRIFUGHE / CENTRIFUGED JUICES

CENTRIFUGA DRENANTE

DRAINING

9

MENÙ EVENTO / EVENTS MENU

EMOTIONAL EVENT

1-3-6-7-8-11-12

RITUAL EVENT

1-7



1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

1. GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, hybridized derivatives



2. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

2. CRUSTACEANS

Shrimps, prawns, lobsters, crabs



3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

3. EGGS

Eggs and products containing eggs such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta



4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

4. FISH

Products where fish is contained, even in small quantities



5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

5. PEANUTS

Packaged snacks, seasoning and creams, even contained in small quantities



6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

6. SOY

Soy-based products such as: soy milk, tofu, soy spaghetti



7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

7. MILK AND DAIRY PRODUCTS

Every product where milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams



8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

8. *FRUITS IN SHELL*

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil, pistachios



9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

9. *CELERY*

Either in pieces or inside soups, sauces, and stock cube



10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

10. *MUSTARD*

Can be contained in seasoning and sauces, especially in mustard-based products



11. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

11. *SESAME*

Whole seeds used for bread, flours, even in small quantities



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve

12. *SULFUR DIOXIDE AND SULFITES*

Pickled food, in oil or brine, jams, dried mushrooms, canned food



13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

13. *LUPINI BEANS*

Contained in vegan products in the form of: roasts, sausages, flours and similar



14. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina

14. *MOLLUSCS*

Scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams, tellina



DHARMABENESSERE.IT

