

# La Mi... Vegan

*Rimini, 18 aprile 2016* – In Romagna, si sa, la carne è uno dei piatti preferiti, e nell'immaginario comune una ricca cena in compagnia non può fare a meno della regina del pasto. Ma cosa succederebbe se la nostra ricca cena si vestisse 100% vegetale?

Lo chef **Luca Zannoni**, in collaborazione con l'educatrice alimentare e naturopata **Paola di Giambattista**, propone per **giovedì 21 aprile alle ore 20:00 al Ristorante La Mi Mama (unica data prevista per il 2016!)**, da sempre attento alle nuove tendenze dell'alimentazione, la cena a tema "La mi Vegan": il ricco menu, dall'antipasto al dolce, si compone di piatti "meat free", senza dimenticare il gusto e la tradizione.. e perché no, anche l'estetica.

Occasione preziosa per ampliare i propri orizzonti gustativi e culinari per chi è nuovo dell'argomento, e serata speciale per chi già ha fatto del vegetale una scelta di vita; il Ristorante La Mi Mama, poi, è una certezza in questo campo: tra i primi ristoranti in Romagna a proporre piatti adeguati alle nuove scelte alimentari accanto ai menu tradizionali per far sentire a casa anche chi ha preso una strada differente, vanta un'esperienza pluriennale nella cucina vegetariana e vegana.

Tra le pietanze proposte: spugna di funghi, pesto agli stridoli, carpaccio no meat, quinoa, ricotta di mandorle, mousse al cioccolato fondente.

Verrà inoltre presentata nel corso della serata **l'acqua alcalina Kangen**, selezionata con cura dallo staff del ristorante tra le più adatte per la nostra salute.

La cena ha posti limitati ed è su prenotazione.

**Ufficio stampa Nuova Comunicazione** □

**Laura Ravasio** cell. 348 9330574 [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com) □

[www.nuovacomunicazione.com](http://www.nuovacomunicazione.com)