

PLANT-BASED PASTRY

SOULGREEN

PROUD TO GIVE BACK

@soulgreenitalia #SoulgreenItalia
www.soulgreen.com

Soul Pastry

I nostri dolci sono tutti vegan e gluten-free! Sostituiamo uova, latte/burro e farina con soia, burro di cacao, olio e latti vegetale, farina di mandorle e avena senza glutine, il mix perfetto tra gusto e leggerezza.

Puoi anche personalizzare la tua Soul Cake, comunicaci i tuoi gusti e cercheremo di soddisfarli.

Ordina il tuo dolce preferito via email:
sm.clotilde@soulgreen.com
o telefonicamente: [02 62695162](tel:0262695162)

www.soulgreen.com

Cheesecake

Ø 14 cm	3/4 persone	€35
Ø 18 cm	4/6 persone	€39
Ø 20 cm	6/8 persone	€45
Ø 22 cm	8/10 persone	€49
Ø 24 cm	10/12 persone	€55
38,5 x 28,5 cm	20/25 persone	€120



Mango Cheesecake

Fresca e cremosa cheesecake a base di anacardi, al profumo di limone e curcuma, su una base di mandorle e avena, ricoperta di mango.

Allergeni: anacardi, mandorle



Raspberry Cheesecake

Fresca e cremosa cheesecake a base di anacardi al gusto di lampone, su una base di mandorle e avena, ricoperta di frutti rossi.

Allergeni: anacardi, mandorle



Chocolate Cheesecake

Cheesecake al cioccolato a base di tofu cremoso e burro di arachidi. Ricoperta da ganache al cioccolato.

Allergeni: mandorle, arachidi, soia

Muffin

Box 5pz / €10



Muffin Bianco

Soffice muffin con grano saraceno, preparato con zucchero moscovado, e confettura di albicocche.

Allergeni: mandorle



Muffin al Cioccolato

Soffice muffin con grano saraceno, cacao, preparato con zucchero moscovado, e gocce di cioccolato.

Allergeni: mandorle

Mini cheesecake Box 5pz / €9



Mini Cheesecake al Mango

Delicata cheesecake a base di anacardi e profumata al limone ricoperta di mango.

Allergeni: mandorle, anacardi



Mini Cheesecake al Lampone

Delicata cheesecake a base di anacardi e lamponi, decorata con lampone fresco.

Allergeni: mandorle, anacardi



Mini Cheesecake al Cioccolato

Delicata cheesecake al cioccolato a base di tofu cremoso e burro di arachidi, decorata con gocce di cioccolato.

Allergeni: mandorle, anacardi, soia

Tartellette White

Box 5pz / €9



Tartelletta con Crema e Frutta

Frolla croccante a base di farina di mandorle, burro di cacao. Farcita con crema delicata alla vaniglia e curcuma. Decorata con frutta fresca.

Allergeni: mandorla, soia



Tartelletta con Cheesecake e Fragole

Frolla croccante a base di farina di mandorle e burro di cacao. Farcita con cheesecake a base di anacardi e profumata al limone. Decorata con fragole fresche.

Allergeni: mandorle, anacardi

Tartellette Black

Box 5pz / €9



Tartellette con Cheesecake al Lampone

Frolla croccante a base di farina di mandorle e burro di cacao. Farcita con cheesecake a base di anacardi e lamponi. Decorata con frutti rossi.

Allergeni: mandorle, anacardi



Tartellette con Cheesecake al Cioccolato

Frolla croccante a base di farina di mandorle e cacao. Farcita con cheesecake al cioccolato a base di tofu e burro di arachidi. Decorata con gocce di cioccolato.

Allergeni: mandorle, soia, arachidi



Tartellette con Ganache e Frutti Rossi

Frolla croccante a base di farina di mandorle e cacao. Farcita con confettura di frutti rossi, ricoperta di ganache al cioccolato e lamponi.

Allergeni: soia, mandorle



Tartellette con Cioccolato e Nocciole Tostate

Frolla croccante a base di farina di mandorle e cacao. Farcita con crema leggera al cioccolato e nocciole.

Allergeni: soia, mandorle

Sweet Bites

Box Sweet Bites
18pz / €19.00



Mini Cookies 6pz / €6.00

Un piccolo morso guilt free
con cioccolato, burro di
arachidi e fiocchi d'avena.

Allergeni: anacardi, arachidi



Black Truffle 6pz / €8.00

Uno dei nostri più iconici Soul
Sweet Bites, truffle a base di
anacardi e burro di cacao.
Ricoperti da cacao amaro.

Allergeni: anacardi



White Truffle 6pz / €8.00

Uno dei nostri più iconici
Soul Sweet Bites, truffle a
base di anacardi e burro di
cacao. Ricoperti da cocco.

Allergeni: anacardi

Come ordinare?

Puoi ordinare il tuo dolce preferito firmato Soulgreen, contattandoci via email:
sm.clotilde@soulgreen.com
o telefonicamente: 02 6269 5162

Ti ricordiamo di ordinare con almeno 48 ore di anticipo, per un minimo d'ordine di €30.

Ritiro e pagamento

Il pagamento potrà essere effettuato al momento del ritiro anche in modalità «contactless».

Ti aspettiamo per il ritiro del tuo dolce al nostro ristorante in Piazzale Principessa Clotilde, Milano.

Soulgreen
Piazzale Principessa Clotilde,
20124 Milano
Phone: +39 02 6269 5162
Email: sm.clotilde@soulgreen.com

www.soulgreen.com
📍 @soulgreenitalia

PLANT-BASED PASTRY

SOULGREEN

PROUD TO GIVE BACK

@soulgreenitalia #SoulgreenItalia
www.soulgreen.com