


# F O O D

## L I F E S T Y L E

Menù del 07/05/24



		PREZZO
Riso venere con pollo, feta, anacardi, avocado e radicchio	Latte, f guscio	€ 10,00
Carpaccio di tonno agli agrumi, misticanza, frutti rossi e salsa teryaki	pesce	€ 13,00
Mezzemaniche con crema di gorgonzola e noci	Glutine, latte, f guscio	€ 9,00
Strozzapreti con pomodorini, olive, mandorle e sgombro	Glutine, pesce, f guscio	€ 10,00
Straccetti di vitello ai porcini e contorni	latte	€ 14,00
Filetto di merluzzo alle erbe e contorni	pesce	€ 14,00
<b>INSALATE</b>		
Mista* (lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio)		€ 6,00
Insalatona* (lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio, olive taggiasche, tonno)	Pesce	€ 8,00
Caesar salad wellness (lattuga, pollo, scaglie di grana, crostini di pane)	Latte, glutine, uova	€ 8,00
*Variazioni alle insalate cad (+tonno op +grana op +bocconcini di mozzarella)	Latte, pesce, uova	€ 1,00
Frutta / Macedonia		€ 3/4,50
<b>RISTO LIGHT</b>		
Mazzancolle ala greca	Crostacei, latte	€ 10,00
Bocconcini di pollo alla curcuma con riso basmati e verdure	latte	€ 12,00
Insalata di misticanza con il merluzzo, uova sode, olive e avocado	Pesce, uova	€ 10,00
Crema di patate con lo sgombro	pesce	€ 10,00
<b>PROPOSTE VEGANE</b>		
Seitan saltato al lime, riso e contorni	 soia	€ 10,00
<b>PROPOSTE GLUTEN FREE</b>		
Bocconcini di pollo speziati, riso e contorni		€ 12,00
Fusilli, pomodorini e pancetta		€ 10,00
ESTRATTI frutta/verdura		€ 4,5/5,00
Pane e coperto		€ 1,00

E N E R G I A  
K I T C H E N L A B

per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di servizio se ti piacciono i nostri piatti taggali sui nostri social con l'hashtag #energikitchenlab

