



F O O D

L I F E S T Y L E

Menù del 16/05/24



			PREZZO
Bresaola, rucola e scaglie di grana	Latte, uova	€	10,00
Tartare di gamberi, avocado e petali di mandorle	F guscio, crostacei	€	13,00
Penne integrali con salmone e verdure	Pesce, glutine	€	10,00
Rigatoni con pendolini e sgombro	glutine, pesce	€	10,00
Straccetti di vitello al pepe verde e contorni	Latte, senape	€	14,00
Trancio di salmone in crosta di mandorle, riso e contorni	Pesce, f guscio	€	14,00
INSALATE			
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)	Uova, Latte, glutine	€	8,00
*Variazioni alle insalate cad (+tonno op +grana op +bocconcini di mozzarella)	Uova, Latte, pesce	€	1,00
Frutta / Macedonia		€	3/4,50
RISTO LIGHT			
Spiedini di gamberi e calamari con riso e contorni	molluschi, glutine, crostacei	€	14,00
Bocconcini di pollo al limone, riso e contorni		€	12,00
Zuppa di orzo perlato con lo sgombro	Pesce, glutine	€	10,00
Insalata di misticanza con merluzzo, avocado e feta	Latte, pesce	€	10,00
PROPOSTE VEGANE			
Cous-cous con martignon di verdure	 glutine	€	8,00
PROPOSTE GLUTEN FREE			
Fusilli al pesto di basilico		€	10,00
Straccetti di pollo al cumino con riso e contorni		€	12,00
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

