

L E N O S T R E
P R O P O S I T I O N I

ENERGIA

KITCHENLAB

16.01

VENERDI

Con Energia KitchenLAB pranzo pronto da gustare dove vuoi:
nell'area ristorante o dove preferisci tu, con il nostro servizio take away!

I N O S T R I P I A T T I

Misticana, feta, pendolini, olive e origano

latte

10

Insalatina di branzino

pesce

10

Farfalle all'ortolana



10

Venere, salsiccia di tacchino, verdure e ricotta

latte

11

Tagliolini, branzino, lime e pepe verde

glutine, pesce, uova

11

Omelette e contorni

10

Salmonate grata' e contorni

pesce, glutine

14

I N S A L A T E

Mista



6

Lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio

Insalatona

8

Lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio, olive taggiasche, tonno

Caesar Salad Wellness

8

Lattuga, pollo, scaglie di grana, crostini di pane
uova, latte, glutine

Pane fatto in casa e coperto € 1.

Su richiesta pasta Gluten Free € da definire

Per variazioni/intolleranze alimentari chiedere al personale al momento dell'ordine € da definire

I L N U T R I Z I O N I S T A C O N S I G L I A

Proposte del giorno bilanciate ed equilibrate pensate dal Dott. Francesco Ruggiero

CEREALI | PROTEINE | VERDURE

Cous-cous con gamberi e verdurine

11

crostacei, glutine

Pollo saltato con grana e venere

13

Latte, uova

Zuppa di legumi

9

glutine

C O M P O N I I L T U O P I A T T O € da definire

per indicazioni di peso chiedere al personale al momento dell'ordine

CEREALI

Riso
Riso venere
Cous cous
Orzo
Farro

PROTEINE

Pesce
Carne
Legumi
Uova
Formaggio

VERDURE

Verdure
di stagione

GRASSI

Olio
Avocado
Frutta secca