




# F O O D

## L I F E S T Y L E

Menù del 29/04/24



			PREZZO
Insalata di riso venere, pollo, feta, radicchio, avocado e anacardi	F guscio, latte	€	10,00
Tartare di tonno, avocado e mandorle	F guscio, pesce	€	13,00
Penne integrali con speck, rucola e pomodorini	Glutine	€	10,00
Paccheri alla mediterranea di tonno	Pesce, glutine	€	10,00
Straccetti di vitello all'aceto balsamico con contorni		€	14,00
Trancio di salmone gratinato e contorni	Pesce, glutine	€	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)	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
<b>RISTO LIGHT</b>			
Filetto di sgombro al lime con riso e contorni	pesce	€	14,00
Bocconcini di pollo al curry con riso basmati e verdure	latte	€	12,00
Vellutata di ceci con il merluzzo	Pesce, glutine	€	10,00
Insalata di misticanza con calamari gratinati	Molluschi, glutine	€	10,00
<b>PROPOSTE VEGANE</b>			
Tofu saltato al limone	 Soia	€	10,00
<b>PROPOSTE GLUTEN FREE</b>			
Straccetti di pollo alla soia, riso e verdure	 soia	€	12,00
Omelette con i pomodori secchi	 uova	€	9,00
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

