

F O O D

L I F E S T Y L E

Menù del 14/11/24



		PREZZO
Cous-cous di pollo, uova sode, avocado, pendolini, arance, soia e misticanza	uova, glutine, soia	€ 10,00
Carpaccio di spada, misticanza, citronette, pendolini, rucola, feta e passion fruit	Pesce, latte	€ 10,00
Penne speck, noci e pecorino romano	Glutine, latte, f guscio	€ 10,00
Riso venere con gamberi, curry e verdure	crostacei	€ 10,00
Straccetti di pollo al curry e contorni	latte	€ 12,00
Tagliata di tonno al sesamo, miele e contorni	Pesce, sesamo	€ 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)	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
RISTO LIGHT		
Filetto di merluzzo, patate, olive, riso e contorni	pesce	€ 14,00
Tagliata di manzo ai ferri, riso e contorni		€ 14,00
Crema di ceci con la seppia	molluschi	€ 10,00
Insalata di gamberi, olive, feta, naomi, avocado, mandorle e passion fruit	Crostacei, latte, f guscio	€ 10,00
PROPOSTE VEGANE		
Seitan allo zenzero, riso e contorni	soia	€ 10,00
PROPOSTE GLUTEN FREE		
Tagliatelle con salmone, zucchine, patate, pendolini	pesce	€ 10,00
Bocconcini di pollo ai porcini 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

