




ENERGIA

KITCHENLAB


03.06
MERCOLÈ

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

I NOSTRI PIATTI

Crudo e melone	10
misticanza, gamberi, sesamo e teriaky <i>crostacei, soia, sesame</i>	10
Parmigiana fredda con tofu e basilico  <i>glutine</i>	10
Paccheri cacio e pepe <i>glutine, latte</i>	10
Strozzapreti pendolini, zucchine e gamberi <i>pesce, glutine</i>	11
Burger di manzo e contorni	12
Branzino in crosta di patate <i>pesce</i>	14

INSALATE

Mista 	6
Lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio	
Insalatona	8
Lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio, olive taggiasche, tonno <i>pesce</i>	
Caesar Salad Wellness	8
Lattuga, pollo, scaglie di grana, crostini di pane <i>uova, latte, glutine</i>	

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

IL NUTRIZIONISTA CONSIGLIA

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

CEREALI | PROTEINE | VERDURE

Sashimi di salmone al sesamo, venere e contorni 15

pesce

Poke di pollo 13

Frittatina di legumi e contorni  10

COMPONI IL TUO PIATTO € 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