

F O O D

L I F E S T Y L E

Menù del 23/05/22



			PREZZO
Uova all'occhio di bue su crostone di pane, pendolini e avocado	f guscio, glutine, uova	€	9,00
Carpaccio di pesce spada su misticanza, citronette e passion fruit	Pesce	€	9,00
Riso venere con pollo, verdure e zafferano		€	9,00
Spaghetti integrali con salmone, pendolini e pesto leggero	Glutine, pesce	€	10,00
Straccetti di manzo al balsamico con verdure di contorno		€	14,00
Filetto di merluzzo alle erbe con contorni e riso thai	Pesce	€	14,00
INSALATE			
Mista* (lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio)		€	6,00
Insalatona* (lattuga, rucola, carote, pomodori, finocchio, olive taggiasche, tonno)	Pesce, glutine	€	8,00
Caesar salad wellness (lattuga, pollo, scaglie di grana, crostini di pane)	Latte, glutine	€	8,00
*Variazioni alle insalate cad (+tonno op +grana op +bocconcini di mozzarella)	Latte, pesce	€	1,00
Frutta / Macedonia		€	3/4,50
RISTO LIGHT			
Sgombro al forno, zucchine, pendolini, olive, patate, riso e contorni	Pesce	€	14,00
Straccetti di pollo al curry con riso e verdure	latte	€	12,00
Vellutata di patate con anelli di calamari scottati	pesce	€	10,00
Insalata di calamari scottati, mango , pendolini e misticanza	Molluschi	€	10,00
PROPOSTE VEGANE			
Polpettine di verdure su crema parmantier	glutine	€	10,00
PROPOSTE GLUTEN FREE			
Bresaola, pere, rucola e mandorle	F guscio	€	8,00
Mazzancolle alla greca	Crostacei, latte	€	10,00
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 #energiakitchenlab

