

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

ENERGIA

KITCHENLAB

12.11

MERCOLEDÌ

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

Insalatina, pendolini, bufala e olive

latte

9

Insalata di misticanza con gamberi e teriaky

crostacei, soia

10

Vellutata di zucca e crostini

glutine



9

Mezzemaniche cacio e pepe

glutine, latte

10

Strozzapreti, pendolini, radicchio e salmone

pesce, glutine

11

Salsiccia di tacchino, olive e contorni

12

Branzino in crosta di patate e verdure

pesce

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
pesce

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

Tataky di tonno e riso

pesce, glutine

15

Poke di pollo

glutine

13

Hummus di ceci e bruschette



9

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