

F O O D

L I F E S T Y L E

Menù del 20/05/24



			PREZZO
Insalatina di misticanza, cous-cous, pollo, soia, verdure croccanti e uova sode	Soia, uova, glutine	€	10,00
Calamari gratinati su insalata, lime e passion fruit	Molluschi, glutine	€	10,00
Penne con speck, rucola e pendolini	glutine	€	10,00
Paccheri con calamari, patate, pomodori secchi e pinoli	Glutine, molluschi, pinoli	€	10,00
Straccetti di vitello all'aceto balsamico con contorni		€	14,00
Filetto di branzino in crosta di patate con contorni	pesce	€	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			
Merluzzo alla mediterranea, riso e contorni	pesce	€	14,00
Bocconcini di pollo al curry con riso e contorni	latte	€	12,00
Vellutata di ceci con il merluzzo, crostini e rosmarino	Pesce, glutine	€	10,00
Insalata di riso venere, pollo, anacardi, avocado, pesto di rucola, lime e verdure	F guscio	€	10,00
PROPOSTE VEGANE			
Spaghetti con verdure e pesto di basilico	glutine	€	10,00
PROPOSTE GLUTEN FREE			
Petto di pollo ai ferri con riso e contorni		€	12,00
Omelette al parmigiano con riso e contorni	Uova, latte	€	9,00
ESTRATTI frutta/verdura		€	4,5/5,00
Pane e coperto		€	1,00

ENERGIA
KITCHENLAB

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

