



ENERGIA

KITCHENLAB

04.09
VENERDI

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

Insalata, uova sode, pomodori secchi e ricotta	10
latte, uova	
Misticanza con gamberi grate, crostini e teryaki	10
crostacei, soia, glutine	
Burger vegano e contorni	10
glutine	
Riso, pollo, curry e verdure	10
Strozzapreti con pesto e mazzancolle	12
crostacei, glutine	
Tagliata di manzo e contorni	12
Branzino al pane profumato e contorni	14
pesce, glutine	

INSALATE

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	
<i>Pane fatto in casa e coperto € 1.</i>	
<i>Su richiesta pasta Gluten Free € da definire</i>	
<i>Per variazioni/intolleranze alimentari chiedere al personale al momento dell'ordine € da definire</i>	

"Gli allergeni presenti nelle singole preparazioni sono indicati nel menù e/o nel Libro degli Allergeni, disponibile per la consultazione. Si informa tuttavia che, pur adottando adeguate procedure di autocontrollo e misure volte a prevenire le contaminazioni crociate, non è possibile escludere completamente la presenza accidentale di tracce di altri allergeni negli alimenti somministrati."

IL NUTRIZIONISTA CONSIGLIA

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

CEREALI | PROTEINE | VERDURE

Cous-cous con I gamberi	12
glutine, crostacei	
Tagliata di pollo e scaglie di grana	13
Cous-cous, ceci, verdure	9

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