




# F O O D

## L I F E S T Y L E

Menù del 10/02/25



			PREZZO
Carpaccio di manzo con rucola, pendolini, scaglie di grana e aceto balsamico	Uova, latte	€	11,00
Tartara di tonno con avocado, frutti rossi e granella di pistacchio	Pesce, f guscio	€	13,00
Strozzapreti con speck, rucola e pomodorini	Glutine	€	10,00
Paccheri alla mediterranea di tonno	Glutine, pesce	€	10,00
Straccetti di vitello al pepe verde con contorni	Latte, senape	€	14,00
Filetto di branzino alla griglia con contorni	Pesce	€	15,00
<b>INSALATE</b>			
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)	Uova, Latte, glutine	€	8,00
*Variazioni alle insalate cad (+tonno op +grana op +bocconcini di mozzarella)	Uova, Latte, pesce	€	1,00
Frutta / Macedonia		€	3/4,50
<b>RISTO LIGHT</b>			
Trancio di salmone gratinato con riso e contorni	Pesce, glutine	€	14,00
Bocconcini di pollo al curry con riso basmati e verdure	latte	€	12,00
Vellutata di patate con il merluzzo	pesce	€	10,00
Insalata di misticanza con calamari gratinati	Molluschi, glutine	€	10,00
<b>PROPOSTE VEGANE</b>			
Seitan saltato al curry	 Soia	€	10,00
<b>PROPOSTE GLUTEN FREE</b>			
Straccetti di pollo all'aceto balsamico, riso e verdure		€	12,00
Fusilli con pesto di basilico e pomodorini		€	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' hastag #energikitchenlab

