

Chef Luigi Tursi

PER INIZIARE

INSALATA EVERGREEN (CR) (V) (GF) (SL) Spinaci, Noci o Mandorle, Bacche di Goji e Germogli	271 kcal € 12,00
INSALATA MAGNA GRECIA (CR) (VE) (GF) (DR) (EN) Insalata Mix, Finocchi o Cetrioli, Pomodori, Caprino, Cipolla di Tropea, Origano	264 kcal € 14,00
INSALATINA DI LEGUMI (V) (GF) (BR) Legumi antichi cotti nel Coccio al Rosmarino	271 kcal € 12,00
INSALATA VERDE MARE (EN) Mix d'insalate con su il Pesce azzurro	288 kcal € 15,00
INSALATA DI FORMAGGI (VE) (EN) Parmigiano Reggiano 36M, Pecorino Romano 36M e Caprino Sardo, Frutta, Miele al Tarassaco e Germogli	410 kcal € 15,00
iNVOLTINI DI FOGLIE DI RISO GERMOGLI ED AMARANTO (CR) (V) (GF) (DE)	230 kcal € 13,00
MILLEFOGLIE DI VERDURA AL VAPORE E LE SUE CREME (V) (DE)	272 kcal € 12,00
GATEAU DI VERDURE CON INSALATA POMODORINI E SALSA (VE) (LF) (EN)	392 kcal € 13,00
NIDO DI ASPARAGI CON L'UOVO ALLA CURCUMA (VE) (LF) (BR)	210 kcal € 14,00
FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (VE) (LF) (BR)	410 kcal € 14,00
AVOCADO ALLA BARBABIETOLA PINOLI E GOJI (CR) (V) (GF) (EN)	345 kcal € 14,00
POLPETTE DI VERDURA SALSA DI POMODORO VERDE E SPIRULINA (V) (GF) (EN)	368 kcal € 15,00

LA PIZZA

FOCACCINA - Olio Evo e Rosmarino (V) (DE)	400 kcal € 6,00
MARINARA - Salsa di Pomodoro, Aglio ed Origano (V) (DE)	450 kcal € 8,00
MARGHERITA - Salsa di Pomodoro Mozzarella e Basilico (VE) (EN)	530 kcal € 10,00
FIOR DI TERRA - Funghi Mozzarella e Basilico (VE) (EN))	510 kcal € 12,00
VERDURELLA - Verdure di stagione e Mozzarella (VE) (EN))	520 kcal € 12,00
FIOR DI MARE - Fiori di Zucca, Mozzarella Acciughe ed Origano (EN) (OMg3)	590 kcal € 14,00
FOCACCIA SANA-TI (VE) (EN)	520 kcal € 15,00
Bufala LF, Pomodorini, Rucola, Olio Evo ed Olive Taggiasche	

I piatti possono contenere allergeni, segnalateci eventuali allergie ed intolleranze - grazie

CRUDO > (CR) - VEGANO > (V) - VEGETARIANO > (VE) - GLUTEN FREE > (GF) - LATTOSIO FREE > (LF)
DETOX > (DE) - DRAIN > (DR) - ENERGY > (EN) - BRAIN > (BR) - SLIM > (SL) - REBUILD > (RE)
TONIC > (TO)

CUCINA NATURALE FUNZIONALE

Chef Luigi Tursi

PER CONTINUARE

CHICCHE CACIO E PEPE (VE) (BR)	410 kcal	€ 12,00
LAGANE AI CECI ANTICHI POMODORO FRESCO E PEPERONCINO (V) (TO)	435 kcal	€ 14,00
TAGLIOLINO ALLA CLOROFILLA DI VERDURA (VE) (DE)	370 kcal	€ 12,00
RAVIOLO DI RICOTTA LF ALLA CARBONARA VEGETARIANA (VE) (EN)	465 kcal	€ 14,00
CONCHIGLIA AL RAGU' DI PESCE AL POMODORO E TIMO (EN)	445 kcal	€ 15,00
PASTA DELLA TRADIZIONE IN CHIAVE SANACAFE'		€ 13,00
RISO ROSSO CON VERDURINE E ZENZERO (V) (GF) (LF) (SL)	515 kcal	€ 12,00
RISO NERO INTEGRALE CON VERDURINE E GAMBERETTI ROSA (GF) (BR)	495 kcal	€ 15,00
MIX DI FALSI CEREALI CON CICORIA PICCANTE E SPIRULINA (V) (GF) (EN)	358 kcal	€ 15,00
ALICI DI LAMPARA AL VAPORE VERDURINE CROCCANTI E FRUTTA (RE)	353 kcal	€ 15,00
COCKTAILS DI GAMBERETTI ROSA FRUTTA ACQUA DI MARE E FRANCIACORTA (RE)	210 kcal	€ 15,00
ROLLE' DI SALMONE AFFUMICATO SU SALSA DI YOGURT E MENTA (RE)	247 Kcal	€ 15,00
FILETTO DI SGOMBRO COTTO AL VAPORE CON VERDURE (EN)	366 Kcal	€ 18,00
TRANCIO DI OMBRINA COTTO AL VAPORE CON VERDURE (EN)	348 Kcal	€ 20,00
TARTARE DI PESCE FRUTTA E ZENZERO CON VERDURE (RE)	340 Kcal	€ 20,00

I DESSERT

NUVOLA DI RICOTTA PISTACCHI DI BRONTE ED ARANCE CANDITE (VE) (GF) (EN)	250 kcal	€ 8,00
NUVOLA DI CIOCCOLATO SALE E PEPERONCINO (VE) (GF) (EN)	300 kcal	€ 8,00
SANASU' (tiramisù sana-ti) (VE) (SL)	150 kcal	€ 8,00
BUDINO DI TAPIOCA SUCCO D'UVA, MELAGRANA E CANNELLA (V) (LF) (GF) (SL)	320 kcal	€ 8,00
GELATO O SORBETTO DELLA CASA (V) (GF) (EN)	250 kcal	€ 8,00
TARTARE DI FRUTTA DI STAGIONE		€ 8,00
DIGESTIVO DI BERGAMOTTO DELLA CASA		€ 9,00

I piatti possono contenere allergeni, segnalateci eventuali allergie ed intolleranze - grazie
CRUDO > (CR) - VEGANO > (V) - VEGETARIANO > (VE) - GLUTEN FREE > (GF) - LATTOSIO FREE > (LF)
DETOX > (DE) - DRAIN > (DR) - ENERGY > (EN) - BRAIN > (BR) - SLIM > (SL) - REBUILD > (RE)
TONIC > (TO)