

# Chef Luigi Tursi

ORTO+ (V)(EN)(DE) Insalata di Ortaggi vivi, e tanto altro ancora !!!	350 kcal € 16,00
CUBO MAGICO (VE)(EN)(RE) Panzanella al Guacamole Sana-ti e la sua corte golosa	396 kcal € 18,00
BIANCO CALMO (VE)(EN) Ricotta di Bufala LF, Malto di Riso e Kefir, Noci, Cumino nero, Frutta e Germogli	410 kcal € 18,00
DAL PRINCIPIO (VE)(EN)(RE) Uovo Bio in due consistenze, Asparagi Selvatici, Olio EVO e Curcuma	224 kcal € 20,00
ACQUERELLO (V)(GF)(EN)(TO)(SL) Polpette alla Melanzana Perlina, Spirulina e altri Super Food, con le loro pazze salse	358 kcal € 20,00
ROSSO DI SERA... (V)(GF)(LF)(DE) Riso Integrale allo Zafferano dell'Aquila in Pistilli, Curcuma e Fagioli Azuki	330 kcal € 18,00
PAPPA REALE (V)(GF)(LF)(DE) Riso Integrale al Miele e Pappa Reale, Frutti rossi e Pecorino 36m	352 kcal € 18,00
SaDiMe (V)(LF)(TO) Pasta Sfoglia al Cecio antico, Salsa di Pomodori Vesuviani e Peperoncino di Sibari	435 kcal € 18,00
CORIANDOLI (GF)(LF)(EN) Gnocchi di Batata con Tartare di Pesce crudo alla frutta e Zenzero	495 kcal € 20,00
VEDUTA AEREA (V)(GF)(EN) Mix di Falsi Cereali con Clorofilla di Spinaci, Spirulina e Peperoncino	385 kcal € 20,00
RITO DI FESTA (EN) Pasta di Acqua e Farina ripiena di Ricotta di Bufala LF, Zabaione salato Pere e Bergamotto	445 kcal € 20,00
DOPO LA MAREGGIATA (EN)(DE) Zuppetta scomposta di Lupini e Gamberetti, Acqua di Mare Frutta e Franciacorta	290 kcal € 24,00
ARGENTO VIVO (RE) Rolle' di pesce Sciabola al vapore con la sua corte di Alici e Verdurine	349 kcal € 24,00
STORIE DI PESCATORI (EN) Tonnetto colato nell'Olio EVO e Timo, cotto al vapore, con salsa Sana-ti e Verdure	356 kcal € 24,00
PIATTO DI PRECETTO (EN) Stoccafisso cotto al boccaccio a modo mio!	486 kcal € 25,00
DAL MIO AMICO MARE (RE) Crudo di Gamberoni Rossi e Salmone Selvaggio, salsa Sana-ti, Frutta e Zenzero	378 kcal € 35,00

**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)

# Chef Luigi Tursi

## I DESSERT

I nostri dolci, sono fatti in casa, sono buoni e sani, non contengono zuccheri, dolcificanti ed addensanti raffinati ed industriali, né grassi animali idrogenati.

### ANCHE CRUDO VEGANO E GLUTEN FREE

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 (CR) (V) (LF) (GF) (SL)	320 kcal € 8,00
TORTINO DI CACAO E NOCCIOLE, LIMONE DI AMALFI E SORBETTO DI FRUTTA (VE) (TO)	350 kcal € 8,00
TARTUFINI ALLE MANDORLE (V) (GF) (EN)	350 kcal € 8,00
GELATO SANA-TI ALLE SPEZIE (V) (GF) (EN)	250 kcal € 8,00
DESIDERIO (V) (GF) (EN) Frutta al Malto di Riso e Cannella con Yogurt di Bufala Colato, Mirtili, Noci e Fave di Cacao crudo fermentato	385 kcal € 10,00
SORBETTO DI FRUTTA O DI VERDURA ALLA MENTA FRESCA (V) (GF) (DE)	220 kcal € 8,00

LA FRUTTA € 8,00

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

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)