

Chef Luigi Tursi

“Dieta Mediterranea Funzionale”

SANACAFE' OGGI

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
MOZZARELLA DI BUFALA LF SU NIDO DI RUCOLA (V) (GF) (DE)	380 kcal € 15,00
TORTINO AL NATURALE DI RICOTTA DI BUFALA LF E CUMINO NERO (V) (GF) (DE)	410 kcal € 15,00
CAPPUCCIO DI VERDURA ALL' ERBA DI GRANO TOPINAMBUR E ZENZERO (V) (GF) (DE)	220 kcal € 14,00
ZUPPETTA DI LEGUME ANTICO COTTO NEL COCCIO CON ERBE ED ODORI (V) (GF) (BR)	271 kcal € 14,00
MILLEFOGLIE DI VERDURA AL VAPORE E LE SUE CREME (V) (DE)	272 kcal € 12,00
TAGLIOLINO DI VERDURE IN SALSIA GUACOMOLE E PISTACCHIO (CR) (V) (GF) (DE)	330 kcal € 14,00
GATEAU DI VERDURA SU INSALATA E POMODORINI (VE) (EN)	392 kcal € 14,00
FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA LF POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (VE) (LF) (BR)	410 kcal € 14,00
AVOCADO E RAPA ROSSA CON POMODORINI PINOLI E GOJI (CR) (V) (GF) (EN)	385 kcal € 14,00

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 Mediterranea Funzionale

Chef Luigi Tursi

“Dieta Mediterranea Funzionale”

SANACAFE' OGGI

PER CONTINUARE

I PRIMI INTEGRALI FATTI IN CASA

TAGLIOLINO CACIO E PEPE (EN) (DE)	385 kcal € 10,00
LAGANE ALLA CLOROFILLA DI VERDURA (VE) (DE)	370 kcal € 13,00
PASTA SFOGLIA SaDiMe AI CECI ANTICHI POMODORO FRESCO E PEPERONCINO (V) (TO)	435 kcal € 14,00
RAVIOLO DI RICOTTA LF E CAVOLO VIOLA ALLA CARBONARA VEGETARIANA (VE) (EN)	465 kcal € 14,00
CONCHIGLIA AL RAGU' DI PESCE POMODORO ETIMO O INTARTARE CRUDA (EN)	445 kcal € 15,00

I PRIMI INTEGRALI GLUTEN FREE

RISO ROSSO CON VERDURINE E ZENZERO (V) (GF) (SL)	515 kcal € 12,00
RISO NERO INTEGRALE CON VERDURINE E GAMBERETTI ROSA (GF) (BR)	495 kcal € 15,00
MIX DI FALSI CEREALI ALL'ORTICA E SPIRULINA (V) (GF) (EN)	358 kcal € 15,00

IL PESCE DA PESCA SOSTENIBILE SECONDO DISPONIBILITA' DEL GIORNO

CALAMARO CROCCANTE AL SALMORIGLIO CON LA SUA VERDURA (RE)	359 kcal € 15,00
COCKTAILS DI GAMBERETTI ROSA FRUTTA ACQUA DI MARE E FRANCIACORTA (RE)	210 kcal € 16,00
ROLLE' DI PESCE SCIABOLA AL VAPORE CON CAPONATINA DI VERDURE	310 kcal € 18,00
FILETTO DI SGOMBRO COTTO AL VAPORE SERVITO CON VERDURE (EN)	376 Kcal € 18,00
TRANCIO DI TONNETTO SCOTTATO AL TIMO CON VERDURE (EN)	364 Kcal € 20,00
BACCALA' IN ZUPPETTA DI ZAFFERANO IN PISTILLI	356 Kcal € 20,00
TARTARE DI PESCE Sana-ti FRUTTA E SPEZIE CON VERDURE CRUDE (RE)	340 Kcal € 20,00
GAMBERONI ROSSI CRUDI O AL VAPORE IN SALSA Sana-Ti (RE)	369 Kcal € 30,00

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
GELATO O SORBETTO DELLA CASA (V) (GF) (EN)	250 kcal € 8,00
TARTARE DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 8,00