

WELLNESS LUNCH

(24 € a persona, dalle 12.00 alle 15.00)

Prodotti lavorati

vellutata di *patate, porri e pepe del Madagascar
vellutata di *zucca e nocciole
lenticchie e sgombro sott'olio
riso venere con cipolline, barbabietole e zenzero
fusilli con *broccoli, acciughe e peperoni
insalata di tacchino e verdure marinate all'orientale
frittata con *patate, *cipolle e paprika dolce
*torta salata con *spinaci, pinoli e uvetta
cipolla croccante

Verdura cruda

rucola, lattuga lollo, radicchio, misticanza, carote, pomodori, olive

Verdura cotta a vapore

piselli*, cavolfiore*, broccoli*, fagiolini*, fagioli, mais, carote*, ceci

Condimenti

pepe nero, pepe creolo, pepe rosa, pepe bianco | sale bianco, sale rosa, sale rosso, sale nero, olio extravergine di oliva, olio extravergine di oliva bio | aceto di mele, aceto di Chianti, aceto balsamico

Uova sode

Tonno e acciughe

Frutta secca e disidratata, e semi

frutta essicata (prugna, uva sultanina, bacche di goji, albicocca, ginger/zenzero, fichi) frutta disidratata (frutta mista, mele e banane) | frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle) semi (chia, girasole, zucca, sesamo, papavero, lino)

Cereali

cereali vari (fiocchi di mais, muesli al cioccolato)

Isola degli affettati e formaggi

affettati vari (coppa, prosciutto crudo, tacchino, speck) | roast beef
formaggio morbidi (tomino fresco, ricotta, mozzarella) pasta dura (fontina, toma di Gressoney, toma di capra, Bleu d'Aoste, grana)

Yogurt

yogurt (bianco e ai frutti di bosco)

Frutta fresca di stagione

Pane

filone di pane bianco* e integrale* | focaccia* | grissini

Biscotti e torte

biscotti vari | torte varie (crostata, torta di mele, torta al cioccolato) | crema pasticceria

Brioche e simili

mini croissant (crema, cioccolato, marmellata, vuoti)* | muffin ai frutti di bosco ed al cioccolato* mini krapfen* | mini ciambelle* | waffel * | sciroppo d'acero

Beverage

acqua naturale e frizzante | vino bianco, rosso, rosé

**i prodotti contrassegnati con l'asterisco identificano prodotti surgelati all'origine oppure prodotti che sono stati abbattuti (-18°C)*

CARTA DEL POMERIGGIO

- 10 € Toast classico
Toast farcito con prosciutto cotto, formaggio e chips di patate
- 12 € Toast farcito
Toast farcito con prosciutto cotto, formaggio e verdure sott'aceto
- 14 € Salumi tipici del territorio
Il tagliere di salumi tipici del territorio con pane e confetture alla frutta
- 14 € Formaggi tipici del territorio
Il tagliere di formaggi tipici del territorio con pane e confetture alla frutta
- 14 € Salumi e formaggi tipici del territorio
Il tagliere di salumi e formaggi tipici del territorio con pane e confetture alla frutta
- 12 € Insalata mista
Mix di insalate con julienne di carote, mais, tonno, fagiolini, mozzarelline, olive nere, pane, semi di girasole e semi di zucca
- 12 € Pasta del giorno
- 10 € Vellutata del giorno
- 6 € Torta

BEVANDE DEL POMERIGGIO

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|---------------------------|
| 2 € | Caffè | 3 € | Cappuccino |
| 3 € | Latte macchiato | 3 € | Caffè d'orzo |
| 3 € | Ginseng | 3 € | Thè |
| 2 € | Acqua naturale e frizzante 0.5 lt | 4 € | Soft Drinks |
| 3 € | Acqua naturale e frizzante 1 lt | 6 € | Calice bollicine italiane |
| 5 € | Calice vino bianco | 5 € | Calice vino rosso |
| 5 € | Calice vino rosato | 7 € | Birra in bottiglia |
| 6 € | Amari e distillati | 8 € | Aperol Spritz |