



Arte&Scienza s'incontrano

Nutrizionista Antiaging
Dott.ssa Chiara Manzi

Chef de Cuisine
Andrea Miceli

Sous Chef
Salvatore Stallone

Maitre
Federico Bastoni



PIATTI

Caponatina di melanzana



LA CAPONATINA DI MELANZANE DELLA TRADIZIONE ACCOMPAGNATA DALLE CIPOLLE AGRO E DALLA DRESSING ALLA MOZZARELLA DI BUFALA DOP SI ARRICCHISCE DI ANTIOSSIDANTI GRAZIE AL RISTRETTO DI POMODORO DATTERINO

Contiene **Sedano, Latte, Solfiti**
A richiesta **Vegan con latte di mandorla**

PER PORZIONE: Energia 90 kCal Grassi 5 g, Carboidrati 7 g, Fibre 5 g, Proteine 3 g, Sale 0,8 g

Carpaccio di petto di anatra, pomodorini arrosto e salsa di albicocca



UN CARPACCIO SOTTILE DI PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA PER MANTENERE LE SUE IMPORTANTI VITAMINE DEL GRUPPO B E MARINATO CON OLIO E LIMONE VIENE ACCOMPAGNATO DA UNA CHUTNEY AGRODOLCE DI ALBICOCCA, RICCA DI FIBRE E DA POMODORINI ARROSTO, GIALLI E ROSSI.

Contiene **Sedano**

Energia 184 kCal, Grassi 7 g, Carboidrati 10 g, Fibre 5 g, Proteine 20 g, Sale 1 g



GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

VEGETARIANO

VEGANO



Filetto di sgombro con insalata multicolore, verdure croccanti e dressing di agrumi



TRANCETTI DI SGOMBRO CBT RICCHI DI OMEGA-3 FLAMBATI A VIVO SU INSALATINA DI STAGIONE MULTICOLORE E VERDURINE CROCCANTI LEGGERMENTE ACETATE

Contiene **Pesce, sedano, soia, senape, solfiti**

PER PORZIONE: Energia 183 kCal, Grassi 10g, Carboidrati 9g, Fibre 4g, Proteine 14g, Sale 0,8g

Gazpacho di pomodoro, tagliatella di seppia e gocce di pesto



FRESCO GAZPACHO DI POMODORO ANTIOSSIDANTE CON TAGLIATELLA DI SEPPIA COTTA E CRUDA ARRICCHITO DA GOCCE DI PESTO DI BASILICO.

Contiene **molluschi, solfiti, sedano, soia, senape, frutta secca**

PER PORZIONE: 84 Kcal; 1 g grassi; 9 g carboidrati; 3 g fibre; 9 g proteine; 0,5 g sale



GLUTEN FREE

SENZA LATTOSIO

VEGETARIANO

VEGANO



PIATTI

Arrostino CBT alla moda piemontese con misticanza e polvere di capperi



ARROSTINO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA PER PRESERVARE VITAMINE E MORBIDEZZA CON SALSA TONNATA ALLA PIEMONTESE, MISTICANZA ESTIVA E DRESSING AGLI AGRUMI.

Contiene **latte, pesce, solfiti, uova, senape e soia**

PER PORZIONE: Energia 234 kCal, Grassi 9 g, Carboidrati 4 g, Fibre 5 g, Proteine 34 g, Sale 1g.

Hamburger scomposto con insalata multicolore



HAMBURGER DI BOVINO ALLEVATO AD ERBA MEDICA COTTO A BASSA TEMPERATURA, ACCOMPAGNATO DA POMODORO, INSALATA E SALSE EVOLUTION

Contiene **soia, senape e solfiti**

PER PORZIONE: Energia 190 kCal, Grassi 9 g, Carboidrati 7 g, Fibre 5 g, Proteine 23 g, Sale 1 g.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



VEGANO



Cesar Salad



LA CAESAR SALAD DEL BENESSERE, CON LATTUGA ROMANA CROCCANTE, POLLO IN COTTURA CONFIT, DRESSING CAESAR EVOLUTION, A BASSO CONTENUTO DI GRASSI E PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO OLTRE 30 MESI

Contiene **latte, senape, solfiti**

PER PORZIONE: Energia 203 kCal, Grassi 5 g, Carboidrati 5 g, Fibre 5 g, Proteine 34 g, Sale 0,7g

Insalata di polpo, patate, fagiolini e salsa al prezzemolo



LA TRADIZIONE MEDITERRANEA SENZA ETÀ: INSALATA DI POLPO CON PATATE E FAGIOLINI, DRESSING DI AGRUMI FRESCHI, RICCHI DI VITAMINE ANTIOSSIDANTI, OLIVE TAGGIASCHE DISIDRATATE E SALSA AL PREZZEMOLO.

Contiene **molluschi, solfiti, sedano, soia, senape**

PER PORZIONE: Energia 214 kCal, Grassi 9 g, Carboidrati 16 g, Fibre 5 g, Proteine 16 g, Sale 1 g



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



VEGANO



Insalata di riso venere con peperoni, melone, menta e speck



UN'INSALATA DI RISO RICCA DI FIBRE CON LA FRESCHEZZA DEL PEPERONE CROCCANTE, IL MELONE ESTIVO E IL PROFUMO DI MENTA ARRICCHITA DA BRUCIATINI CROCCANTI DI SPECK

Contiene **senape e soia**

PER PORZIONE: Energia 333 kCal, Grassi 9 g, Carboidrati 51 g, Fibre 5 g, Proteine 11 g, Sale 1 g.

Orecchiette al pesto vegano e pomodori confit.



LA TRADIZIONE GENOVESE IN VERSIONE ESTIVA CON LE ORECCHIETTE, IL PROFUMO DEL BASILICO FRESCO E IL COLORE DEL POMODORO CONFIT.

Contiene **frutta secca, soia, senape**. Contiene **glutine**
A richiesta senza glutine

PER PORZIONE: Energia 346 kCal, Grassi 9 g, Carboidrati 58 g, Fibre 5 g, Proteine 10 g, Sale 0,8 g.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



VEGANO



Cavoli che cacio e pepe!



LA TRADIZIONE ROMANA INCONTRA LA SCIENZA DELLA MEDICINA CULINARIA, NASCE CAVOLI CHE CACIO E PEPE!

Contiene **glutine, derivati del latte**
A richiesta senza glutine

PER PORZIONE: Energia 340 kCal, Grassi 7 g, Carboidrati 56 g, Fibre 5 g, Proteine 14 g, Sale 1g

Pasta fredda con ricotta, limone, basilico e mandorle



UN'INSALATA DI PASTA FREDDA E CREMOSA DAI PROFUMI ESTIVI, FONTE DI FIBRE, CON BASILICO, MANDORLE, LIMONE E RICOTTA.

Contiene **latte, frutta secca**. Contiene **glutine**
A richiesta senza glutine

PER PORZIONE: Energia 376 kCal, Grassi 10 g, Carboidrati 58 g, Fibre 5 g, Proteine 16 g, Sale 0,8 g.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



VEGANO



DESSERT

Il Tiramisù Evolution • 8€



CREMA LEGGERA DI MASCARPONE SENZA LATTOSIO E VANIGLIA, SAVOIARDI EVOLUTION (A BASE DI FARINA DI RISO), CAFFÈ ACRILAMMIDE FREE E CACAO

Contiene **latte** e **uova**

PER PORZIONE: 146 Kcal; 10 g grassi; 17 g carboidrati di cui 1 g zuccheri; 4 g fibre; 5 g proteine.

Il dolce italiano più famoso al mondo con le tecniche di Medicina Culinaria Certificate Cucina Evolution con meno zucchero e più fibra di una mela

MelaGodo • 8€



MOUSSE DI GODURIA (LA CREMA SPALMABILE NOCCIOLE E CACAO CUCINA EVOLUTION) E CREMA ALLE MELE

Contiene **frutta secca**

Energia 159 kCal, Grassi 9 g, Carboidrati 17 g di cui 11 g di Zuccheri, Fibre 5 g, Proteine 3 g

Un tripudio di antiossidanti, grassi, vitamina e bontà!
Vera formula segreta di bellezza.



Mousse al Cioccolato e Amarene • 8€



PANNA ZERO GRASSI, SENZA LATTICINI, CON CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE SCIROPATE IN CASA CON ERITRITOLE

Contiene **uova**

PER PORZIONE: 124 Kcal; 6 g grassi; 17 g carboidrati di cui 7 g zuccheri; 4 g fibre; 5 g proteine.

Puro piacere antiaging con le calorie di uno yogurt alla frutta

Frutta di stagione • 8€



FORMULA BISTROT

Una carta dedicata al pranzo
dal martedì al venerdì
con meno di 800 Kcal

Formula con **una portata** e **un dessert** • 25€

Formula con **due portate** • 32€

Formula con **due portate** e **dessert** • 39€

Formula con **tre portate** • 45€

Coperto, acqua e caffè INCLUSI.
ESCLUSE bevande e vini.

BEVANDE E VINI

Calice di **vino rosso** • 7,50€

Calice di **vino bianco** • 7,50€

Calice di **Spumante Metodo Charmat** • 10€

Calice di **Spumante Metodo Classico** • 12,50€



Bottiglia di **Prosecco Mionetto 0%** • 29€

Bottiglia di **Vino Merlot 0%** • 24€

Bottiglia di **Vino Chardonnay 0%** • 24€



Bio Portofino Limone/Mandarino
zero zucchero • 6€