

Main course

Exotic lunch

Nigiri all'Italiana di tonno e salmone. Sashimi di salmone

Polpo cotto a bassa temperatura

Su crema di ceci, riso e verdure di accompagnamento

Salmone provenzale

Trancio di salmone cotto con erbe della Provenza, riso al vapore e verdure in accompagnamento

Salmone caramellato

Salmone cotto con salsa di soia e miele bio, semi di sesamo, riso al vapore e verdure in accompagnamento

Primi

Pasta al ragù

Risotto taleggio e Fassona al vino rosso

Risotto gamberi e asparagi

Pesce

Tartare di salmone

Avocado, Riso al vapore in accompagnamento

Carne

Roast beef, rucola, pomodorini e patate al forno

Tartare di fassona Piemontese "La gourmet"

stracciatella fresca, acciughe Del Mar del Cantabrico

I prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento come regolamento CEE 853/04

Elenco ingredienti disponibile cartaceo

I nostri poké

Tradizionale piatto hawaiano, a base di riso al vapore, pesce e verdure

Crispy salmon poké

Riso al vapore, Bocconcini di Salmone in croccante panatura di mais, pomodori, edamame, avocado, maionese al wasabi

Poké di salmone,

riso basmati, tartare di salmone, edamame, avocado, carote, salsa di soia

Tonno poké

Riso al vapore, tartare di tonno, semi di sesamo, avocado, edamame, pomodori, salsa di soia

Gamberi poké

Gamberi saltati, avocado, edamame, carote, salsa di soia

Chicken poké

Pollo, edamame, avocado, carote, salsa di soia

Poké vegetariano

Riso al vapore, formaggio semi stagionato, edamame, avocado, carote e zucchine

Insalate

Chicken Caesar salad

Insalata, pollo grigliato, crostini di pane, pomodori, dressing caesar, scaglie di grana padano

Tuna salad

Insalata, pomodori, cetrioli, tonno, paté di olive

I prodotti ittici vengono sottoposti ad abbattimento come regolamento CEE 853/04

Elenco ingredienti disponibile cartaceo