Spazio Gusto

Zero Waste Day

Smart choices, creative flavors and zero leftover

Menù del giorno - Pranzo

PRIMI

PASTA CON CREMA DI CAVOLFIORI E CRUMBLE DI PANE ALLE ERBE AROMATICHE
(Pasta di semola, cavolfiori, aglio, peperoncino, pangrattato, salvia, rosmarino, timo, sale e olio EVO)
ALLERGENI: 1,6,10,13

RISOTTO AL CAVOLO NERO E FLAKES DI CAVOLO NERO CROCCANTE
(Riso parboiled, cavolo nero, aglio, sedano, carota, cipolla, sale e olio EVO)
ALLERGENI: 9

MINESTRA DI LEGUMI E CAVOLO NERO
(Ceci, fagioli cannellini, sedano, carota, cipolla, cavolo nero, pepe nero, sale e olio EVO)
ALLERGENI: 9

SECONDI

POLPETTE DI LEGUMI
(Legumi, pane, prezzemolo, sedano, carota, cipolla, sale e olio EVO)
ALLERGENI: 1,6,9,10,13

TORTA RUSTICA CON GAMBIDI CAVOLFIORI E MOZZARELLA
(Uova, latte, parmigiano, patate, porro, melanzane, peperoni, zucchine, sale e olio EVO)
ALLERGENI: 3, 7

TORTINO DI ZUCCA CON CHIPS DI PATATE
(Uova, patate, zucca, parmigiano, latte, sale e olio EVO)
ALLERGENI: 3,7

CONTORNI

CAVOLFIORI AL VAPORE
(Cavolfiori, sale e olio EVO)
ALLERGENI: ASSENTI

PATATE CON BUCCIA AL FORNO
(Patate, rosmarino, sale e olio EVO)
ALLERGENI: ASSENTI