

Piatti Freddi

Polpo al limone con patate viola, spinaci e pomodorini confit.	€ 9.5
Burrata di Andria con centrioli, pomodorini confit e patè di olive.	€ 9.0
Roastbeef con riso venere, pinoli e uva sultanina.	€ 9.5
Cous cous con brunoise di zucchine, lenticchie rosse, fagioli neri e semi di zucca.	€ 9.0

Primi Piatti

Fusilli integrali al ragù di branzino con cavolfiori, capperi e acciughe.	€ 8.0
Gnocchetti al pesto di basilico e spinaci con scorza di limone.	€ 8.0
Riso wok alle verdure con edamame.	€ 8.0
Pasta pomodoro e basilico.	€ 8.0

Contorni

Finocchi al forno con pomodorini ed erbe.	€ 3.5
Tortino di zucchine e cavolfiori.	€ 3.5
Riso in bianco.	€ 3.5
Patate al rosmarino al forno.	€ 3.5

Torte Salate

Torta salata con salmone, zucchine, patate, robiola e porri.	€ 5.5
Torta salata ricotta e spinaci con mandorle tritate e scorza di limone.	€ 5.5

Sandwich

Toast ai cereali con tonno, zucchine alla griglia, spinacino e patè di asparagi.	€ 7.5
Toast ai cereali tacchino, pecorino dolce, pomodorini confit e senape rustica.	€ 7.5
Toast ai cereali con humus di cannellini, scamorza, zucchine grill e patè d'olive.	€ 7.5
Toast classico con prosciutto di praga ed edamer.	€ 7.5

Insalate

Mind Gamberi saltati, avocado, pomodorini confit, patate e olive.	€ 9.0
Energy Formaggio feta, fagioli azuki, patate americane, pomodorini confit e cetrioli.	€ 9.0
Nature Broccoli al vapore, zucchine al forno, ceci, finocchi e ravanelli.	€ 9.0
Upload Petto di pollo alla griglia, pancetta, grana, crostini, Caesar dressing.	€ 9.0

Panini Gourmet

Mind Salmone affumicato, salsa guacamole e spinacino.	€ 6.0/3.5
Energy Formaggio chevre, avocado, zucchine grill e insalata.	€ 6.0/3.5
Nature Hummus di edamame, pomodorini confit, zucchine e melanzane grill.	€ 6.0/3.5
Upload Roast beef, scaglie di grana, funghi champignon e rucola.	€ 6.0/3.5