

APERICENA IN SPA

TUTTI I VENERDÌ DALLE 19:00 ALLE 22:30
SAUNE E IDROMASSAGGI, AUFUGUSS, SCRUB E VISAGE
COCKTAIL E DELIZIE,
PER TRASCORRERE UNA SERATA
DI PIACEVOLE BENESSERE

VENERDÌ 13 MARZO 2026

MENÙ CLASSICO

- PINZIMONIO CON SALSA AL PREZZEMOLO (9, 12)
- CROSTINO CON RICOTTA PASTA D'ACCIUGHE
E ZUCCHINA GRIGLIATA (1, 7, 12)
- BICCHIERINO CON CREMA DI CAROTE
E SESAMO NERO (1, 7, 11)
- FOCACCIA CON STRACCIATELLA
E PROSCIUTTO CRUDO (1, 7, 12)
- CROCCHETTE DI PATATE (1, 3, 7)
- PENNETTE CON SALSA DI POMODORINI E PROVOLA AFFUMICATA (1, 7)
- CREMA AL LATTE CON LINGUE DI GATTO (1, 4, 7)

MENÙ VEGETARIANO

- PINZIMONIO CON SALSA AL PREZZEMOLO (9, 12)
- CROSTINO CON RICOTTA SCAGLIE DI GRANA
E ZUCCHINA GRIGLIATA (1, 7)
- BICCHIERINO CON CREMA DI CAROTE
E SESAMO NERO (1, 7, 11)
- FOCACCIA CON STRACCIATELLA E HUMMUS
CON POMODORI SECCHI (1, 7, 11, 12)
- CROCCHETTE DI PATATE (1, 3, 7)
- PENNETTE CON SALSA DI POMODORINI E PROVOLA AFFUMICATA (1, 7)
- CREMA AL LATTE CON LINGUE DI GATTO (1, 4, 7)

ALLERGENI

1: Cereali contenenti Glutine - 2: Crostacei - 3: Uova - 4: Pesce - 5: Arachidi - 6: Soia - 7: Latte
- 8: Frutta a Guscio - 9: Sedano - 10: Senape - 11: Semi di Sesamo - 12: anidride Solforosa e Solfiti
- 13: Lupini - 14: Molluschi - * Prodotto surgelato

VI PREGHIAMO DI COMUNICARCI IN FASE DI PRENOTAZIONE EVENTUALI
INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

Bevande: acqua, prosecco, vino rosso, vino bianco, cocktails, analcolico alla frutta



TARIFFA 49,00€

PER INFO E PRENOTAZIONI | INFO@WETLIFENET - 031 690501

