

VENERDI' 13 NOVEMBRE 2026

MENU'

HUMMUS DI CECI CON VERDURE CROCCANTI
ALLA MEDITERRANEA (1,8,9,11)

SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO (7)

TRONCHETTO DI ZUCCHINE
CON CREMA DI EDAMAME
E CRUMBLE DI MANDORLE (1,6,8)

CROSTINO DI PANE PROKORN, CREMA DI RICOTTA,
RUCOLA E LIMONE, DATTERINO BRASATO AL FORNO
E BASILICO (1,7,8,11)

MINI SFORMATINO DI UOVA E VERDURE
PROFUMATO AL TIMO (1,3,7,9)

SACCHETTINO MONOPORZIONE
CON FOCACCIA ALLE OLIVE, PANE CARASAU
E CROSTINI (1,11,12)

COUS COUS INTEGRALE CON BRUNOISE DI VERDURE,
DRESSING ALL'ARANCIA E ANETO (1,9)

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TARTELLETTA CON CREMOSO ALLA VANIGLIA (1,3,7,8)

BEVANDE: ACQUA, PROSECCO, VINO ROSSO, VINO BIANCO,
COCKTAILS, ANALCOLICO ALLA FRUTTA

ALLERGENI:
GLUTINE(1), CROSTACEI(2), UOVA(3), PESCE(4), ARACHIDI(5),
SOIA(6), LATTE E DERIVATI(7), FRUTTA A GUSCIO(8),
SEDANO(9), SENAPE(10), SEMI DI SESAMO(11),
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI(12), LUPINI(13), MOLLUSCHI(14)

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

WELLNESS DINNER
APERICENA IN SPA

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

TARIFFA 49.00€
INFO E PRENOTAZIONI
TEL. 031-690501
INFO@WETLIFE.NET