

RISTORANTE VEGANO AL BOTEL



| | | PREZZO PER PERSONA | NOTE |
|--|---|--------------------|--|
| | | | |
| P1 | Pacchetto Pic nic poke gluten free | | |
| | Poke con verdure di stagione miste, riso basmati integrale e tofu spadellato nella salsa di tamari - condito con salsa all'italiana | 25,00 € | Minimo 2 persone - comprensivo di posate e tovagliolini ecologici |
| Cubotto di Torta caprese senza glutine con cioccolato, mandorle e nocciole | | | |
| | | | |
| P2 | Pacchetto Pic nic super | | |
| | - Insalatina mista con aggiunta di semi oleosi misti e condita con salsa all'italiana (prodotti bio) | 32,00 € | <i>(minimo 2 persone) - comprensivo di posate e tovagliolini ecologici</i> |
| | - Piadina arrotolata (wrap) con verdure miste grigliate e hummus di ceci e fagioli cannellini | | <i>versione senza glutine : + 3 euro</i> |
| | (prodotti bio) | | <i>Prenotazione obbligatoria - entro 24 ore prima</i> |
| - Fetta di crostata con marmellata di albicocche | <i>Consegna al mattino entro le ore 8.00 (possibilità di richiedere la consegna anticipata)</i> | | |
| | | | |
| P3 | Pacchetto pranzo + cena take away | | |
| | Pacchetto pic nic poke gluten free + pacchetto pic nic super (anche in versione gluten free) | 56,00 € | <i>(prenotabile anche per una sola persona)</i> |
| | | | <i>versione pic nic super in versione senza glutine : + 3 euro</i> |
| <i>Consegna al mattino entro le ore 8.00</i> | | | |

| P4 Pacchetto aperì-cena | | |
|--|----------------|---|
| Aperitivo assortito accompagnato a scelta tra | | |
| - bottiglia di prosecco naturale e biologico (15 euro a bottiglia) | 15,00 € | a scelta |
| - birra del Birrificio Poretti di Induno Olona (4 euro a bottiglia da 33cl) | 4,00 € | a scelta |
| - analcolico alla frutta (4 euro a persona) | 4,00 € | a scelta |
| <i>Prezzo aperì-cena con una decina di preparazioni per due persone, dolce al cucchiaino Prezzo comprensivo di consegna e mis en place</i> | 65,00 € | <i>* Non comprende il servizio al tavolo. È escluso nel pacchetto la pulizia finale della tavola e stoviglie. Tutto ciò che verrà utilizzato dovrà essere riposto nella box che verrà ripresa il giorno successivo. Prenotazione: 2 giorni in anticipo - soggetto a disponibilità che verrà confermata al momento della richiesta. L'aperìcena può essere consegnato dalle ore 18.00 alle ore 21.00 e concordato 24 ore prima</i> |
| P5 Pacchetto brunch | | |
| 3 piatti dolci e 3 piatti salati serviti con acqua aromatizzata, una bottiglia di prosecco naturale biologico / o a scelta birra del Birrificio Poretti - minimo due persone | 50,00 € | <i>* Non comprende il servizio al tavolo. È escluso nel pacchetto la pulizia finale della tavola e stoviglie. Tutto ciò che verrà utilizzato dovrà essere riposto nella box che verrà ripresa il giorno successivo. Prenotazione: 2 giorni in anticipo - soggetto a disponibilità che verrà confermata al momento della richiesta</i> |
| <i>Prezzo comprensivo di consegna e mis en Place - bevande escluse</i> | 63,00 € | |

| | | |
|---|---|--|
| | | |
| P6 | <i>Pacchetto cena gourmet con servizio</i> | |
| Cena gourmet di 3 portate studiata nei minimi particolari accompagnata da vini naturali e prodotti del territorio biologici | 115,00 € | Servizio cena e 3 calici di vino a testa compresi. NOTA: indicare al momento della richiesta di prenotazione eventuali allergeni, allergie alimentari. Prenotazione: 3 giorni in anticipo - soggetto a disponibilità che verrà confermata al momento della richiesta |



Green Food Lab
 di Elisa Lazzari
 Piazza Grande 11
 6826 Riva San Vitale
 775110684