

MENU

s e r a

SFIZI DA CONDIVIDERE

TRIPLE DIP	14€
tzatziki, guacamole, hummus e pinzimonio	
GUACAMOLE	10€
con chips di mais e barbabietola (GF, NF, V)	
HALLOUMI GRIGLIATO	9€
con sesamo, germogli, miele (GF)	
“LA BRUSCHETTA”	12€
con pomodori bio a km0 e olio al basilico	
HUMMUS con Pita	9€

INSANAMENTE DRINKS

SANAMENTE SPRITZ	12€
Liquore al finocchietto selvatico Podere Scurtarola, acqua tonica Dandy sugar free, e lime	
JUNGLE FIZZ	12€
Ananas, papaya, carote, limone, curcuma, sciroppo d'acero, rum, zenzero, kombucha	
ZEN & TONIC	12€
Ginger shot, vodka, acqua tonica Dandy sugar free, e cetriolo	
GIN TONIC	12€
Gin Juniper Green, acqua tonica Dandy sugar free	
SELEZIONE DI VINI BIO	
Se hai voglia di bere un vino consulta la nostra vetrina frigo e lasciati ispirare!	

IDEALI DA CONDIVIDERE

PERFETTI CON UN COCKTAIL

AVOCADO TOAST

N°1 Smashed Avo, Pomodoro Canestrino, Uovo	14.5€
all'Occhio di Bue (NF) +SALMONE AFFUMICATO 4€	
HUMMUS Sliced Avo, Hummus di Ceci, Cavolo Viola	14€
Marinato, Chutney Leggermente Piccante al Mango(V, NF)	
HEALTHY SALMON Smashed Avo, Salmone	15€
Affumicato, Insalata e Ravanelli Conditi con Salsa allo Yogurt ed Erba Cipollina, Germogli (NF)	
MEDITERRANEAN DREAM Smashed Avo,	15.5€
Halloumi Grigliato, Pomodoro Canestrino, Insalata di Cipollotti Freschi e Olive (NF)	

INSALATE

INSALATA CON SALMONE ALLA PIASTRA	22€
con Insalata Romana, Quinoa Rossa, Edamame al Vapore, Ravanelli Croccanti, Avocado, Germogli, Mix di Semi	
CONDITO CON SALSA ALLO YOGURT E ERBA CIPOLLINA (GF)	
INSALATA DI POLLO con Insalate	21€
Miste di Campo, Avocado, Rucola, Cavolo Viola Marinato, Pomodorini, Sedano, Ravanelli, Germogli e Mix di Semi	
CONDITO CON VINAGRETTE ALLA SENAPE	
FATTUSH Insalata di Pomodorini, Cetrioli,	20€
Cipollotto, Olive, Menta con Hummus, Falafel e Pita	

+Halloumi 4€

+Uova 3.5€

+Hummus 3€

SMART FOOD

CREMA FREDDA DI POMODORO	22€
con Halloumi Grigliato	
POLLO AL CURRY	20€
con Verdure a km 0 e Riso Basmati (GF, LF)	
WOK DI GAMBERI ALLA PAPRIKA	22€
E LATTE DI COCCO	
con Riso Thai, Verdure Croccanti, Zenzero Fresco e Lime (GF, LF)	
SCAROLA saltata in padella con Burrata e Acciughe	22€
CREMA DI PISELLI con Zucchine marinate	22€
alla Menta e feta	

SORBETTI DI FRUTTA FRESCA

6€

LIMONE

LAMPONE

PASSION FRUIT

sanamente

MENU

s e r a

ESTRATTI A FREDDO 9€

GREEN DETOX

Mela Verde, Sedano, Cetrioli, Spinaci, Lime, Zenzero

RED POWER

Barbabietola, Mela Rossa, Carote, Lime, Zenzero

CLEANSE

Ananas, Papaya, Carote, Limone, Curcuma, Pepe Nero

ORANGE JUICE

100% Orange Juice

BEVANDE

ACQUA 500 ML / 750 ML 3/3.5€

KOMBUCHA MUN ORGANIC 250ML 6€

Originale

Limone e Zenzero

BIBITA GASSATA GALVANINA BIO 355 ML 6€

THE FREDDO GALVANINA BIO 355 ML 6€

BIBITA GASSATA MOLECOLA SUGAR FREE 330 ML 6€

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 330 ML 6.5€

BIRRA ARTIGIANALE AMERICAN IPA 330 ML 8€

CAFFETTERIA Classic

+LATTE VEGETALE 1€

Espresso 3€

Caffè Doppio 4€

Orzo 3€

Caffè Macchiato 3€

Cappuccino 4€

Flat White 4.5€

Latte Macchiato 4.5€

Caffè Filtro 4.5€

Caffè Americano 3.5€

SPECIAL

+LATTE VEGETALE 1€

V 60 Chemex 8€

Iced Latte 6€

Matcha Latte 6.5€

Matcha Tea 6€

Chai Latte 6.5€

Golden Milk 6.5€

Infuso 4.5€

V vegano

GF preparato senza glutine ma potrebbe non essere adatto a celiaci

NF senza frutta a guscio

LF senza lattosio

*A seconda della disponibilità, questo prodotto potrebbe essere congelato.

SERVIZIO E COPERTO 1.50€

PANE SENZA GLUTINE 1.50€

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI RIVOLGERSI
AL NOSTRO PERSONALE.

DIRETTIVA CE 2005/89/REG. (UE) N.1169/11

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile
consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a
richiesta dal personale di servizio.

sanamente