



**Il Ginkgo Longevity Restaurant nasce dal Metodo Acquaviva:
scienza, nutrizione funzionale e creatività culinaria**

MENU DI PASQUA

ELISIR RIGENERANTE

Rosso Porpora

Leggermente frizzante, con un sapore fruttato e intenso, questo elisir è un inno alla vitalità primaverile

BOOST STARTER

Timeless Rose

Rosa di rapa rossa con salsa ai mirtilli, pesto di nocciole e capperi, perle di spirulina e finocchio croccante, al profumo di olio EVO LaFonte

8

PRIMO TRA TUTTI

Bon Bon di Gambero Rosso

Gambero di Mazara del Vallo sulla sua bisque aromatizzata con cardamomo, zafferano e polvere di gambero, olio EVO LaFonte

2, 9

SECONDO NATURA

Salmone svelato al profumo di agrumi

Salmone con verza e alici del Cantàbrico, al profumo di paprika dolce con basilico, baby finocchio e crema all'arancio, all'olio EVO LaFonte

4

DOLCI ALCHEMIE - senza zucchero

Sorpresa di benessere al cioccolato

Un uovo di cioccolato fondente ripieno di mousse al cacao e frutti rossi, con crumble di nocciole e un tocco di polvere di maca

7, 8

€ 60 a persona

In base alla disponibilità, alcuni alimenti dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. Tracce di ingredienti fonte di allergie/intolleranze potrebbero risultare accidentalmente presenti nei nostri piatti. Per informazioni sugli ingredienti delle nostre preparazioni si prega di rivolgersi al personale di sala.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi