

Ginkgo

LONGEVITY RESTAURANT

Armonie di primavera

ELISIR RIGENERANTE

Rosso Porpora

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

Ricco di polifenoli e antiossidanti, accompagna il risveglio dell'organismo dopo l'inverno

a g h

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.

Un'esplosione di energia e colore: betalaine della rapa rossa, antocianine e omega-3 nutrono le cellule, sostenendo il benessere e il rinnovamento interiore

h

PRIMO TRA TUTTI

Gnocchi d'onda al profumo d'Oriente

Gnocchetti di seppia su bisque di gambero, zenzero italiano, cardamomo e semi di canapa, all'olio EVO Vargnano.

Piatto ricco di proteine e collagene, essenziale per il vigore e la luminosità della pelle, arricchito da spezie che stimolano la digestione e il metabolismo, per un'energia che dura nel tempo.

b i

SECONDO NATURA

Salmone svelato al profumo di agrumi

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

Un piatto che celebra la forza della primavera: omega-3, vitamina D e sulforafano supportano la funzione cerebrale, il benessere cardiovascolare e la bellezza della pelle, mentre la vitamina C potenzia l'energia e il rinnovamento cellulare.

d

DOLCI ALCHIMIE - 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.

Il cioccolato fondente, ricco di teobromina, stimola la vitalità, mentre gli antiossidanti dei frutti rossi e la maca sostengono energia e benessere mentale.

g h

a glutine	e arachidi	i sedano	o lupini
b crostacei	f soia	l senape	p molluschi
c uova	g latte	m semi sesamo	
d pesce	h frutta a guscio	n anidride solforosa	