

MENU DEGUSTAZIONE

Longevity Experience: un viaggio in cinque tappe

Un viaggio culinario ispirato ai **5 Pilastri del Metodo Acquaviva**.

Ogni menu rappresenta una tappa del viaggio. Completando le cinque esperienze, si attiva una sinergia profonda che aiuta a **risvegliare il pieno potenziale di sé**.

Frutto della ricerca e dell'esperienza clinica della Dr.ssa Annamaria Acquaviva, questo percorso trasforma la scienza della longevità in un rituale da vivere e assaporare.

Cinque menu per cinque tappe del viaggio

I. PURE BOOST

Risveglia il tuo potenziale. Rinnova la tua energia.

II. TURN BACK TIME

Migliora il tuo ben-essere. Ferma le "lancette del tempo".

III. BEYOND TIME

Costruisci la tua longevità, oggi e domani. Favorisci le tue performance.

IV. MOONLIGHT HARMONY

Trova il tuo equilibrio interiore. Rigenera corpo e mente.

V. VITAL GLOW

Risplendi di vitalità. Brilla di nuova luce dentro di te.

Ogni tappa è arricchita da **Longevity Tips**, consegnati a fine esperienza per **integrare il Metodo Acquaviva nella quotidianità** e prolungare i benefici oltre la tavola.



Menu Degustazione

I. Pure boost



NUTRIZIONE FUNZIONALE

Risveglia il tuo potenziale. Rinnova la tua energia

La sinergia degli ingredienti funzionali sostiene corpo e mente e interagisce con i geni della longevità.
Crea le basi di un benessere duraturo.

Menu

LONGEVITY COCKTAIL DI BENVENUTO

AMUSE-BOUCHE

GIARDINO DI RUBINI - FRUTTI DI BOSCO, PETALI DI FINOCCHIO CROCCANTE E VIOLE, OLIO EVO LAFONTE



ELISIR: Aurora Fiorita

PENTAGRAMMA DI ZUCCA - CANNELLONI DI ZUCCA IN OSMOSI ALLA CURCUMA CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, OLIO EVO STIFFONTE

◆ - ALLERGENI: B, I

ELISIR: Oro Radiente

TERRA VIVA - SEDANO RAPA FONDENTE, CECI, PETALI DI TARTUFO, CAFFÈ DI CICORIA E POLVERE DI ORTICA, OLIO EVO VARGNANO

◆ - ALLERGENI: I

ELISIR: Essenza di lavanda

SOGNI DI LAVANDA - MACARON ALLA LAVANDA CON RIDUZIONE DI MIRTILLI

◆ - ALLERGENI: C, H

ELISIR: Nebbia di Matcha - ALLERGENI: H

65,00 euro

Con abbinamento Longevity Elisir: 95,00 euro

Pure Boost ha risvegliato il tuo potenziale, creando le basi di equilibrio ed energia.
Ora è il momento di fermare il tempo: prosegui con **Turn Back Time**. Scoprirai piatti rigeneranti che contrastano lo stress ossidativo e promuovono bellezza e vitalità profonde.



Menu Degustazione

II. Turn back time



ARMONIA INTERIORE

Migliora il tuo ben-essere. Ferma le "lancette del tempo"

La fase centrale del viaggio Longevity, è dedicata alla **rigenerazione cellulare e alla bellezza**. Gli ingredienti ricchi di **antiossidanti, flavonoidi e vitamine essenziali** contrastano lo stress ossidativo.

Menu

LONGEVITY COCKTAIL DI BENVENUTO

AMUSE-BOUCHE

TIMELESS ROSE - ROSA DI RAPA ROSSA, RIDUZIONE DI MIRTILLI, PESTO DI NOCCIOLE E CAPPERI, PERLE DI SPIRULINA E FINOCCHIO CROCCANTE, OLIO EVO LA FONTE

✳ ♦ - ALLERGENI: H

ELISIR: Aurora Fiorita

NERO FIORITO - RISO VENERE E BROCCOLETTI IN DOPPIA CONSISTENZA, PETALI DI ROSA, BACCHE DI GOJI, OLIO EVO BIO PANDESCO

✳ ♦

ELISIR: Raggio speziato

SALMONE SVELATO - CON VERZA E ALICI DEL CANTABRICO, PAPRIKA DOLCE, BASILICO, BABY FINOCCHIO E CREMA ALL'ARANCIO, OLIO EVO LAFONTE

♦ - ALLERGENI: D

ELISIR: Rosso Porpora

SOFFIO D'ORIENTE - SORBETTO DI MELA VERDE E YUZU

♦ - ALLERGENI: G, H

ELISIR: Euforia di Cacao - ALLERGENI: H

70,00 euro

Con abbinamento Longevity Elisir: 100,00 euro

Turn Back Time ha migliorato il tuo benessere, "fermando le lancette del tempo".
Ora è il momento di andare oltre il tempo: con **Beyond Time** costruirai un benessere duraturo, nutrendo la tua longevità profonda.



Menu Degustazione

III. Beyond time



MOVIMENTO

Costruisci la tua longevità, oggi e domani. Favorisci le tue performance

Beyond Time è il menu di consolidamento: guarda al futuro, grazie a nutrienti funzionali come **omega-3, polifenoli, vitamine e minerali**. Ogni piatto promuove energia ed equilibrio psico - fisico.

Menu

LONGEVITY COCKTAIL DI BENVENUTO

AMUSE-BOUCHE

GOLDEN HARMONY - FLAN DI ZUCCA, CAVOLO NERO IN DOPPIA CONSISTENZA, LIQUIRIZIA E NOTE DI MANDARINO, OLIO EVO VARGNANO

◆ - ALLERGENI: C

ELISIR: Essenza di Lavanda

PERLE VERDE E ORO - SEDANO RAPA CON CREMA DI BROCCOLI, GEL DI MANDARINO E POLVERE DI OLIVE NERE, OLIO EVO STIFFONTE

◆ - ALLERGENI: I

ELISIR: Rosso Porpora

FILETTO TRA VERDE E SPEZIE - CON SPINACI IN DOPPIA CONSISTENZA, PEPE DI CAYENNA, MELOGRANO E VIOLE DEL PENSIERO ESSICcate, OLIO EVO LAFONTE

◆ - ALLERGENI: I

ELISIR: Raggio speziato

PRALINA LONGEVITY - CONNUBIO DI AVOCADO, CIOCCOLATO FONDENTE E CANNELLA

◆ - ALLERGENI: G, H

ELISIR: Euforia di Cacao - ALLERGENI: H

70,00 euro

Con abbinamento Longevity Elisir: 100,00 euro

Beyond Time ha costruito la tua longevità, nutrendo il tuo benessere a lungo termine.
Ora è il momento di scoprire il tuo equilibrio interiore con **Moolight Harmony**, dove corpo e mente si rigenerano attraverso calma e serenità.



Menu Degustazione

IV. Moonlight harmony



SONNO E RIPOSO

Trova il tuo equilibrio interiore. Rigenera corpo e mente

Menu dedicato al rilassamento profondo e al recupero psicofisico, con ingredienti funzionali, scelti per favorire il sonno e **ridurre lo stress**.

Menu

LONGEVITY COCKTAIL DI BENVENUTO

AMUSE-BOUCHE

FIOR DI CRISTALLO - PETALI DI FINOCCHIO CROCCANTE, ARANCE SICILIANE E CHICCHI DI MELOGRANO, OLIO EVO BIO CABIANCA



ELISIR: Essenza di Lavanda

BON BON DI GAMBERO ROSSO - GAMBERO DI MAZARA DEL VALLO SULLA SUA BISQUE AROMATIZZATA CON CARDAMOMO, ZAFFERANO E POLVERE DI GAMBERO, OLIO EVO LAFONTE

◆ - ALLERGENI: B, I

ELISIR: Raggio Speziato

PESCATO DEL GIORNO - CON PUNTARELLE E MANDARINO, IN GIARDINO DI VERDURE, OLIO EVO BIO CABIANCA

◆ - ALLERGENI: D, I

ELISIR: Rosso Porpora

SOGNI DI LAVANDA - MACARON ALLA LAVANDA CON RIDUZIONE DI MIRTILLI

◆ - ALLERGENI: C, H

ELISIR: Nebbia di Matcha - ALLERGENI: H

70,00 euro

Con abbinamento Longevity Elisir: 100,00 euro

Moonlight Harmony ti ha aiutato a ritrovare equilibrio e calma interiore.
Ora è il momento di nutrire il tuo riposo profondo e risplendere con **Vital Glow**,
il completamento della Longevity Experience.



Menu Degustazione

V. Vital glow



INTEGRAZIONE ALIMENTARE E COSMETICA

Risplendi di vitalità. Brilla di nuova luce dentro di te

Vital Glow celebra l'unione tra bellezza e benessere attraverso alimenti funzionali e nutraceutici che sostengono **salute cellulare, vitalità e luce interiore**.

Menu

LONGEVITY COCKTAIL DI BENVENUTO

AMUSE-BOUCHE

GIARDINO DI RUBINI - FRUTTI DI BOSCO, PETALI DI FINOCCHIO CROCCANTE E VIOLE, OLIO EVO LAFONTE



ELISIR: Aurora Fiorita

PENTAGRAMMA DI ZUCCA - CANNELLONI DI ZUCCA IN OSMOSI ALLA CURCUMA CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, OLIO EVO STIFFONTE

◆ - ALLERGENI: B, I

ELISIR: Oro Radiante

SUPREMA AGLI AROMI DEL GIARDINO - POLLO RUSPANTE AL TIMO E ROSMARINO DEL RIO ROSSO CON VARIAZIONE DI ZUCCA ALLA CANNELLA, OLIO EVO LAFONTE



ELISIR: Raggio Speziato

PRALINA LONGEVITY - CONNUBIO DI AVOCADO, CIOCCOLATO FONDENTE E CANNELLA



◆ - ALLERGENI: G, H

ELISIR: Euforia di Cacao - ALLERGENI: H

70,00 euro

Con abbinamento Longevity Elisir: 100,00 euro

Vital Glow completa la Longevity Experience: un percorso attraverso i 5 Pilastri della Salute del Metodo Acquaviva, dove scoprire come il cibo rigenera corpo, mente ed energia, risvegliando bellezza e vitalità naturali.