



STAR BENE A TAVOLA



Iniziativa attuata con il sostegno del progetto Alcotra 127 StarBene   

Gentili Clienti,

riteniamo che mangiare sia un piacere, e che sia possibile coniugare il gusto con una cucina rispettosa della salute.

Per questo abbiamo accolto con entusiasmo la proposta di aderire al progetto “**Star bene.....a Tavola**”, che intende diffondere la cultura dell'alimentazione buona anche per la salute.



Ci siamo impegnati pertanto a predisporre una cucina che valorizza l'uso dei prodotti locali, con un'attenzione particolare alla stagionalità e con la riscoperta del gusto e della salubrità dei prodotti ortofrutticoli, dei legumi e dei cereali meno raffinati.



Attraverso la scelta di materie prime di elevata qualità nutrizionale, con la fantasia e l'abilità dei nostri cuochi, possiamo conciliare i principi di una buona alimentazione con il piacere di Star bene.....a Tavola.

Ristorante 4 Stagioni d'Italia

Via A. Volta, 21 tel. 0175 47470
Saluzzo

Giovedì 20 febbraio 2014 ore 20,00



Chef: **Andrea Marengo**



Menù

Savarin di ceci



Riso integrale ai carciofi



*Filetto di Orata al forno con
contorno di stagione*



*Tagliata di frutta di
stagione*



COSTO PROMOZIONALE DELLA CENA

15,00 € tutto compreso

Valori nutrizionali del menù (a persona)

Proteine: 55,0 g

Grassi: 32,3 g

di cui saturi: 6,0 g

Carboidrati: 100,0 g

di cui zuccheri: 27,1 g

Calorie totali: 910

**Il menù è privo di glutine e pertanto
indicato per celiaci**