



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.

www.starbeneatavola-cuneo.it

Ristorante

La Torre

Via Villa, 35 tel +39 0175 76198
Brondello

Venerdì 21 marzo 2014 ore 20,00



Chef: *Silvia Michelis*



Menù

Involtino di verza ripieno di verdure con bagna cauda alla vecchia maniera



Riso Carnaroli di Baraggia dop con fantasia di verdure



Filetto di trota del Po al limone su schiacciata di patate e bastoncini di verdure



Macedonia di frutta fresca



Tema: - **Mantenere il Peso forma**
dr.ssa Olivia Segre
Centro Obesità Asl Cn1

COSTO PROMOZIONALE DELLA CENA
15,00 € tutto compreso

Valori nutrizionali del menù (a persona)

Proteine: 35,2 g

Grassi: 28,6 g

di cui saturi: 6,6 g

Carboidrati: 112,2 g

di cui zuccheri: 29 g

Calorie totali: 847

Indicato per i celiaci