

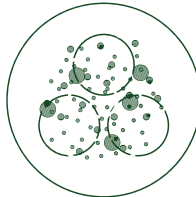
LA TAVOLA DEI RITIRI

Pause di alimentazione consapevole. Composizioni gastronomiche nate per accompagnare il Ritiro anche attraverso la dimensione del gusto.

TERRA E RADICI

Una composizione che nasce dalla terra e dai suoi elementi più autentici.

Un equilibrio di sapori della cucina del territorio dove ingredienti semplici e manualità si incontrano in una composizione avvolgente.



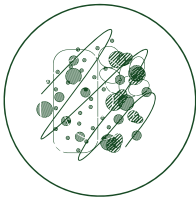
Ingredienti:

- Grano Saraceno
- Gallina in saor
- Mela in CBT timo e aceto di mele
- Carote arrostate
- Cipolla bruciata
- Semi misti tostati
- Crumble di funghi
- Vinaigrette alla senape e miele

IL TEMPO DEL TRAMONTO

Una composizione pensata per accompagnare il corpo verso una dimensione di calma.

Sapori delicati e leggeri che richiamano i profumi della sera.



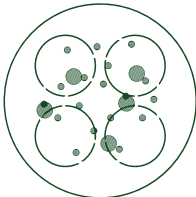
Ingredienti:

- Base spinacino e cappuccio viola
- Patata al forno alle erbe
- Barbabietola al vapore
- Salmone CBT al finocchietto e aneto
- Yogurt Greco
- Olio alla melissa
- Sesamo e mandorle tostate

DALL'ALTRA PARTE DEL MARE

Un incontro tra terra e mare che racconta vitalità e scoperta.

Fresca e dinamica, questa composizione unisce leggerezza, sapidità e note aromatiche in un equilibrio naturale.



Ingredienti:

- Base bulgur alle erbe
- Cetriolo, pomodorini
- Cipolla rossa marinata
- Gamberi CBT al limone e basilico
- Crumble di olive taggiasche
- Pistacchio tostato
- Chimichurri alle erbe e lime

ARMONIA

Un dialogo tra sapori, consistenze e stagioni.

Pensata per la condivisione, dove mare, terra e consistenze diverse si intrecciano in modo armonioso.



Ingredienti:

- Base riso nero
- Polpo CBT arrostito
- Ceci
- Pomodorini semi-dry
- Zucchine arrostate
- Noci tostate
- Maionese al limone bruciato