

rose by mary

VEG & NATURAL BISTRO

LUNCH BOX PER AZIENDE

Servizio di delivery su misura per la tua pausa pranzo sul lavoro con cibo sano e naturale.



Contattaci

Via Cesare Battisti, 1
20129 Milano
02 xxxx
info@mariamarinoni.it
www.rosebymary.it

SCEGLI UNA FORMULA

scegli la formula che preferisci per la tua pausa pranzo.



AGGIUNGI

arricchisci la tua lunch box con le nostre proposte di **bevande o dolcetti**



VOGLIA DI CAMBIARE?

scegli tra la selezione di panini gourmet o pizze golose, tutto all'insegna del gusto e della salute





*i nostri
piatti del
giorno*



IL NOSTRO MENU'

ALCUNI ESEMPI

- Pollo al curry con latte di cocco e verdure
- Cotolette di ceci con verdure del giorno
- Riso cantonese vegano
- Carbonara vegana
- Salmone alla griglia con granella di pistacchio
- Ravioli cinesi con verdure e tofu
- millefoglie di tofu con cipolotti



I NOSTRI DOLCI



una coccola di fine pasto
prodotta artigianalmente
dai nostri pasticceri con
ingredienti tutti vegani che
esaltano il gusto e il colore
preservando qualità e
salute.

Una vasta gamma di
dolcetti per soddisfare tutti i
gusti





I PANINI

Creiamo nostri panini gourmet utilizzando prodotti di stagione e ingredienti planted based; utilizziamo il pane dello storico forno Maria Marinoni

le nostre
proposte
slow food



LE PIZZE

scegli le nostre pizze (anche in versione veg):

PASTA MADRE

a lievitazione 24 ore;

RISO VENERE

ricca di fibre e
antiossidanti;

RUSTICA

mix di farine con semi di
sesamo e lino



MENU VALIDO GIOVEDÌ 06 APRILE 2023

Equilibrato B: Pollo al curry con latte di cocco e verdure+
riso bianco € 13,00

Equilibrato C: Cotolette di ceci con verdure del giorno +
riso bianco € 13,00

N 2 Riso rosso con green curry, latte di cocco e verdure € 10,00

N 3 Riso cantonese vegano € 10,00

N 4 Carbonara vegana € 10,00

N 5 Verdure grigliate (porzione normale) € 8,00

N 6 Spinaci (porzione normale) € 8,00

N 7 Finocchi alla curcuma (porzione normale) € 8,00

N 8 Verdure grigliate (porzione piccola) € 8,00

N 9 Spinaci (porzione piccola) € 5,00

N 10 Finocchi alla curcuma (porzione piccola) € 5,00

N 11 Riso bianco € 5,00



EXTRA: CRACKERS € 3,00 | CREMA SALATA € 0,70

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati; 11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti derivati; 14. Molluschi e prodotti derivati.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

MENU VALIDO DA MERCOLEDÌ 5 APRILE 2023

Equilibrato A: Salmoné alla griglia con granella di pistacchi⁸
+ riso rosso € 15,00

Equilibrato B: Bocconcini di soia⁶ con salsa tamari¹⁰, zenzero e
verdure di stagione + riso rosso € 13,00

N 1 Ravioli cinesi con verdure e tofu⁶ con salsa di soia⁶ € 11,00

N 2 Riso venere con ceci croccanti, avocado, mix di carote
e pomodori secchi € 10,00

N 3 Farro in agrodolce¹² con ceci, melanzane, carote
e zucchine € 10,00

N 5 Mix di cavolfiori con ceci croccanti (porzione normale) € 8,00

N 6 Carciofi saltati con porri (porzione normale) € 8,00

N 7 Bietole colorate (porzione normale) € 8,00

N 8 Mix di cavolfiori con ceci croccanti (porzione piccola) € 5,00

N 9 Carciofi spadellati con porri (porzione piccola) € 5,00

N 10 Bietole colorate (porzione piccola) € 5,00

N 11 Riso rosso € 5,00



EXTRA: CRACKERS € 3,00 | CREMA SALATA € 0,70

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati; 11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti derivati; 14. Molluschi e prodotti derivati.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.