

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Domenica 19:00 - 22:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/05/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/libra-cucina-evolution-gluten-free>

Antipasti

Erbazzone al Parmigiano Reggiano 36 mesi

€ 14,00

Un antipasto che ci regala vitamine e molecole bioattive, amiche del cuore e della salute grazie alla cottura a vapore delle erbe.

Flan di Asparagi con crema di Parmigiano, Zafferano e Nocciole

€ 14,00

Flan delicatamente cotto a 125° per evitare la formazione di acrilammide. La nostra crema di Parmigiano alleggerita di grassi e aromatizzata con zafferano

Galantina di Mortadella con Giardiniera in osmosi

€ 16,00

La tradizione emiliana in Evoluzione: più fibre, meno grassi. La cottura sottovuoto mantiene la morbidezza, le vitamine e i sali minerali.

I primi

Carbonara Evolution

€ 16,00

La speciale crema di tuorlo è straordinariamente leggera grazie alla denaturazione a 50° con l'inulina. La curcuma intensifica il colore e con il pepe combatte la formazione di cellule grasse.

CBT di riso: rosso barbabietola, bianco pecorino, verde basilico

€ 16,00

Risotto cotto sottovuoto per preservare le vitamine della barbabietola, fonte di folati amici della salute, mantecato col nostro burro prebiotico e l'inulina per uno sconto calorico maggiore.

Cortile; pappardelle con ragù bianco alle erbe profumate

€ 16,00

Gustose Pappardelle Evolution coniglio pollo e i suoi fegatini piatto ricco di fibre preziosa alleata del nostro intestino e regolatrice della glicemia,

Etna: Ricci di mare su spaghetti al nero di seppia

€ 26,00

Spaghetto di semola con crema di nero di seppia e ricci di mare

Volo Napoli-Alghero: paccheri, broccoli e bottarga € 0,00
Meno grassi grazie al perfetto equilibrio di pecorino, acciughe e bottarga. Più fibre grazie alla inulina per un importante sconto calorico e per un equilibrio della flora intestinale

Zuppetta di Fagioli di Colfiorito e Cozze € 17,00
Zuppa di fagioli di Colfiorito con Cozze

I secondi

Baccalà in giallo € 0,00
Baccalà dissalato, zucchine, asparagi, pomodorini, crema di peperone giallo con mandarino e zafferano ricca di vitamina C, cottura sottovuoto che preserva gli omega-3 essenziali per il cuore

Carrè di Agnello, Topinambur, Menta e Coulis di rutti di bosco € 23,00
Costolette di Agnello cotte a bassa temperatura, con salsa di topinambur, pesto, menta, frutti di bosco

Cotolette di Melanzane, Cecina, Maio Veg e Salsa allo Zenzero - Gluten Free € 19,00
Fritte con la speciale panatura di mais e quinoa, croccanti e asciutte, le cotolette sono scrigni di benessere ricche di vitamina C.

Contorni e Insalate

Pizze in pala

Dulcis in fundo

Bello e Impossibile: il Tiramisù Evolution - Gluten Free € 8,00
Mascarpone, panna, uova, eritritolo, inulina excellence, savoiardo evolution, zenzero, cacao e caffè

Crema Caramel di Antonella € 9,00
Crema caramel con solo 99kcal, con meno zuccheri e più fibra di una mela

Idea di Cannolo € 9,00
Ricotta, panna, eritritolo, inulina, mousse fresca di ricotta, ricca di prebiotici, con pochi grassi e tanto piacere

Mousse al Cioccolato e Tocco di Goduria - Gluten Free € 7,00

Sacher Evolution € 9,00
Tanta golosità ricca di fibre con pochi zuccheri per restare in forma!

Sacher Torte Evolution € 9,00
Sacher Torte Evolution al cioccolato gluten free

Salame 'stiloso' al cioccolato € 8,00
Cacao, nocciole eiriritolo, dolce di alta pasticceria ricco di polifenoli e vitamina E, amico del cuore.

Salame di Cioccolato € 8,00

Vini

Albana Secca Albarara € 21,00
Tenuta S. Lucia, Albana 100% (14%Vol)

Cannonau CAor di Quartomoro € 26,00
Cannonau sapido, elegante, leggero.

Cirò Scala € 22,00
GAglioppo Calabrese, rosso intenso con sentori di confettura alla prugna.

Costa d'Amalfi Rosso Tenuta San Francesco € 29,00
Aglianico, Piediroso, Tintore

Costa d'Amalfi Bianco Tenuta San FRancesco € 28,00
Costa D'amalfi, falanghina, biancolella, Pepella

CostAlta Tenuta San Francesco € 34,00
Metodo Classico della costiera Amalfitana, non dosato

Derthona Timorasso Vigneti Massa € 30,00
Vino bianco da uve di timorasso, vino ricco, intenso minerale

Enantio Cantina Roeno € 30,00
Rosso Autoctono della Valdadige, intenso, frutta rossa, incenso e tabacco. Minerale

Franciacorta Brut MC € 38,00
S. Camilucci, Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%

Pandataria Candidaterra € 39,00
Vino bianco isolano (Ventotene) sentori di agrumi e macchia mediterranea, fortemente iodato.

Pelaverga di Verduno CAstello di Verduno € 29,00
Rosso leggero Piemontese, fruttato e speziante

Q' Brut MC Quartomoro € 32,00
Vermentino 100% (13%vol)

Repanda Cantine Roeno

€ 30,00

Vino bianco di uve Solaris (PIWI), sentori di fiori esotici, spezia e frutta. Biologico oltre al biologico.

Rosso Valtellina Arpepe

€ 33,00

Nebbiolo cristallino, brioso, leggermente balsamico erbaceo con lieve nota di legno.

Vensamè Dosaggio Zero MA 'demeter'

€ 22,00

Tenuta S. Lucia, (11,5%)

Verdicchio di Jesi La Staffa

€ 23,00

Bianco da Uve di verdicchio, sentori di fiori bianchi, ginestra, mela pera, erbe.

Vulcanite Dosage Zero Piffer

€ 38,00

Metodo Classico da uve chardonnay, non dosato, fresco e minerale.
