# Bavarese con Panzanella di pane kamut. Firma Novessentia

cattura-di-schermata-921-75e79e14

Novessentia_ristorante_oggetto_editoriale_720x600 Novessentia Restaurant, noto anche come ristorante della "bellezza", l'audace e innovativo progetto food di Novessentia (la prima Medical SPA che si affaccia sul Lago Maggiore, a Ghiffa), ha creato per tutti gli amanti del healthy food, una nuova ricetta super gustosa che vede come protagoniste le zucchine. Lo chef Emanuele Giorgione ha reso omaggio a uno degli ortaggi più amati e duttili in cucina con una preziosa "Bavarese con Panzanella di pane kamut".

In questa unica ricetta è stato racchiuso il giusto equilibrio tra gusto e salute con l'obiettivo di esaltare tutti sapori degli ingredienti utilizzati e apportare un mix di vitamine e principi attivi che fanno bene all'organismo. Il tutto condito da pochissime calorie.

*Novessentia Restaurant è il primo ristorante italiano ad offrire una raffinata proposta gastronomica a cinque stelle con menù di degustazione studiati in base al gruppo sanguigno. Il locale, inaugurato su iniziativa di Medical spa Novessentia, intende dare la possibilità di mangiare piatti di autentica arte culinaria, al tempo stesso sani e a bassissimo tasso calorico. Il tutto, immersi in un contesto raffinato e rilassante. Nella cucina un team coordinato dal noto chef Emanuele Giorgione lavora in sinergia con l'equipe medica del resort, per offrire ricette invitanti e innovative, autentici manicaretti che promettono di trasformare il ristorante in una nuova meta obbligata del turismo enogastronomico.*