



Spett.le ARIT

Università degli studi di Catania
Piazza Università, 2
95131 - Catania (CT)

Oggetto: Proposta di convenzione per la fornitura pasti ai dipendenti ed agli studenti dell'Università degli studi di Catania.

Come da accordi intercorsi per le brevi con il Dott.ssa Lo Re ed il Dott. Zitelli, che ringraziamo per la fiducia accordataci, Vi proponiamo la ns. proposta di convenzione per la fornitura, per i dipendenti e gli studenti dell'Università degli studi di Catania, di pasti consegnati nelle sedi richieste.

Il nostro Oliver Food è un Healthy Restaurant, con sede in Catania in via Cagliari 94, dedicato al delivery e al take away.

La ns. filosofia parte dal selezionare materie prime sane, fresche e nutrienti, lavorarle nel modo meno invasivo possibile, e realizzare piatti sani, gustosi, bilanciati e leggeri.

I piatti di Oliver Food sono ideali per chi ama mantenersi in forma senza rinunciare al gusto della cucina.

Di seguito le condizioni della convenzione che proponiamo per i dipendenti e gli studenti dell'Università degli studi di Catania:

- **Sconto del 15% sui prezzi del menù sia a pranzo che a cena**
- **Servizio delivery gratuito**
- **Durata della convenzione 1 anno**

Alleghiamo il ns. menù al pubblico sul quale applicare la scontistica a Voi riservata

Per ordinare basta chiamare o mandare un messaggio **WhatsApp** al n. **+39 – 3275838777**

In attesa di Vs. cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti.

Catania, 19/04/2021

LOGOS SRL



OLIVER

DELIVERY & TAKEAWAY
HEALTHY FOOD MENU



PIATTI UNICI ONNIVORI

POLLO LENÉ	€ 10,60
Pollo thai, riso Jasmine e insalata coleslaw homemade	
MAIALINO MAGRO AI COLORI	€ 12,80
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cavolo rosso, riso Gohan, carote al forno e salsa ai mirtilli	
TONNO CON FIT	€ 14,60
Tonno marinato alla lavanda e scottato, pomodoro confit, hummus di ceci, cipolla rossa in agrodolce, insalatina e crostini	
TEST' DI REEPA	€ 8,50
Casarecce Rummo con cime di rapa in crema e non, cozze, pecorino e quinoa soffiata	
SALMONE ALL'AGRUME	€ 13,50
Salmon scottato e profumato agli agrumi con insalata di finocchi, pompelmo e spinaci	
POLLO DELLA NONNA DI OLIVER	€ 10,90
Suprema di pollo cotta a bassa temperatura e rosolata, patate al forno e insalata della nonna	

PIATTI UNICI VEGANI

COUS CROCK D'AUTUNNO	€ 6,60
Cous cous con verdure croccanti, semi di chia e zesti di limone	
RAGOO	€ 8,50
Casarecce Rummo con ragù bolognese di soia disidratata	
PATATOFULOS	€ 9,00
Patata schiacciata alla Syraha leggermente piccante, dadolata di tofu, cipolla rossa cotta a bassa temperatura e rosolata, cavolo nero saltato, zesti di limone, crostini e semi di lino	
VELOCECIO	€ 7,60
Riso Gohan alla curcuma con finocchietto selvatico, insalata di ceci con cavolo cappuccio e uvetta	
FUSILLO IN ZUCCA	€ 7,90
Fusillo Rummo, crema di zucca gialla, funghi saltati, topinambur croccante e olio al rosmarino	

informata stagionata

DESSERT

CHIA PUDDING CIOCCOBANANA (vegetariano).....	€ 5,00
CHIA PUDDING APPLE CAKE (vegano).....	€ 5,00

PIATTI UNICI VEGETARIANI

SWEET CHILI RICE	€ 10,50
Riso Jasmine, pomodoro bruschettato, avocado, uovo fritto, mix di semi e salsa homemade Sweet Chili Mayo	
RICOTTINA DI CAMPO	€ 9,50
Ricottina condita con miele, verdure grigliate di stagione e crostini	
BURRATINA E CICORIA	€ 9,90
Burratina con quinoa, cicoria, chips di patate dolci, zesti di limone e un pizzico di peperoncino.	
PROFONDO SODO D'AUTUNNO	€ 7,50
Uovo sodo marinato al cavolo cappuccio viola, su un letto di patata gialla schiacciata, senape selvatica saltata, cipolla bianca e cavolo cappuccio marinato, carota cotta a bassa temperatura e semi misti	
THE ORIGINAL V.	€ 7,50
Patata cotta al sale, crema di yogurt, finocchietto e carciofo croccante.	
GNOCCO FUSION	€ 8,50
Gnocchetti di patate con crema alla barbabietola rossa, salsa al gorgonzola dolce e noci	

ZUPPE

LA SIGNORA IN GIALLO	€ 7,80
Crema di zucca gialla, amaretti, ricotta e chips di pane nero	
IL MACCO	€ 8,50
Macco di fave con cicoria saltata, burratina e crostini	
CADE A FAGIUOLO	€ 8,00
Zuppa di fagioli borlotti, cavolo nero, porro fritto, crema di carote e crostini	
THE CICIRAS	€ 7,50
Zuppa di ceci e topinambur, carote, olio all'aglio e crostini di pane	

BEVANDE

ACQUA PANNA NATURALE 50cl	€ 1,50
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 50cl	€ 1,50
LIMONATA SAN PELLEGRINO 20cl	€ 1,80
COCA COLA ZERO 33cl	€ 2,00

INSALATE

ORTO E 1/2	€ 7,00
Patate bollite, cavolo trunzo di Aci, pomodori secchi, capperi, insalata e scaglie di pecorino	
INSALAGRECA	€ 7,50
Feta greca, cetriolo, pomodoro ciliegino, olive nere, salsa tzatziki e crostini.	
POMU DAMURI	€ 8,70
Mix di pomodori, insalata, carote, rucola, frutta secca, avocado e aceto di lampone	
PUGLIESE IN COPPA	€ 8,50
Rucola, fichi secchi, coppa, burratina e salsa di cipolle in agro-dolce	
CAESAR CARDINI SALAD	€ 8,50
Lattuga, uovo sodo, pollo, scaglie di parmigiano, acciughe e salsa Caesar.	

SANDWICH

BEYOND BURGER	€ 10,00
Burger bun con hamburger vegetale BEYOND MEAT, lattuga, pomodoro, formaggio affumicato, cipolla agrodolce e maionese homemade, accompagnato da patate al forno	
FINO IN NORVEGIA	€ 6,90
Pane ai multicereali con salmone affumicato, insalata mista, avocado e crema al formaggio e prezzemolo	
ITALIANWICH	€ 6,40
Pane ai multicereali con bresaola, rucola, crema al formaggio e confettura ai frutti rossi	
TURKWICH	€ 5,90
Pane ai multicereali con petto di tacchino arrosto, formaggio affumicato e insalata	
VEGWICH	€ 4,90
Pane ai multicereali con verdure grigliate, cavolo cappuccio e salsa al basilico	

ZICO ACQUA DI COCCO 33cl	€ 3,50
VIVALOE ORIGINAL ALOE 33cl	€ 3,50
VINO NERO D'AVOLA 37,5cl	€ 6,00
VINO BIANCO INZOLIA 37,5cl	€ 6,00