

PRIMI

ORECCHIETTE CON POMODORO E BASILICO (A)	€ 6,00
GNOCCHI DI PATATE AL PESTO (AGP)	€ 7,00
PASTA AL FORNO (AG)	€ 7,00
RISO VENERE CON SURIMI GAMBERETTI E SCAGLIE DI GRANA (BDGO)	€ 8,00
ORZO E FARRO AL NATURALE CON CONTORNO (A)	€ 7,00
RISO INTEGRALE AL NATURALE CON CONTORNO	€ 7,00
RISO AL NATURALE CON CONTORNO	€ 7,00
PRIMONE (BIS O TRIS DI PRIMI)	€ 8,00

SECONDI CON CONTORNO

FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA (D)	€ 11,00
FILETTO DI PLATESSA IMPANTO (ACD) cotto al forno	€ 11,00
BISTECCA DI ROAST BEEF ALLA GRIGLIA	€ 12,00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 9,00
PORCHETTA AL FORNO	€ 9,00
SCALOPPINE DI POLLO AI CARCIOFI (A)	€ 9,00
SOVRACOSCE DI POLLO CON VERDURE ANTICA e rosmarino	€ 9,00
FRITTATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 9,00
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA	€ 10,00
COTOLETTA DI POLLO cotta al forno (AC)	€ 9,00
MEDAGLIONI VEGETARIANI (ACGH)	€ 9,00
HAMBURGER DI FASSONA 200g con bacon, ceddar, pomodori, insalata e patate fritte	€ 10,00
HAMBURGER DI FASSONA 200g servito al piatto con contorno a scelta	€ 10,00
PIATTO UNICO DI CARNE (primo + secondo di carne + contorno)	€ 11,00
PIATTO UNICO DI PESCE (primo + secondo di pesce + contorno)	€ 14,00

VERDURE A GRIGLIATE Melanzane / Zucchine / Carote / Finocchi / Indivia belga
Peperoni / Cipollotti / Trevisana

VERDURE A VAPORE Finocchi / Carote / Zucchine / Patate con prezzemolo
Fagiolini / Broccoli / Cavolfiori / Coste

VERDURE TRIFOLATE Zucchine / Melanzane / Piselli (H)

ALTRE PREPARAZIONI Patate al forno / Orientale / Zucca / Taccole / Finocchi
Ceci con pomodorini / Finocchi e zucchine con curry e grana
Cavolini di Bruxelles / Patate e carote con curcuma e zenzero
Chicche di soia / Patate e fagiolini con pomodorini / Finocchi arancia
Catalogna aglio, olio e peperoncino / Scarola con olive / Champignon

CARETTO

Cafè - Bistrot

VERDURONI

VERDURONE	Mix di verdure a scelta	€ 7,00
VERDURONE CON FORMAGGIO	Mix di verdure più formaggio a scelta	€ 9,00
INSALATA COTTA	Verdure lesse, pomodorini, tonno, uovo, mozzarella e cialda	€ 9,00

INSALATONE

CLASSICA	Insalata mista, carote, mozzarella, tonno, pomodorini e mais	€ 7,00
PROTEICA	Misticanza, rucola, carote, mais, tacchino, mandorle pomodorini, emmental, uova	€ 8,00
VALTELLINESE	Insalata mista, bresaola, caprino, pomodorini, noci, mais e olive	€ 9,00
NORVEGESE	Soncino, misticanza, salmone affumicato, ricotta, carote, pomodorini e semi di girasole	€ 9,00
ALTA MAREA	Insalata mista, rucola, uovo, gamberetti, surimi, tonno e finocchi all'arancio	€ 9,00

PIATTI FREDDI

Prosciutto crudo con mozzarella di bufala di Paestum	€ 10,00
Prosciutto crudo e melone	€ 10,00
Bresaola con rucola e grana	€ 10,00
Bresaola con mozzarella di bufala di Paestum	€ 10,00
Carpaccio di tacchino con rucola, sedano, succo di limone e scaglie di grana	€ 10,00
Caprese: pomodoro e mozzarella di bufala di Paestum	€ 9,00
Roast Beef all'inglese con rucola e pomodorini	€ 10,00
CARPACCIO DI SALMONE affumicato con misticanza e robiola	€ 12,00
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO con misticanza e finocchi all'arancia	€ 12,00
CARPACCIO DI PESCE SPADA affumicato con rucola e avocado	€ 12,00

DESSERT E MACEDONIE

	Grande	Piccola
MACEDONIA	€ 5,00	€ 3,50
CILIEGIE		€ 5,00
ANGURIA		€ 4,00
ANANAS / ANANAS E FRAGOLE	€ 5,00	€ 3,50
FRAGOLE	€ 5,00	€ 3,50
FRUTTA CON YOGURT GRECO o GELATO	€ 5,00	

CARETTO

Cafè - Bistrot

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO	Bresaola, caprino e rucola	€ 6,00
VALTELLINA	Bresaola, crescenza, pomodoro e rucola	€ 6,00
DELIZIOSO	Cotto, brie e zucchine grigliate	€ 5,00
QUADRATINO	Cotto, mozzarella, pomodoro, insalata e maionese	€ 5,00
CLASSICO	Crudo e mozzarella	€ 5,00
SCELTO	Crudo, crescenza e insalata	€ 5,00
TRIS	Pancetta, caprino e patè di olive nere	€ 5,00
SEMPLICE	Roast beef, insalata, pomodoro e maionese	€ 6,00
ORCHIDEA	Roast beef, Parmigiano e rucola	€ 6,00
TIROLESE	Speck, caprino e zucchine grigliate	€ 6,00
MEDITERRANEO	Tonno, caprino e pomodoro	€ 5,00
VEGETARIANO	Verdure grigliate, scamorza affumicata e mozzarella	€ 5,00
NORVEGESE	Salmone affumicato, ricotta e pomodoro	€ 8,00

CARETTO

Cafè - Bistrot

BEVANDE

ACQUA NATURALE 0.5L	€ 1,00
ACQUA FRIZZANTE 0.5L	€ 1,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE	€ 2,50
CHINÒ / LEMON SODA / SCHWEPPES TONICA	€ 2,50
THÈ LIMONE / PESCA	€ 2,50

BEVANDE NATURALI

SPREMUTA ARANCIA	€ 3,00
SPREMUTA POMPELMO	€ 3,00
SPREMUTA DI MELAGRANA	€ 4,00
CENTRIFUGA DI FRUTTA E VERDURA	Da € 4,00

BIRRE ALLA SPINA

LEFFE BLONDE 0.25L	6.6°	€ 3,50
LEFFE BLONDE 0.33L	6.6°	€ 5,00
FRANZISCANER 0.30L	5.0°	€ 3,50
FRANZISCANER 0.50L	5.0°	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 0.33L	4.5°	€ 4,00
BECK'S 0.33L	4.9°	€ 3,50
HEINEKEN 0.33L	5.0°	€ 3,50
TENNENT'S 0.33L	9.0°	€ 4,00
LEFFE BLONDE / RADIEUSE / TRIPLE 0.33L	6.6°/8.2°/8.5°	€ 4,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ / CAFFÈ MACCHIATO	€ 1,00
CAPPUCCINO	€ 1,30
ORZO/ GINSENG piccolo/grande	€ 1,20 / 1,50
AMARO	€ 3,00
GRAPPA	da € 3,00

CARETTO

Cafè - Bistrot

BOLLICINE

		BOTTIGLIA cl 75	CALICE
CON-TRÈ CONTARINI SPUMANTE MILLESIMATO	11°	€ 18,00	€ 4,00
CON-TRÈ CONTARINI ROSÉ SPUMANTE MILLESIMATO	11°	€ 20,00	€ 4,50
CONTARINI PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO	11°	€ 24,00	€ 5,00
CONTARINI PINOT GRIGIO VINO SPUMANTE	11.5°	€ 24,00	€ 5,00
FERRARI SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT	12.5°	€ 35,00	
BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVEE IMPERIALE	12.5°	€ 35,00	
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	12°	€ 65,00	
VUEVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE	12°	€ 65,00	
BELLA VISTA FRANCIA CORTA "ALMA" BRUT	12.5°	€ 60,00	

VINI BIANCHI

CODA DI VOLPE BENEVENTANO IGP	12.5°	€ 14,00	€ 4,00
GRECO BENEVENTANO IGP	12.5°	€ 14,00	€ 4,00
FIANO BENEVENTANO	12.5°	€ 16,00	€ 4,00
FALANGHINA BENEVENTANO IGP	12.5°	€ 18,00	€ 4,00

VINI ROSSI

LE SCIARE ROSSO SALENTO	12.5°	€ 14,00	€ 4,00
AGLIANICO BENEVENTANO DOC	12°	€ 18,00	€ 4,00
VALPOLLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE	13.5°	€ 26,00	€ 5,00
GIULIO DÈ MEDICI CHIANTI CLASSICO	13.5°	€ 26,00	€ 5,00

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI
VERDURE**

Ratatuille: patate, carote, fagiolini, finocchi, zucchine, pomodorini, olive, cipolla olio, sale

Orientale: taccole, carote, fagiolini, cavolfiori, broccoli, peperoni, cipolla, cumino, curcuma, curry, zenzero, olio e sale

Antica: peperoni, melanzane, zucchine, aceto balsamico, olio, sale e origano

Matte: cipolla, olive, olio e sale

Funghi Champignon: olio, sale e prezzemolo

Verdure saltate: olio, sale e cipolla

Verdure a vapore: verdure al naturale cotte a vapore

Verdure trifolate: carote, cipolla, **sedano**, olio

Chicche di soia: olio, sale e cumino

Cipolline in agrodolce: olio, aceto balsamico e zucchero di canna

Lenticchie: pomodoro e cipolla

Carciofi freschi: olio limone, sale

Puntarelle: olio, limone sale

Peperonata: pomodoro, cipolla, olio e sale

Carciofi alla romana: olio, dado (**H**), prezzemolo, vino

CARETTO

Cafè - Bistrot

ALTRE PREPARAZIONI

RISO VENERE: surimi, gamberetti, pomodorini, rucola, scaglie di grana, sale, olio, pepe e succo di limone (**BDGO**)

PASTA AL FORNO: pomodoro, besciamella, carne mista, mozzarella e melanzane (**AH**)

PESTO: basilico, olio di semi di girasole, margarina vegetale, acqua, **anacardi, pinoli**, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, grana Padano (**AGP**)

FRITTATA: uova, zucchine, carote, melanzane, sale, parmigiano (**CGH**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: verdure miste, pangrattato, grana, uova, sale e pepe (**ACGH**)

Lista degli allergeni

di seguito la lettera che posta alla fine della descrizione del piatto proposto, indica la presenza ed il tipo di allergenici contenuti nello stesso

- A** Cereali contenenti glutine e loro derivati
- B** Crostacei
- C** Uova
- D** Pesce
- E** Arachidi
- F** Soia
- G** Latte e derivati
- H** Sedano
- I** Senape
- L** Semi di sesamo
- M** Anidride solforosa
- N** Lupini
- O** Molluschi
- P** Frutta a guscio

Non si esclude che in tutti i piatti proposti possano esserci tracce di allergenici o di loro derivati non specificatamente elencati

In relazione alla diverse possibilità di approvvigionamento ed al variare delle stagioni i piatti indicati nel presente menù possano essere stati confezionati e/ o venire conservati con procedimenti di congelazione e/o refrigerazione

Il personale di servizio è comunque a disposizione per qualsiasi chiarimento