

1/06/2023

PRIMI

Penne con cernia zucchine
olive pomodorini e capperi (AD) € 9,00

Gnocchi di patate gratin (ACGH) € 9,00

Sedanini con radicchio speck
panna e scamorza (AG) € 9,00

Riso Basmati alla cantonese
con uova strapazzate e prosciutto cotto (C) € 9,00

Riso Bianco e/o Riso Integrale
al naturale con contorno € 9,00

Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00

Bis o Tris di Primi € 11,00

SECONDI DI PESCE

Dadolata di Tonno con zucchine
melanzane e patate (D) € 14,00

Filetto di Salmone al forno (D) € 14,00

Piatto unico pesce:
(primo + secondo + contorno) € 15,00

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG) € 12,00

Tomini alla griglia (G) € 12,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G) € 12,00
con mozzarella di Bufala (G) € 13,00

SECONDI DI CARNE

Arista al forno € 12,00

Polpette di carne (ACG) € 12,00

Scaloppine di Pollo (A) € 12,00

Saltimbocca alla romana (A) € 12,00

Crudo di Parma con mozzarella di Bufala (G) € 13,00
no contorno

Roast-Beef all'inglese con contorno € 12,00
con verdure crudità € 14,00

Petto di Pollo alla griglia con contorno € 12,00

Hamburger di Fassona al piatto con contorno € 12,00

PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + Contorno € 14,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Fagiolini - Patate - Zucchine - Piselli - Ceci
Carote - Broccoli - Spinaci - Coste - Finocchi

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno
Finocchi al forno - Antica
Melanzane al forno con pomodorini stufati
Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)
Catalogna olio e peperoncino
Verze olio e peperoncino
Finocchi con arancia olio sale e pepe
Puntarelle con olio limone sale e pepe
Cavolo cappuccio viola con mele
ed aceto di mele

VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 9,00

VERDURONE CON FORMAGGIO

(Fino a 5 verdure a scelta + formaggio a scelta [Brie
mozzarella vaccina - caprino - robiola - ricotta - Emmental])

€ 12,00

con mozzarella di bufala € 13,00

INSALATE

CLASSICA (DG)

Insalata mista - carote - mozzarella - tonno -
Uovo - pomodorini - mais
€ 9,00

PROTEICA (CGP)

Misticanza - Rucola - Carote - Mais - Carpaccio di tacchino -
Mandorle - Pomodorini - Emmental- Uovo
€ 10,00

VALTELLINESE (GP)

Insalata mista - Bresaola - Caprino - Pomodorini -
Noci - Mais - olive
€ 10,00

ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Carciofi sottolio -
Tonno - Finocchi all' arancia
€ 10,00

CAESAR SALAD (G)

Lattughino - Pomodorini - Scaglie di grana
Pollo - Salsa Dressing (ACI)
€ 12,00

NORVEGESE (DGP)

Songino - Misticanza - Salmone affumicato - ricotta - carote -
pomodorini - semi di girasole
€ 12,00

INSALATA COTTA

Verdure lesse - pomodorini - tonno - uovo -
mozzarella vaccina con cestino di piadina
€ 12,00

PIATTI UNICI

(no bis- no tris - no contorno)

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala (G)

€ 13,00

Bresaola/Prosciutto crudo con Treccina del Salento (G)

€ 12,00

Roast Beef con Puntarelle scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino, misticanza cappuccio
viola e scaglie di grana (G)

€ 12,00

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO

Bresaola caprino e rucola (G) € 7,00/€ 8,00

VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 7,00/€ 8,00

QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -
insalata - maionese (G) € 6,00/€ 7,00

SALAME MILANO

Salame Milano € 6,00/€ 7,00

TIROLESE

Speck e caprino (G) € 7,00/€ 8,00

MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro (G) € 7,00/€ 8,00

MILANESE solo panino

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 8,00

NORVEGESE

Salmone Affumicato - Robiola - Pomodoro (G) € 9,00/ € 10,00

LE BEVANDE

ACQUA 0.5l		€ 1,20
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA		€ 3,00
THÈ LIMONE / PESCA		€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA		€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO		€ 5,00
CENTRIFUGHE		€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS - ANANAS E FRAGOLE		€ 4,00
MACEDONIA DI FRAGOLE		€ 5,00
BIRRE BOTTIGLIA 33cl		
ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
BIRRA MORETTI	4,6%	€ 3,50

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY VALLA GATTI	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

VINI ROSSI

GRIGNOLINO D'ASTI	13°	€ 3,50	€ 16,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12.5°	€ 4,00	€ 18,00
VALPOLLICELLA SAN ZENONE	12°	€ 5,00	€ 20,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVÉE MILLESIMATO BRUT 11°	€ 4,00	€ 18,00

CENTRIFUGHE € 6,00

- 1. MELA KIWI ZENZERO**
- 2. ARANCIA CAROTA LIMONE**
- 3. MELA POMPELMO ANANAS**
- 4. ANANAS MELA KIWI**
- 5. MELA LIMONE ZENZERO**
- 6. FINOCCHIO CAROTA
ZENZERO**

ELENCO DEGLI INGREDIENTI - VERDURE

Taccole: taccole, olio, dado (AH)

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

Antica: peperoni, melanzane, zucchine stufati con olio, sale

Matte: cavolfiori, broccoli, 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 stufate: olio

Ceci: olio, sedano, carota, cipolla (H)

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

Lenticchie: olio, sedano, carota, cipolla (H)

Carciofi freschi: olio limone, sale

Puntarelle: olio, limone sale

Peperonata: pomodoro, cipolla, olio e sale

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

Misticanza: insalata mista, cipolla, olive

Misto verdure grill: patate, zucchine, cipolla di Tropea, pomodori semi secchi

Carciofi freschi: olio, sale, pepe, succo di limone

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

POMODORO: olio extravergine di oliva, sedano, carote, cipolla, passata di pomodoro, sale (**AH**)

GNOCCHI: purea di patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, aromi naturale, acido sorbico. Spolverati con farina di riso. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, latticini e soia. (**ACFGP**) **Per il condimento:** pomodoro, mozzarella di bufala, formaggio grana, basilico (**GH**)

PENNE: filetto di cernia al forno, cipolla stufata, pomodorini, zucchine stufate, olive, capperi (**AD**)

RISO BASMATI ALLA CANTONESE: piselli, prosciutto cotto, cipolla stufata, uova strapazzate, pepe. (**C**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: verze, melanzane, pomodorini stufati, patate, carote, zucchine, finocchi, coste, spinaci, piselli, pangrattato, formaggio grana, sale, pepe (**ACG**)

DADOLATA: bocconcini di tonno,

AROMI: salvia, rosmarino

POLPETTE: carne mista (lonza, vitello, pollo, tacchino, bresaola), zucchine, patate, carote, fagiolini, prezzemolo, pangrattato, formaggio grana, sale, pepe (**ACG**)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA: scaloppa di lonza, farina, prosciutto crudo, salvia (**A**)

GRAN BURGER CON PANATURA CROCCANTE: Carne di pollo, tritata, acqua, cereali, **mais**, zucchero, sale, estratto di malto d'orzo, **farina di grano tenero**, oli vegetali (girasole, colza), **semola di grano duro**, amido, sale, **glutine di grano**, spezie, lievito, agenti, carbonato di sodio, l'amido contiene **grano**, destrosio (**AC**)

ZUCCA GRATIN: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**AC**)

SALSA DRESSING: acqua, olio di colza, zucchero, aceto di spirito, semiconcentrato di pomodoro, sale, tuorlo d'uovo, amido modificato di mais, siero di latte in polvere, spezie (contiene senape) erbe aromatiche, addensante (gomma di santhan) succo di limone, aromi naturali (**ACI**)

LISTA DEGLI ALLERGENI

di seguito la lettera che posta alla fine della descrizione del piatto proposto, indica la presenza ed il tipo di allergeni 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.