

18/09/2023

PRIMI

**Gnocchi alla romana
con burro salvia e grana (ACG) € 9,00**

Mezzi Paccheri al pomodoro e basilico (AH) € 9,00

Pasta gratin ai formaggi (AG) € 9,00

**Cous Cous con curcuma
legumi e verdure (A) € 9,00**

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

Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00

Bis o Tris di Primi € 11,00

SECONDI DI PESCE

Trancio di Tonno alla griglia (D) € 14,00

Filetto di Gallinella gratin (ACD) € 14,00

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

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACGH) € 12,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G) € 12,00

con mozzarella di Bufala (G) € 13,00

SECONDI DI CARNE

Rollè di lonza ripieno (G) € 12,00

Sovracosce di Pollo al forno € 12,00

Pepite di tacchino gratin (AC) € 12,00

**Omelette con spinaci
prosciutto cotto ed Edamer (CG) € 12,00**

**Gran Burger di pollo
con panatura croccante (AC) € 12,00**

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

con verdure crudità € 14,00

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

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno
Finocchi al forno - Antica
Zucchine stufate - Zucca al forno
Melanzane al forno con pomodorini stufati
Friggitelli al forno con pomodorini stufati
Cime di Rapa olio e peperoncino
Verdure gratin con olio e grana (G)
Catalogna olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino
Carciofi freschi olio e limone
Finocchi con arancia olio 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 Yogurt (ACGI)
€ 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)

Prosciutto Crudo / Bresaola con mozzarella Bufala (G)

€ 13,00

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Roast Beef con Finocchi arancia 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 cl 0,75		€ 2,00
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 -		€ 4,00

ANGURIA € 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 PESCA 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: Salsa di pomodoro, sedano carota cipolla (**H**)

GNOCCHI ALLA ROMANA: acqua, semola di grano duro, latte in polvere, burro, uova, sale, correttore di acidità, acido tartarico, aromi. (**ACG**)

PASTA GRATIN: formaggio grana, formaggi misti (scamorza Brie tomini emmental mozzarella) burro e latte (**AG**)

COUS COUS: melanzane, zucchine, peperoni, lenticchie, ceci, piselli, curcuma (**A**)

FILETTO DI GALLINELLA gratin cotto al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACD**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, cavolini di Bruxelles, broccoli, zucchine, carote, coste, zucca, coste, pangrattato, uova, formaggio grana, sale (**ACG**)

AROMI: salvia, rosmarino

ROLLE' DI LONZA RIPIENO: spinaci, prosciutto cotto, Edamer, aromi, vino bianco (**G**)

PEPITE DI TACCHINO: bocconcini di tacchino, sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**AC**)

OMELETTE: uova, formaggio grana, sale, pepe, spinaci, prosciutto cotto, Edamer (**CG**)

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**)

VERDURE GRATIN: zucchine, cavolini di Bruxelles, patate, carote, broccoli, coste, zucca, formaggio grana, olio (**G**)

SALSA ALLO YUGURT ED ERBE AROMATICHE: acqua, yogurt, olio di colza, zucchero, aceto di alcool, amido modificato, tuorlo d'uovo, sale, spezie (contiene senape): aneto, prezzemolo, addensante (gomma di santhan), acido citrico, acido lattico, sorbato di potassio (**CGI**)

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.