

05/02/2026

PRIMI

Pasta al forno (AGH) € 9,00

Orecchiette con cime di rapa (AH) € 9,00

olio e peperoncino

Tortelli di magro con burro e salvia (ACG) € 9,00

Riso Bianco / Riso Integrale con contorno € 9,00

Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00

Bis o Tris di Primi € 11,00

SECONDI DI PESCE

N.B.: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

Polpette di Pesce (ABCDG) € 14,00

cotto al forno

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

PIATTO UNICO DI PESCE € 15,00

(primo + secondo + 1 contorno)

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

N.B.: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

Medaglioni Vegetariani (**ACG**) € 12,00

Tomini alla griglia (**G**) € 12,00

SECONDI DI CARNE

N.B.: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

Bocconcini di Pollo gratin (**A**) € 12,00

Trippa con patate e fagioli (**H**) € 12,00

Valdostana (**AG**) € 12,00

Omelette (**CG**) € 12,00

spinaci prosciutto cotto ed Edamer

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

cotta al forno

Roast-beef all'inglese € 12,00

Hamburger di Fassona € 12,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + 1 Contorno € 14,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 con verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Radicchio

VERDURE A VAPORE

Carote - Patate - Coste - Broccoli - Lenticchie
Spinaci - Fagiolini - Piselli - Zucchine

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno
Zucchine Stufate - Zucca gratin (AC)
Cavolfiori gratin olio e grana (G) -
Verdure gratin olio e grana (G)
Verze con olio e peperoncino
Cime di Rapa con olio e peperoncino
Catalogna con olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino
Finocchi con arancia olio sale e pepe
Puntarelle olio limone sale e pepe + € 1,00
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

INSALATE

CLASSICA (CDG)

Insalata mista - carote - mozzarella - tonno -
Uovo - pomodorini - mais
€ 10,00

PROTEICA (CGP)

Misticanza - Rucola - Carote - Mais - Carpaccio di tacchino -
Mandorle - Pomodorini - Emmental- Uovo
€ 12,00

VALTELLINESE (GP)

Insalata mista - Bresaola - Caprino - Pomodorini -
Noci - Mais - olive
€ 12,00

ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Carciofi sottolio -
Tonno - Finocchi all' arancia
€ 12,00

CAESAR SALAD ACDGI

Lattughino - Pomodorini - Scaglie di grana
Pollo - Salsa Caesar (ACDFGIM)
€ 12,00

NORVEGESE (DGP)

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

INSALATA COTTA (ACDG)

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

PIATTI UNICI

(NON CI VA CONTORNO)

Bresaola con rucola e grana (G)
€ 12,00

Bresaola con Finocchi arancia scaglie di grana (G)
€ 14,00

Carpaccio di tacchino misticanza finocchi
con arancia e scaglie di grana (G)
€ 14,00

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO

Bresaola caprino e rucola (G) € 8,00/€ 9,00

VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 8,00/€ 9,00

QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -
insalata - maionese (G) € 7,00/€ 8,00

SALAME MILANO

Salame Milano € 7,00/€ 8,00

TIROLESE

Speck e caprino (G) € 8,00/€ 9,00

MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro (G) € 8,00/€ 9,00

MILANESE solo panino

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 9,00

NORVEGESE

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

LE BEVANDE

ACQUA cl 0,75	€ 2,00
ACQUA cl 0,50	€ 1,50
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA cl.0,25	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA MEDIA cl. 0,40	€ 5,50
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 5,00
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 5,00
ANANAS & KIWI	€ 5,00
YOGURT FRAGOLE KIWI & MIRTILLI - FRAGOLE &	
MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT CON NOCI - YOGURT CON MANDORLE	

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 5,00
BECK'S	5%	€ 4,00
MENABREA	4,5%	€ 4,00

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY PUGLIA BIO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
TRAMINER AROMATICO	12,5°	€ 5,00	€ 22,00

VINI ROSSI

VALPOLICELLA	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
MALVASIA NERA DEL SALENTO	12,5°	€ 5,00	€ 22,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 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

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

Verdure saltate: olio, peperoncino

Verdure a vapore: verdure al naturale cotte a vapore

Verdure stufate: olio

LENTICCHIE STUFATE: olio sedano, carote, cipolla (**H**)

PEPERONI AL FORNO: olio rosmarino e salvia

CECI STUFATI: olio sedano, carote, cipolla (**H**)

CAVOLFIORI GRATIN: olio e grana (**G**)

FINOCCHI GRATIN: olio e grana (**G**)

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

VERDURE GRATIN: cavolfiori, broccoli, coste, patate, finocchi, carote, olio e grana (**G**)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

PASTA AL FORNO: besciamella (farina latte burro), ragù, mozzarella, formaggio grana (**AGH**)

RAVIOLI DI RICOTTA SPINACI: Pasta: farina di grano tenero, uova, semola di grano duro, acqua. Ripieno: ricotta, fiocchi di patate, spinaci, olio, di semi di girasole, siero di latte in polvere, siero di latte reidratato, amido di patata, fibra di bambù e psillio, sale, aromi naturali, noce moscata (**ACG**)

Può contenere **frutta a guscio, crostacei, pesce, soia, sedano, senape**

POMODORO: pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)

RAGU': carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

POLPETTE DI PESCE cotte al forno: pesce persico, tonno, gamberetti, puntarelle, carciofi, patate, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACDG**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, carote, zucchine, broccoli, cavolfiori, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

AROMI: salvia, rosmarino

VALDOSTANA: scaloppa di lonza, farina, Edamer, prosciutto cotto (**AG**)

TRIPPA: sedano, carote, cipolla, patate, fagioli, brodo vegetale (**H**)

BOCCONCINI DI POLLO GRATIN cotti al forno: sale, pepe, **pane panko**, vino, origano, olio, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (**AC**)

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

GRAN BURGER CON PANATURA CROCCANTE cotto al forno: 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**)

SALSA CAESAR: acqua, olio di **soia**, aceto di **vino bianco**, zucchero, **tuorlo d'uovo** pastorizzato, formaggio italiano in polvere (**latte**), sale, semi di **senape**, aceto di alcool, amido modificato, aromi naturali (contengono **latte**, **senape**) acidificante (acido lattico), addensante (gomma di xanthan), spezie, sciroppo di glucosio, aceto di malto (contiene **orzo**), estratto di cipolla, acciuga (**pesce**), olio di oliva, succo di limone concentrato, erbe, olio di girasole, aglio, antiossidante (EDTA di calcio disodico) (**ACDFGIM**)

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.