

21/07/2026

PRIMI

Pennette con salmone zucchine (AD) € 9,00

pomodorini cipolla stufata aromi e prezzemolo

Pasta al forno (AGH) € 9,00

Insalata d'Orzo con Feta (AG) € 9,00

verdure legumi pomodorini e olive

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)

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

Crocchette di Pesce (ACGDM) € 14,00

cotte al forno

Filetto di Gallinella gratin (ACDM) € 14,00

cotto al forno

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)

Tomini alla griglia (**G**) € 12,00

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

SECONDI DI CARNE

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

Polpettone di Pollo e Tacchino (**CG**) € 12,00

Saltimbocca alla romana (**A**) € 12,00

Tonnato (**CGI**) € 12,00

cotte al forno

Nodino di Vitello gratin (**ACM**) € 14,00

Omelette (**CG**) € 12,00

spinaci Edamer e prosciutto cotto

Cotoletta di Pollo (**AC**) € 12,00

cotto al forno

Bresaola / Prosciutto Crudo e mozzarella (**G**) € 12,00

NO CONTORNO

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

NO CONTORNO

Roast-Beef all'inglese con contorno € 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 verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Carote - Patate - Fagiolini - Piselli

Broccoli - Spinaci - Zucchine - Ceci

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno

Melanzane gratin (**ACM**) - Cavolfiori gratin olio e grana (**G**)

Zucchine stufate - Zucca gratin (**ACM**) - Lenticchie Stufata (**H**)

Melanzane all'uccelletto - Finocchi al forno

Friggitelli al forno con pomodorini stufati - Antica

Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino

Cime di Rapa con olio e peperoncino

Verze con olio e peperoncino

Finocchi con arancia olio sale e pepe

Cavolo Cappuccio viola con mele e 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

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

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 - ANGURIA	€ 5,00
CILIEGIE	€ 6,00
YOGURT LAMPONI KIWI & MIRTILLI - LAMPONI &	€ 6,00
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

VALPOLLICELLA	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 PESCA 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 STUFATI: olio rosmarino e salvia

FRIGGITELLI: olio, sale, pomodorini

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

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

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

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

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

PASTA AL FORNO: pomodoro, besciamella (burro latte farina), mozzarella (**AGH**)

INSALATA D'ORZO: melanzane, zucchine, peperoni, piselli, pomodorini, olive, Feta (**AG**)

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

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

CROCCHETTE DI PESCE cotte al forno: tonno, salmone, platessa, olive, capperi, melanzane, pomodorini, patate, sale, pepe, uova, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce, formaggio grana, menta, prezzemolo (**ACDGM**)

FILETTO DI GALLINELLA GRATIN: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACDM**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: cavolini di Bruxelles, patate, zucchine, melanzane, peperoni, piselli, carote, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

POLPETTONE: carne di pollo e tacchino, lardello di suino, latte scremato in polvere reidratato, speck, uova, fiocchi di patate, granuli di patate, formaggio, farina di mais, sale, amido di patata, acqua, burro, proteine del latte, piante aromatiche, antiossidanti: acido ascorbico, aromi naturali (**CG**)

SALTIMBOCCA: picatine di lonza, farina, prosciutto crudo, salvia (**AM**)

TONNATO: arista al forno con **SALSA TONNATA:** tonno sottolio, maionese, cetriolini sottaceto, capperi (**CDIM**)

MAIONESE: tuorlo d'uova, succo di limone, olio di semi, aceto di vino bianco, pepe, sale. Potrebbe contenere tracce di **senape** (**CI**)

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

NODINO DI VITELLO: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACM**)

COTOLETTA DI POLLO (AC): carne di pollo, acqua, fibre vegetali (bambù), pangrattato (farina di grano tenero, acqua, sale, lievito), amido di frumento, farina di frumento, sale, aromi, spezie, proteine vegetali (piselli), destrosio, fecola di patate, aromi naturali.

PANATURA: farina di grano tenero, acqua, sale, curcuma, paprika, lievito.

PASTELLA: farina di frumento, acqua, amido di frumento, sale, uovo intero in polvere, olio di semi di girasole

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.