

**CHIUSO PER FERIE
DAL 8 AL 28 AGOSTO
BUONE VACANZE!!!!**

5/08/2022

PRIMI

Insalata di Pasta con verdure (A)

€ 9,00

**Insalata di riso con verdure Gamberi
e scaglie di grana (BG)**

€ 9,00

Riso Bianco e/o Riso Integrale al naturale con contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 9,00

Primo freddo con verdure € 10,00

SECONDI DI PESCE

**Carpaccio di salmone affumicato con misticanza
e ricotta (DG)**

€ 14,00

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 15,00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G)

€ 10,00

con mozzarella di bufala (gr.1,25) € 13,00

(NO BIS - NO TRIS)

SECONDI DI CARNE

Arista al forno

€ 10,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 10,00

Primo + Gran Burger + contorno € 14,00

Petto di Pollo alla griglia € 10,00

Hamburger di Fassona al piatto con contorno € 12,00

TRIS: primo + Hamburger + contorno € 14,00

PIATTI UNICI (NO CONTORNO)

Prosciutto Crudo e Melone € 12,00

Bresaola con rucola e grana € 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala € 13,00

Roast Beef con finocchi arancia e scaglie di grana € 14,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina € 12,00

Carpaccio di tacchino, misticanza finocchi arancia
e scaglie di grana € 12,00

Tagliata di roast-beef € 12,00

TRIS: primo + roast-beef + contorno € 14,00

LE VERDURE

€ 4,50 cotte / € 5,50 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Spinaci - Zucchine - Carote - Finocchi
Cavolfiori - Fagiolini - Patate

ALTRE PREPARAZIONI

Finocchi al forno - Antica
Melanzane con pomodorini stufati
Carote al forno - Patate al forno
Cavolo Cappuccio Viola olio e peperoncino
Cima di Rapa olio e peperoncino
Cipolle di Tropea con salsa di soia (F)
Cavolo Cappuccio Viola con aceto di mele e mele
Finocchi all'arancia

VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 8,00

con verdure crude € 10,00

VERDURONE CON FORMAGGIO

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

€ 10,00

Con Mozzarella di Bufala (gr.1,25) € 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

NORVEGESE (DGP)

Songino - Misticanza - Salmone affumicato - ricotta - carote -
pomodorini - semi di girasole
€ 11,00

INSALATA COTTA

Verdure lesse - pomodorini - tonno - uovo -
mozzarella vaccina
€ 10,00
con mozzarella di bufala (gr.1,25)
€ 13,00

PIATTI UNICI (no bis/tris)

Bresaola con rucola e grana

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala

€ 13,00/12,00

Roast Beef con finocchi arancia e scaglie di grana

€ 14,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina

€ 12,00

Carpaccio di tacchino, misticanza finocchi arancia
e scaglie di grana

€ 12,00

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO

Bresaola caprino e rucola € 7,00

VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 7,00

QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -
insalata - maionese € 6,00

SALAME MILANO

Salame Milano € 6,00

TIROLESE

Speck e caprino € 7,00

MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro € 7,00

MILANESE solo panino

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 8,00

NORVEGESE

Salmon Affumicato - Robiola - Pomodoro € 9,00

LE BEVANDE

| | |
|---|--------|
| ACQUA 0.5l | € 1,00 |
| COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA | € 2,50 |
| THÈ LIMONE / PESCA | € 2,80 |
| SUCCHI DI FRUTTA | € 3,00 |
| SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO | € 3,00 |
| CENTRIFUGHE | € 5,00 |
| MACEDONIA FRUTTA MISTA - ANANAS - | € 4,00 |

| | |
|---------|--------|
| ANGURIA | € 4,00 |
|---------|--------|

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

| | |
|--------------------------|--------|
| GRIMBERGEN BLONDE | € 4,50 |
| GRIMBERGEN BLANCHE | € 4,50 |
| GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE | € 4,50 |

VINI BIANCHI

| | | CALICE | BOTT. |
|-----------------------|-----|--------|---------|
| CHARDONNAY CA' SISA | 12° | € 3,50 | € 15,00 |
| PINOT GRIGIO CA' SISA | 12° | € 3,50 | € 15,00 |
| BIANCO VENETO | 11° | € 3,50 | € 15,00 |

VINI ROSSI

| | | | |
|-------------------------|-------|--------|---------|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | 12.5° | € 3,50 | € 15,00 |
| MERLOT CA'SISA | 13° | € 3,50 | € 15,00 |
| MALBECH CA'SISA | 13° | € 3,50 | € 15,00 |
| ROSSO VENETO | 11° | € 3,50 | € 15,00 |

BOLLICINE

| | | |
|---|--------|---------|
| CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11° | € 4,00 | € 18,00 |
|---|--------|---------|

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 trifolati: carciofi al naturale, olio, sedano, carote, cipolla (H)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

INSALATA DI PASTA: melanzane, zucchine, carote, peperoni (**A**)

INSALATA DI RISO: riso bianco, riso nero, melanzane, zucchine, peperoni, gamberi e scaglie di grana (**BG**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: zucchine, piselli, patate, carote, zucca, cavolfiori, uova, sale e pepe (**ACG**)

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**)

AROMI: salvia, rosmarino, sale e pepe

CIPOLLE DI TROPEA ALLA SOIA: cipolle cotte al forno, olio, sale, salsa di soia (**F**)

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.