

06/02/2026

## PRIMI

Pasta al forno (**AGHO**) € 9,00  
con moscardini e verdure

Orecchiette con cime di rapa (**AH**) € 9,00  
olio e peperoncino

Tortelli di magro gratinati (**ACG**) € 9,00  
con speck e panna

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 (**ABCDEFG**) € 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)**

**Polpette di carne (ACGM) € 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 - Coste - Broccoli - Lenticchie  
Spinaci - Fagiolini - Zucchine - Ceci

### ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno  
Zucchine Stufate - Zucca gratin (**AC**)  
Cavolfiori 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 mistanza 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	
- YOGURT CON NOCI - YOGURT CON MANDORLE	€ 6,00

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

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

## VINI BIANCHI

CHARDONNAY PUGLIA BIO	12,5°
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°
TRAMINER AROMATICO	12,5°

## CALICE BOTT.

€ 4,00	€ 18,00
€ 4,00	€ 18,00
€ 5,00	€ 22,00

## VINI ROSSI

VALPOLICELLA	12,5°
MALVASIA NERA DEL SALENTO	12,5°

€ 4,00	€ 18,00
€ 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), mozzarella, moscardini (sedano carote cipolla), patate, piselli, carciofi freschi, pomodorini, formaggio grana (**AGHO**)

**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, pomodorini, scorsa di limone, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACDG**)

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

**AROMI:** salvia, rosmarino

**POLPETTE:** carne mista (pollo manzo tacchino lonza), patate, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGM**)

**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, sciropo 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 contenti 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.