

22/09/2022

PRIMI

**Trofie alla genovese con pesto
fagiolini e patate (AGP)**

€ 9,00

Cannelloni con ripieno alla carne (ACGH)

€ 9,00

Cous Cous con verdure e legumi (A)

€ 9,00

**Insalata di riso con verdura legumi
prosciutto cotto e uova (C)**

€ 9,00

Riso Bianco e/o Integrale al naturale con contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 10,00

SECONDI DI PESCE

Trancio di Tonno alla griglia (D)

€ 13,00

Filetto di Merluzzo gratin (ABC)

€ 13,00

**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

Fagottini di sfoglia con ricotta
spinaci e broccoli (**ACGP**)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (**G**)

€ 10,00

con mozzarella di bufala € 13,00

(NO BIS - NO TRIS - NO CONTORNO)

SECONDI DI CARNE

Rollè di lonza ripieno con funghi porcini (**G**)

€ 10,00

Valdostana (**AG**)

€ 10,00

Mezzo Galletto al forno

€ 10,00

Cotoletta di Pollo alla milanese (**AC**)

€ 10,00

PIATTI UNICI (NO CONTORNO)

Bresaola con rucola e grana € 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina € 12,00

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

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

Tagliata di roast-beef € 12,00

TRIS: primo + roast-beef + contorno € 15,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Melanzane pomodorini stufati
Carote al forno - Patate al forno - Finocchi
Zucca - Taccole - Antica - Zucchine stufate
Fave con cipolla - Catalogna olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino
Cavolo Cappuccio Bianco con olio e peperoncino (G)
Cima di Rapa olio e peperoncino
Finocchi all'arancia
Cavolo Cappuccio Viola con aceto di mele
e mele

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 € 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- no tris - no contorno)

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala (G)

€ 13,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina (G)

€ 12,00

Roast Beef con Cavolo Cappuccio Viola e scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino, misticanza cavolo 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 0.5l	€ 1,20
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 3,00
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 3,50
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 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'

PESTO: basilico, olio di semi di girasole, margarina vegetale, acqua, **anacardi, pinoli**, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, grana Padano (**AGP**)

CANNELLONI: pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, acqua, sale). **RIPIENO:** carne bovina, carne di manzo, pangrattato, sale, farina di grano tenero, ascorbato di sodio, nitrito di sodio, broccoli, pomodoro, sedano, carota, porro, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato, olio di oliva, fecola, piante aromatiche. Pomodoro, besciamella (farina latte burro), cime di rapa, formaggio grattugiato (**ACGH**)

INSALATA DI RISO: riso nero, riso basmati, piselli, lenticchie, ceci, fave, taccole, zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini stufati, cipolla stufata, uovo, prosciutto cotto (**C**)

FILETTO DI MERLUZZO GRATIN cotto al forno: sale, pepe, pangrattato, vino, origano, olio, prezzemolo, uova (**AC**)

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

FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA: farina di frumento, margarina vegetale, oli vegetali, acqua, sale, estratto di malto, d'orzo, burro. (**ACDFGHI**) **RIPIENO:** ricotta, spinaci, broccoli, noce moscata, uova, sale, pepe (**CG**)

ROLLE': arrosto di lonza sfumato al vino bianco, prosciutto cotto, Edamer, spinaci (**G**)

VALDOSTANA: scaloppa di lonza, farina, Edmer, prosciutto cotto (**G**)

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 (**ACG**)

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.