

**12/05/2025**

## **PRIMI**

**Ravioli di ricotta e spinaci  
burro e salvia (ACG) € 9,00**

**Orecchiette pomodoro e basilico (AH) € 9,00**

**Cous Cous con verdure legumi  
pomodorini rossi semiseccchi basilico e menta (A) € 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)**

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

**Filetto do Platessa gratin (ACD) € 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)

Arrosto di Vitello (M) € 12,00

Scaloppine di pollo al limone (A) € 12,00

Maialino al forno (M) € 12,00

Gran Burger di pollo di Pollo con panatura croccante (AC) € 12,00  
cotto al forno

Roast-beef all'Inglese € 12,00

Roast-beef con verdure crude € 14,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Hamburger di Fassona € 12,00

## PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + 1 Contorno € 14,00

P.S. I Piatti con contorno di solo verdure crude  
potrebbero subire una variazione di prezzo

## LE VERDURE

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

### VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

### VERDURE A VAPORE

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

### ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Finocchi al forno - Carote al forno  
Zucchine stufate - Antica  
Zucca gratin (AC) - Cavolfiori gratin con olio e grana (G)  
Melanzane al forno con pomodorini stufati  
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino  
Catalogna con olio e peperoncino  
Verze con olio e peperoncino  
Cime di Rapa con olio e peperoncino  
Puntarelle olio limone sale e pepe  
Cavolo Cappuccio viola con mele e aceto di mele  
Finocchi con arancia  
olio sale e pepe

### VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 9,00

€ 12,00 con verdure crude

### VERDURONE CON FORMAGGIO

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

€ 12,00 /

€ 15,00 con verdure crude

# 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 (CGHI)

Lattughino - Pomodorini - Scaglie di grana  
Pollo - Salsa Yogurt (CGHI)  
€ 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

**(no bis- no tris - no contorno)**

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Bresaola / Prosciutto Crudo con verdure  
crude € 14,00

Caprese: pomodoro e mozzarella (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)

€ 12,00

## 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
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 5,00
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS - ANANAS & KIWI	€ 5,00
FRAGOLE - FRAGOLE & KIWI - FRAGOLE & ANANAS	€ 5,00

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
MENABREA	4,5%	€ 4,00

## VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
TREBBIANO	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

## VINI ROSSI

VALPOLICELLA	12°	€ 5,00	€ 18,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

## BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVÉE MILLESIMATO BRUT 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

**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

**Piselli:** olio, sedano, carota, cipolla (H)

**Cipolline in agrodolce:** olio, aceto balsamico e zucchero di canna

**Lenticchie & Ceci:** pomodorini, olio, sedano, carota, cipolla, pomodoro (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 freschi:** olio, sale, pepe, succo di limone

## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

**RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI:** **Pasta:** farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, misto d'uovo pastorizzato, acqua sale. **Ripieno:** ricotta (siero di latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato, spinaci, olio di semi di girasole, sale, amido di patate, siero di latte, formaggio grattugiato, spezie, aromi (**ACG**)

**COUS COUS:** melanzane, zucchine, peperoni, fagiolini, piselli, ceci, lenticchie, curcuma, pomodorini rossi semiseccchi (**A**)

**POMODORINI ROSSI SEMISECCCHI:** pomodorini, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, peperoncino piccante, aglio in polvere, origano, correttore di acidità: acido citrico E330. **Senza Glutine**

**POMODORO:** pomodorini datterino, olio, sale, sedano, carote, cipolla (**H**)

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

**FILETTO DI PLATESSA GRATIN cotto al forno:** sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACD**)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** patate, carote, peperoni, melanzane, zucca, zucchine, piselli, cavolfiori, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

**AROMI:** salvia, rosmarino

**ARROSTO DI VITELLO:** cotto al forno, sfumato con vino bianco (**M**), brodo vegetale (**verdure miste**), aromi

**SCALOPPINE:** petto di pollo, farina, limone e succo di limone (**A**)

**MAIALINO:** cotto al forno, sfumato con vino bianco (**M**), brodo vegetale (**verdure miste**), aromi

**GRAN BURGER DI POLLO 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**)

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

**SALSA ALLO YUGURT ED ERBE AROMATICHE:** acqua, yogurt parzialmente scremato e pastorizzato, olio di colza, zucchero, aceto di alcool, amido modificato di mais, tuorlo d'uovo, sale, spezie (contiene senape e sedano): aneto, prezzemolo, addensante (gomma di santhan), acido citrico, acido lattico, sorbato di potassio (**CI**)

## 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.