

17/03/2023

PRIMI

*Pennette con salmone affumicato
zucchine cipolla di Tropea stufata
e pomodorini (AD)*

€ 9,00

*Fusilli Avellinesi alla genovese con pesto
fagiolini e patate (AGP)*

€ 9,00

*Riso Bianco e/o Riso Integrale
al naturale con contorno*

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 10,00

Bis o Tris di Primi

€ 11,00

SECONDI DI PESCE

*Filetto di Branzino con carciofi
olive e pomodorini (D)*

€ 14,00

Filetto di salmone al forno (D)

€ 14,00

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 15,00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (**ACGH**)

€ 10,00

Fagottini di Sfoglia con ricotta e spinaci (**ACGP**)

€ 10,00

Tomini alla griglia (**G**)

€ 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

Fesa di Tacchino al forno

€ 10,00

Polpette (**ACG**)

€ 10,00

Sovracosce di pollo al forno

€ 10,00

Cotoletta di pollo (**ACG**)

€ 10,00

Hamburger di Fassona al piatto

€ 12,00

Primo + Hamburger + contorno € 15,00

Primo + Gran Burger + contorno € 15,00

Roast-Beef all'inglese con contorno € 12,00

Primo + Roast-Beef + contorno € 15,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Zucca

Finocchi al forno - Antica

Melanzane al forno con pomodorini stufati

Zucchine stufate

Catalogna olio e peperoncino

Verze olio e peperoncino

Cime di Rapa olio e peperoncino

Finocchi con arancia olio sale e pepe

Puntarelle olio sale e pepe

Carciofi freschi con olio limone sale e pepe

Cavolo Cappuccio viola con mele ed aceto di mele

VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 8,00

Verdurone con carciofi e/o puntarelle € 12,00

VERDURONE CON FORMAGGIO

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

€ 10,00

con carciofi e/o puntarelle € 12,00

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 con cestino di piadina
€ 10,00
con carciofi e/o puntarelle € 14,00

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 Puntarelle scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino, misticanza 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 - ANANAS E FRAGOLE		€ 4,00
MACEDONIA DI FRAGOLE		€ 5,00
BIRRE BOTTIGLIA 33cl		
ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
BIRRA MORETTI	4,6%	€ 3,50

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY VALLA GATTI	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

VINI ROSSI

GRIGNOLINO D'ASTI	13°	€ 3,50	€ 16,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12.5°	€ 4,00	€ 18,00
VALPOLLICELLA SAN ZENONE	12°	€ 5,00	€ 20,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVÉE MILLESIMATO BRUT 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 freschi: olio, sale, pepe, succo di limone

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**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, zucca, carote, coste, zucchine, cavolfiori, pangrattato, formaggio grattugiato, 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**)

PER IL RIPIENO: ricotta spinaci, uova, formaggio grana, noce moscata, sale e pepe (**CGP**)

POLPETTE: carne mista (lonza, vitello, tacchino, manzo), patate, funghi, carciofi, formaggio grana, pangrattato, uova, sale, pepe, prezzemolo (**ACG**)

COTOLETTA DI POLLO: sovracosce di pollo disossate, sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika (**AC**)

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

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.