

04/02/2026

PRIMI

Pasta gratin (AG) € 9,00

con broccoli zola e salame piccante

Sedanini al ragù (AH) € 9,00

Farfalle con tonno olive (ADH) € 9,00

pomodoro prezzemolo e peperoncino

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 Merluzzo gratin (ACDG) € 14,00

cotto al forno

Trancio di Tonno alla griglia (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)

Sovracoscedi Pollo al forno (A) € 12,00

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 - Patate - Coste - Broccoli

Spinaci - Fagiolini - Piselli - Zucchine

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno

Peperoni al forno con aromi - Zucca gratin (**AC**)

Cavolfiori gratin olio e grana (**G**) - Zucchine Stufate

Verdure gratin olio e grana (**G**)

Ceci stufate (**H**) - Lenticchie stufate (**H**)

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

ICHNUSA 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: patate, carote, zucchine, broccoli, cavolfiori, olio e grana (**G**)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

PASTA gratin: broccoli, salame piccante, zola, formaggio grana (**AGH**)

SALAME PICCANTE: carne di suino, sale, destrosio, fibre vegetali, spezie ed aromi, antiossidanti E300 - E301. Conservanti: E250 - E252, esaltatore di sapidità E621

FARFALLE: tonno sottolio, pomodoro, peperoncino, olive, prezzemolo (**ADH**)

PASTA E LENTICCHIE: lenticchie secche reidratate, sedano, carota, cipolla, brodo vegetale (**AH**)

POMODORO: pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)

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

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

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

AROMI: salvia, rosmarino

SOVRACOSCE DI POLLO: cotte al forno, sfumata alla birra (**A**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

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.