

06/05/2026

## PRIMI

Orecchiette pomodoro e basilico (AH) € 9,00

Pasta al forno (AGH) € 9,00

ragù mozzarella

Cous Cous con verdure legumi (A) € 9,00

pomodorini curcuma menta

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 Pesce Persico al forno (D) € 14,00

con patate puntarelle e pomodorini

Filetto di Merluzzo gratin (ACDM) € 14,00

cotto al forno

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)

Tomini alla griglia (G) € 12,00

Medaglioni Vegetariani (ACGM) € 12,00

## SECONDI DI CARNE

N.B.: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

Fesa di Tacchino al forno (M) € 12,00

Involtini di melanzane (GH) € 12,00

prosciutto cotto Edamer

Tonnato (CDIM) € 12,00

Omelette (CG) € 12,00

spinaci Edamer e prosciutto cotto

Gran Burger di Pollo con panatura croccante (AC) € 12,00

cotta al forno

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

Petto di pollo alla griglia € 12,00

## PIATTO UNICO DI CARNE

No Hamburger di Fassona

Primo + Secondo + 1 Contorno € 14,00

## LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 verdure crude

### VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

### VERDURE A VAPORE

Carote - Patate - Ceci - Coste - Piselli

Spinaci - Zucchine - Lenticchie - Broccoli - Fagiolini

### ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno

Melanzane all'uccelletto - Cavolfiori gratin olio e grana (G)

Zucchine stufate - Zucca gratin (ACM) - Antica

Verdure gratin olio e grana (G)

Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino

Verze con olio e peperoncino

Cime di Rapa con olio e peperoncino

Catolagna con olio e peperoncino

Finocchi con arancia olio sale e pepe

Cavolo Cappuccio viola con mele e aceto di mele

Puntarelle olio limone sale e pepe + € 1,00

## 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

## 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

## 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 - FRAGOLE	€ 5,00
YOGURT FRAGOLE KIWI & MIRTILLI - FRAGOLE &	
MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT CON NOCI - YOGURT CON MANDORLE	

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

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

## VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY PUGLIA BIO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
TRAMINER AROMATICO	12,5°	€ 5,00	€ 22,00

## VINI ROSSI

VALPOLLICELLA	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
MALVASIA NERA DEL SALENTO	12,5°	€ 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:** olio e grana (**G**)

**FINOCCHI GRATIN:** olio e grana (**G**)

**VERDURE GRATIN:** zucchine, patate, broccoli, cavolfiori, olio e grana (**G**)

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

## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

**PASTA AL FORNO:** besciamella (burro, farina, latte), mozzarella, ragù, formaggio grana (**AGH**)

**COUS COUS:** melanzane, peperoni, zucchine, ceci, lenticchie, piselli, curcuma, pomodorini, menta (**A**)

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

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

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

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** patate, carote, fagiolini, cavolfiori, coste, cavolini di Bruxelles, spinaci, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

**FESA DI TACCHINO:** cotta al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

**INVOLTINI DI MELANZANE:** melanzane grigliate, prosciutto cotto, Edamer, pomodoro, formaggio grana, basilico (**GH**)

**TONNATO:** arrosto di lonza (cotta al forno, sfumata con vino bianco, brodo vegetale (verdure miste), aromi), salsa tonnata (**CDIM**)

**SALSA TONNATA:** tonno sottolio, maionese, cetriolini sottaceto, capperi (**CD**)

**MAIONESE:** tuorlo d'uova, succo di limone, olio di semi, aceto di vino bianco, pepe, sale. Potrebbe contenere tracce di **senape** (**CI**)

**OMELETTE:** uova, formaggio grana, sale, pepe, spinaci, arrosto di tacchino, fontina (**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, sciroppo 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 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 possono 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.