19/11/2026

PRIMI

Trofie alla ligure (AGHP) € 9,00
con pomodoro pesto fagiolini e patate

Lasagne con zucca speck (ACG) € 9,00
e scamorza

Riso e Lenticchie (H) € 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)

Trancio di Tonno ai ferri (D) € 14,00
con carciofi freschi e pomodorini

Bocconcini di Totano gratin (ACMO) € 14,00
cotti al forno

Polpette di Pesce (ACDMO) € 14,00
cotte 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)

Medaglioni vegetariani (ACGH) € 12,00

SECONDI DI CARNE

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

Scaloppine di Lonza ai funghi (A) € 12,00

Polpettone si polle e tacchino (A) € 12,00
con speck

Omelette (CG) € 12,00
spinaci Edamer e prosciutto cotto

Cotoletta di Pollo gratin (ACM) € 12,00
cotta al forno

Bresaola / Prosciutto Crudo e mozzarella (G) € 12,00
NO CONTORNO

Bresaola rucola e grana (G) € 12,00
NO CONTORNO

Roast-Beef all'inglese con contorno € 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 verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine – Melanzane - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno – Carote al forno – Melanzane gratin (ACM)
Zucchine stufate – Zucca gratin (ACM) – Finocchi al forno
Cavolfiori gratin olio e grana (G) - Melanzane all'uccelletto
Catalogna con olio e peperoncino – Lenticchie stufate (H)
Cime di Rapa con olio e peperoncino
Verze con olio e peperoncino
Verdure miste gratin olio e grana (G)
Finocchi con arancia sale e pepe
Cavolo Cappuccio viola con mele e 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

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 - ANANAS & KIWI	€ 5,00 € 5,00
YOGURT LAMPONI KIWI & MIRTILLI - LAMPONI & 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

		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

7 ANANAS MELA 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**)

CECI STUFATE: olio sedano, carote, cipolla (**H**)

PEPERONI STUFATI: olio rosmarino e salvia

CAVOLO VIOLA: olio rosmarino e sale

FRIGGITELLI: olio, sale, pomodorini

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

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

CIPOLLA AL FORNO: olio, salvia, rosmarino

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

VERDURE MISTE GRATIN: patate, carote, cavolini di Bruxelles, zucchine, coate, olio e grana (**G**)

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**)
LASAGNE: pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, acqua, sale), besciamella (latte burro farina), zucca, scamorza, speck formaggio grattugiato (**ACG**)
RISO & LENTICCHIE: lenticchie secche reidratate, sedano, carote, cipolla, pomodoro (**H**)
POMODORO: pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)
RAGU': carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

BOCCONCINI DI TOTANO GRATIN cotti al forno:sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACMO**)
POLPETTE DI PESCE cotte al forno: tonno, salmone, pesce spada, totano, patate, carote, olive, puntarelle, pomodoro, uova, pangrattato, formaggio grana, sale, pepe, **pane panco,** vino, origano, olio, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (**ACDMO**)

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

SCALOPPINE: picatine di lonza, farina, funghi misti al naturale (**A**)
FUNGHI MISTI: funghi in proporzione variabile (champignon, gelone, nameko, shiitake, luteus, porcini
POLPETTONE: carne di pollo e tacchino, lardello di suino, **latte** scremato in polvere reidratato, speck, uova, fiocchi di patate, granuli di patate, formaggio, farina di mais, sale, amido di patata, acqua, burro, proteine del **latte**, piante aromatiche, antiossidanti: acido ascorbico, aromi naturali (**CG**)
COTOLETTA cotta al forno: petto di pollo impanato con: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**AC**)
OMELETTE: uova, formaggio grana, sale, pepe, spinaci, prosciutto cotto, Edamer **(CG)**

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 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.