28/03/2024

PRIMI

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

Penne con salmone & pesce spada
carciofi zucchine pomodorini olive e prezzemolo (AD) € 9,00

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

Riso Integrale con contorno € 9,00

Riso Bianco con contorno € 9,00

Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00

Bis o Tris di Primi € 11,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di salmone al forno (D) € 14,00

Filetto di Platessa gratin
cotto al forno (ACD) € 14,00

PIATTO UNICO DI PESCE € 15,00
(primo + secondo + contorno)

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACGMP) € 12,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G) € 12,00

Tomini alla griglia con contorno (G) € 12,00

SECONDI DI CARNE

Arrosto di Vitello al forno € 12,00

Scaloppine di Pollo con asparagi freschi (A) € 12,00

Polpette di carne con pomodoro (ACGH) € 12,00

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

Hamburger di Fassona al piatto € 12,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Roast-Beef all'inglese con contorno € 12,00
con verdure cruditè € 14,00

PIATTO UNICO DI CARNE
Primo + Secondo + Contorno € 14,00

NB: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane – Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno – Finocchi al forno
Zucchine stufate – Zucca al forno – Antica
Melanzane al forno con pomodorini stufati
Cicoria Romana olio e peperoncino
Cime di rapa olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino
Verze olio e peperoncino
Carciofi olio limone sale pepe
Finocchi con arancia olio 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
€ 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

CAESAR SALAD (G)

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
Roast Beef con Finocchi arancia 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 cl 0,75	€ 2,00
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 -	€ 4,00

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

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVEE 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'

POMODORO: salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**H**)
RAGU': carne mista, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**H**)
LASAGNE: pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, acqua, sale), speck, zucca, besciamella (farina latte burro), scamorza, formaggio grana (**ACG**)
PENNE: salmone, pesce spada, carciofi freschi, zucchine, olive, pomodorini, olio, prezzemolo (**AD**)
COUS COUS: curcuma, verze, broccoli, melanzane, zucchine, peperoni, piselli, lenticchie, ceci (**A**)

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

MEDAGLIONI VEGETARIANI: carote, zucca, fagiolini, broccoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, zucchine, patate, fiocchi di patate (99%), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (difosfato disodico), aromi, antiossidanti (**metalbisolfito** di sodio), latte, burro, noce moscata, formaggio grana, pangrattato, uova, sale, formaggio grana (**ACGMP**)

AROMI: salvia, rosmarino
POLPETTE: carne mista (tacchino manzo lonza bresaola vitello pollo), patate, prezzemolo, pangrattato, uova, sale, formaggio grana, pomodoro (**ACGH**)
GRAN BURGER CON PANATURA CROCCANTE: 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 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 (**CGHI)**

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 approvigionamento 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.