

24/07/2024

PRIMI

Pasta Pasticciata (AGHP) € 9,00

Spaghetti pomodoro e basilico (AH) € 9,00

Insalata di riso con verdure e legumi € 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

Insalata di Tentacoli e Gamberi (BO) € 14,00

PIATTO UNICO

**Filetto di Trota Salmonata gratin
cotto al forno (ACD) € 14,00**

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

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni vegetariani (ACG) € 12,00

Tomini alla griglia (G) € 12,00

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

SECONDI DI CARNE

Insalata Greca (G) € 12,00

Tonnato (CDI) € 12,00

Omelette con zucchine prosciutto cotto
ed Edamer (CG) € 12,00

Polpette di carne (ACG) € 12,00

Prosciutto Crudo (o Bresala) con Burrata
e misticanza (G) € 14,00

Prosciutto Crudo (o Bresala) con Nodini di Puglia
e misticanza (G) € 14,00

Gran Burger di Pollo con panatura croccante
cotto al forno (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 crudità € 14,00

PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + Contorno € 14,00

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

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 con verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Broccoli - Spinaci - Carote - Piselli - Lenticchie
Patate - Zucchine - Fagiolini - Ceci

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno
Antica - Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)
Melanzane gratin (AC) - Verdure gratin olio e grana (G)
Melanzane al forno con pomodorini stufati
Friggitelli al forno con pomodorini stufati
Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino
Cime di Rapa con olio e peperoncino
Cavolo Cappuccio bianco olio e peperoncino

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
€ 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 (CGHI)

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) € 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
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 5,00
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 5,00

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
MENABREA	4,5%	€ 4,00

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
TREBBIANO	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

VINI ROSSI

VALPILICELLA	12°	€ 5,00	€ 18,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVÉE MILLESIMATO BRUT 11°	€ 4,00	€ 18,00

CENTRIFUGHE € 6,00

1 MELA PESCA 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)

PASTA PASTICCATA: ragù, melanzane, mozzarella, pesto, besciamella (farna latte burro), formaggio grana (AGHP)

PESTO: basilico, olio di semi di girasole, margarina vegetale, acqua, **anacardi, pinoli**, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, grana Padano (AGP)

RAGU': carne mista, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (H)

INSALATA DI RISO: riso basmati, riso nero, zucchine, melanzane, peperoni, lenticchie, ceci, piselli

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

INSALATA DI TENTACOLI E GAMBERI: code di gamberi, tentacoli di totano, emulsione di olio e limone, sale, pepe, prezzemolo, fagiolini, patate, olive e pomodorini (BO)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, carote, zucca, pomodorini stufati, piselli, broccoli, fagiolini, cavolini di Bruxelles, melanzane, zucchine, peperoni, formaggio grana, pangrattato, uova, sale (ACG)

INSALATA GRECA: insalata mista, peperoni, pomodoro, cetrioli, olive, feta (G)

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)

POLPETTE: carne mista (tacchino manzo lonza) patate, formaggio grana, pangrattato, uova, sale, prezzemolo (ACG)

OMELETTE: uova, formaggio grana, zucchine, sale, pepe, Edamer, prosciutto cotto (CG)

AROMI: salvia, rosmarino

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)

MELANZANE GRATIN/ ZUCCA GRATIN cotte al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (AC)

VERDURE GRATIN: verdure miste (patate carote melanzane piselli zucchine peperoni) olio e formaggio grana (G)

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.