

19/04/2024

PRIMI

Orecchiette con cime di rapa catalogna
saltate e pomodoro (AH) € 9,00

Spaghetti al pomodoro e basilico (AH) €9,00

Insalata di Cereali con Feta e verdure legumi
rucola olive pomodorini scaglie di grana e cipolline (AG) € 9,00

Cous Cous con verdure legumi
e curcuma (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 Orata con zucchine
pomodorini e prezzemolo (D) € 14,00

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

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG) € 12,00

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

SECONDI DI CARNE

Fesa di Tacchino al forno (G) 12,00

Pepite di pollo (AC) € 12,00

Involtini di melanzane
con prosciutto cotto ed Edamer (GH) € 12,00

Polpette di carne (ACG) € 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 crudité € 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

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno

Antica - Zucchine stufate

Melanzane al forno con pomodorini stufati

Funghi gratin (AC) - Zucca gratin (AC)

Catalogna olio e peperoncino

Cime di rapa olio e peperoncino

Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino

Verze olio e peperoncino

Puntarelle olio sale pepe succo di limone

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 (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) € 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 CUVÉE 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 (manzo maiale) salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (H)

COUS COUS: melanzane, peperoni, zucchine, carote, ceci, lenticchie, piselli, curcuma (A)

INSALATA DI CEREALI: riso integrale, quinoa, farro, melanzane, zucchine, peperoni, ceci, piselli, lenticchie, rucola, cipolline borettane all'aceto balsamico, pomodorini, olive, Feta, scaglie di grana (AG)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, coste, carote, zucca, finocchi, piselli, formaggio grana pangrattato, uova, sale, (ACG)

AROMI: salvia, rosmarino

PEPITE DI POLLO cotti al forno: bocconcini di pollo, sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (AC)

INVOLTINI DI MELANZANE: melanzane alla griglia, pomodoro, basilico, Edamer, prosciutto cotto (GH)

POLPETTE: carne mista (lonza, tacchino, manzo, vitello, bresaola, prosciutto cotto), coste, patate, zucca, prezzemolo, formaggio grana, pangrattato, uova, sale (ACG)

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)

FNGHI GRATIN: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (AC)

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