11/11/2026

PRIMI

Gnocchi di patate con speck e zola (ACG) € 9,00

Sedanini con ragù di tonno fresco (AD) € 9,00
pomodori puntarelle olive rosmarino e prezzemolo

Orecchiette con cavolo nero (A) € 9,00
olio e peperoncino

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 Salmone al forno (D) € 14,00
con aromi

Listarelle di Totano gratin (ACMo) € 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

Tomini alla griglia (G) € 12,00

SECONDI DI CARNE

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

Sovracosce di Pollo al forno (M) € 12,00
con aromi

Cordon Blue di Melanzane (ACGM) € 12,00
prosciutto cotto ed Edamer

Tonnato (CDI) € 12,00

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

Cotoletta di Pollo (AC) € 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 - Lenticchie
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
Ceci Stufati (H) - Catalogna con olio e peperoncino
Cime di Rapa con olio e peperoncino
Verze con olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino
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: 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**)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

GNOCCHI: *purea di patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, aromi naturale, acido sorbico. Spolverati con farina di riso. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, latticini e soia. (ACFGP)*
POMODORO: *pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (H)*
RAGU': *carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (HM)*

LISTARELLE DI TOTANO GRATIN cotte al forno: *sale, pepe,* ***pane panco,*** *vino, origano, olio, prezzemolo,* ***uova****, paprika dolce (ACMO)*

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

SOVRACOSCE DI POLLO: *cotte al forno, sfumata con vino bianco (M), brodo vegetale (****verdure miste****), aromi*
CORDON BLUE: *melanzane grigliate, prosciutto cotto, Edamer, sale, pepe,* ***pane panco,*** *vino, origano, olio, prezzemolo,* ***uova****, paprika dolce (ACM)*
ARISTA: *cotta al forno, sfumata con vino bianco (****M****), brodo vegetale (****verdure miste****), aromi con salsa tonnata*
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, prosciutto cotto, Edamer* ***(CG)***
COTOLETTA DI POLLO (AC): *carne di pollo, acqua, fibre vegetali (bambù psylliun) sale, proteine vegetali (piselli), destrosio, fecola di patate, aromi naturali.*
PER LA PANATURA: *farina di grano tenero, acqua, sale, curcuma, paprika, lievito.*
PASTELLA: *farina di frumento, acqua, amido di frumento, sale, uovo intero in polvere, olio di semi di girasole*

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.