

**09/02/2026**

## **PRIMI**

**Pasta al forno (AGH) € 9,00**

**Pennette al pomodoro (AH) € 9,00**

**Cous Cous con verdure legumi (A) € 9,00**  
pomodori semisecchi rossi e curcuma

**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 Platessa gratin (AC) € 14,00**  
cotto al forno

**Filetto di Trota Salmonata gratin (AC) € 14,00**  
cotto 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 (**ACG**) € 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)

Polpette di carne (**ACGM**) € 12,00

Cosce di Pollo al forno (**A**) € 12,00

Omelette (**CG**) € 12,00

spinaci prosciutto cotto ed Edamer

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

cotta al forno

Roast-beef all'inglese € 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 con verdure crude

### VERDURE GRIGLIATE

Radicchio - Zucchine

### VERDURE A VAPORE

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

### ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno  
Zucchine Stufate - Zucca gratin (AC)  
Cavolfiori gratin olio e grana (G) - Antica  
Melanzane al forno con pomodorini stufati - Purè (GMP)  
Verze con olio e peperoncino  
Cime di Rapa con olio e peperoncino  
Catalogna con olio e peperoncino  
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino  
Finocchi con arancia olio sale e pepe  
Puntarelle olio limone sale e pepe + € 1,00  
Cavolo Cappuccio Viola con mele  
ed 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 (CDGI)

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

## PIATTI UNICI

(NON CI VA CONTORNO)

Bresaola con rucola e grana (G)  
€ 12,00

Bresaola con Finocchi arancia scaglie di grana (G)  
€ 14,00

Carpaccio di tacchino misticanza finocchi  
con arancia e scaglie di grana (G)  
€ 14,00

## 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
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 -	€ 5,00
ANANAS & KIWI	€ 5,00
YOGURT FRAGOLE KIWI & MIRTILLI - FRAGOLE &	
MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT CON NOCI - YOGURT CON MANDORLE	

## 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

VALPOLICELLA	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**

# 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**)

**PEPERONI AL FORNO:** olio rosmarino e salvia

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

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

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

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

**PURE':** fiocchi di patate (99%), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (difosfato disodico), aromi, antiossidanti (**metabisolfito di sodio**), latte, burro, noce moscata, formaggio grana (**GMP**)

## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

**PASTA AL FORNO:** besciamella (farina latte burro), mozzarella, ragù, formaggio grana (**AGH**)

**COUS COUS:** melanzane, zucchine, peperoni, piselli, ceci, lenticchie, curcuma, pomodorini rossi semiseccchi (**A**)

**POMODORINI ROSSI SEMISECCCHI:** pomodorini, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, peperoncino piccante, aglio in polvere, origano, correttore di acidità: acido citrico E330. **Senza Glutine**

**POMODORO:** pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)

**RAGU':** carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

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

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

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

**AROMI:** salvia, rosmarino

**POLPETTE:** carne mista (pollo manzo tacchino lonza), patate, funghi, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGM**)

**COSCE DI POLLO:** cotte al forno, sfumata con birra (**A**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

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

**GRAN BURGER CON PANATURA CROCCANTE** cotto al forno: 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 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 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.