

**11/06/2024**

## **PRIMI**

**Trofie alla genovese**  
con pesto fagiolini e patate (AGP) € 9,00

**Gnocchi alla romana**  
con burro fuso salvia e formaggio grana (AGC) € 9,00

**Insalata di Pasta con Pollo Mozzarella**  
verdure cotte e crude e pomodorini (AGH) € 9,00

**Cous Cous con verdure**  
legumi menta 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 Orata al forno**  
con carciofi puntarelle olive e pomodorini (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 (ACG) € 12,00**

**Tomini alla griglia  
con contorno a scelta (GH) € 12,00**

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

## **SECONDI DI CARNE**

**Arrosto di Vitello al forno € 12,00**

**Scaloppine di lonza con funghi (A) € 12,00**

**Cosce di Pollo al forno € 12,00**

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

**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**

**NB: 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

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

### ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno  
Antica - Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)  
Melanzane al forno con pomodorini stufati  
Friggitelli al forno con pomodorini stufati  
Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino  
Catalogna olio e peperoncino  
Cime di rapa olio e peperoncino  
Verze olio e peperoncino  
Puntarelle olio limone sale e 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  
€ 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
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 - ANGURIA		€ 5,00
FRAGOLE - FRAGOLE & ANANAS		€ 5,00
<b>BIRRE BOTTIGLIA 33cl</b>		
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 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)

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

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

**GNOCCHI ALLA ROMANA:** acqua, semola di grano duro, latte in polvere, burro, uova, sale, correttore di acidità, acido tartarico, aromi. (ACG)

**COUS COUS:** melanzane, zucchine, peperoni, broccoli, ceci, lenticchie, piselli, curcuma, basilico (A)

**INSALATA DI PASTA:** pollo al forno, arrosto di tacchino, carote julienne, sedano, finocchi, puntarelle, fagiolini, broccoli, mozzarella, Emmental, pomodorini, emulsione olio e limone (GH)

**FILETTO DI PLATESSA GRATIN cotto forno:** sale, pepe, **pane panko**, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (ACDG)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** melanzane, zucchine, pomodorini, peperoni, zucca, patate, fagiolini, coste, formaggio grana, pangrattato, **uova**, sale (ACG)

**AROMI:** salvia, rosmarino

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

**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)

**ZUCCA GRATIN cotto forno:** sale, pepe, **pane panko**, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (ACDG)

**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.