

6/12/2023

PRIMI

**Pasta al forno
con ragù besciamella e mozzarella (AGH) € 9,00**

**Gnocchetti Sardi con fave
pomodorini e cipolla stufata (A) € 9,00**

Risotto con funghi porcini (G) € 9,00

**Riso Integrale & Riso Selvaggio
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 Scorfano gratin (ACD) € 14,00

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

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACGP) € 12,00

Tomini alla griglia (G) € 12,00

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

SECONDI DI CARNE

con contorno a scelta (massimo 3 tipi di verdure)

Arrosto di vitello al forno € 12,00

Scaloppine di polla al limone (A) € 12,00

**Bocconcini di lonza con curcuma
curry patate e piselli (AH) € 12,00**

Valdostana (AG) € 12,00

Cotoletta di Pollo alla milanese (AC) € 12,00

Petto di Pollo alla griglia € 12,00

Hamburger di Fassona 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

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Purè (**GMP**)

Finocchi al forno - Antica - Zucca gratin (**AC**)

Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino

Melanzane al forno con pomodorini stufati

Cima di Rapa olio e peperoncino

Catalogna olio e peperoncino

Verze con olio e peperoncino

Puntarelle olio limone sale e pepe

Finocchi con arancia olio sale e pepe

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 (DG)

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 (G)

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

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 (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**)

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

RISOTTO: olio, cipolla, brodo vegetale (acqua, carote, cipolla, patate), burro, formaggio grana, funghi porcini, prezzemolo (**G**)

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

AROMI: salvia, rosmarino

BOCCONCINI DI LONZA: sedano, carote, cipolla, farina, curcuma, curry, patate, piselli (**AH**)

VALDOSTANA: scaloppa di lonza, vin bianco, olio farina, prosciutto cotto, Edamer (**AG**)

COTOLETTA cotta al forno: petto di pollo, sale, pepe, pane panko, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**AC**)

ZUCCA GRATIN: sale, pepe, pane panko, 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**)

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.