13/11/2026

PRIMI

Mezze Maniche al ragù (AH) € 9,00

Pasta al forno (AGH) € 9,00
melanzane pomodoro e mozzarella

Riso e Lenticchie (H) € 9,00

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

Crocchette di Pesce (ACDMO) € 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)

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

Scaloppine di Lonza con funghi misti (A) € 12,00

Polpette di Carne (ACGM) € 12,00
cotte al forno

Tonnato (CDI) € 12,00

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

Cotoletta di Pollo (AC) € 12,00
cotta al forno

Gran Burger di Pollo con panatura croccante (AC) € 12,00
cotto 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 - Ceci
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
Lenticchie 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'

PASTA AL FORNO: pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grattugiato (**ACGH**)
POMODORO: pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)
RAGU': carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

CROCCHETTE DI PESCE cotte al forno: tonno, salmone, pesce spada, totano, patate, carote, olive, puntarelle, pomodoro, uova, pangrattato, formaggio grana, sale, pepe, **pane panco,** vino, origano, olio, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (**ACDMO**)

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

CORDON BLUE cotti al forno: melanzane grigliate, prosciutto cotto, Edamer, sale, pepe, **pane panco,** vino, origano, olio, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (**ACGM**)
SCALOPPINE: picatine di lonza, farina, funghi misti (**A**)
FUNGHI MISTI: funghi in proporzione variabile (champignon, gelone, nameko, shiitake, luteus, porcini
POLPETTE: carne mista (manzo tacchino bresaola prosciutto cotto lonza), patate, prezzemolo, uova, sale, pepe, pangrattato, formaggio grattugiato (ACGM)
ARISTA:cotta al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (**verdure miste**), aromi
CON 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
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 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.