

2/12/2022

PRIMI

**Fusilli con pomodoro melanzane
e pecorino (AGH)**

€ 9,00

**Paccheri con Funghi Porcini
speck e panna (AG)**

€ 9,00

Orecchiette al ragù (AH)

€ 9,00

Riso Bianco e/o Integrale al naturale con contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 10,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di Baccalà gratin (ACDG)

€ 13,00

**Filetto di Sgombro con funghi misti
olive e pomodorini (D)**

€ 13,00

**Carpaccio di salmone affumicato con misticanza
e ricotta (DG)**

€ 14,00

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 15,00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G)

€ 10,00

con mozzarella di bufala € 13,00

(NO BIS - NO TRIS - NO CONTORNO)

SECONDI DI CARNE

Fesa di Tacchino al forno (G)

€ 10,00

Scaloppine di lonza con carciofi (A)

€ 10,00

Sovracosce di pollo impanate (AC)

€ 10,00

Petto di pollo alla griglia

€ 10,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 12,00

Primo + Gran Burger + contorno € 15,00

Roast-Beef all'inglese con contorno

€ 12,00

Primo + Roast Beef + contorno € 15,00

Hamburger di Fassona (al piatto) con contorno a scelta

€ 12,00

Primo + Hamburger + contorno € 15,00

PIATTI UNICI

(NO CONTORNO - NO BIS - NO TRIS)

Bresaola con rucola e grana € 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina € 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala € 13,00

Carpaccio di tacchino, cavolo viola alle mele, misticanza e scaglie
di grana € 12,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Finocchi - Carote - Cavolfiori - Spinaci - Fagiolini

Patate - Broccoli - Zucchine - Piselli - Coste

ALTRE PREPARAZIONI

Melanzane pomodorini stufati

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi

Zucca - Antica - Zucchine stufate

Cime di Rapa olio e peperoncino

Verze olio e peperoncino

Finocchi all'arancia

Cavolo Cappuccio Viola con aceto di mele
e mele

VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 8,00

con verdure crude € 10,00

VERDURONE CON FORMAGGIO

(Fino a 5 verdure a scelta + formaggio a scelta [Brie
mozzarella vaccina - caprino - robiola - ricotta- Emmental])

€ 10,00

con mozzarella di bufala € 13,00

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

NORVEGESE (DGP)

Songino - Misticanza - Salmone affumicato - ricotta - carote -
pomodorini - semi di girasole
€ 11,00

INSALATA COTTA

Verdure lesse - pomodorini - tonno - uovo -
mozzarella vaccina
€ 10,00
con mozzarella di bufala (gr.1,25)
€ 13,00

PIATTI UNICI

(no bis- no tris - no contorno)

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala (G)

€ 13,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina (G)

€ 12,00

Roast Beef con Cavolo Cappuccio Viola e scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino, misticanza cavolo 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 0.5l	€ 1,20
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 3,00
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 3,50
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 4,00

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

GRIMBERGEN BLONDE	€ 4,50
GRIMBERGEN BLANCHE	€ 4,50
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	€ 4,50

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY CA' SISA	12°	€ 3,50	€ 15,00
PINOT GRIGIO CA' SISA	12°	€ 3,50	€ 15,00
BIANCO VENETO	11°	€ 3,50	€ 15,00

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12.5°	€ 3,50	€ 15,00
MERLOT CA'SISA	13°	€ 3,50	€ 15,00
MALBECH CA'SISA	13°	€ 3,50	€ 15,00
ROSSO VENETO	11°	€ 3,50	€ 15,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
-------------------------------------------	--------	---------

ELENCO DEGLI INGREDIENTI - VERDURE

Taccole: taccole, olio, dado (AH)

Orientale: taccole, carote, fagiolini, cavolfiori, broccoli, peperoni, cipolla, cumino, curcuma, curry, zenzero, olio e sale

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

Ceci: olio, sedano, carota, cipolla (H)

Cipolline in agrodolce: olio, aceto balsamico e zucchero di canna

Lenticchie: 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 trifolati: carciofi al naturale, olio, sedano, carote, cipolla (H)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

FILETTO DI BACCALA' GRATIN cotto al forno: sale, pepe, pangrattato, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika (**ACD**)

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

FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI: funghi prataioli coltivati, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: acido lattico - acido ascorbutico, piante aromatiche, estratto di lievito

FUNGHI PORCINI: funghi porcini, olio di semi di girasole, acqua, sale, aromi, piante aromatiche, estratto di lievito, correttore di acidità, acido lattico, acido ascorbico, spezie.

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**, sale amido, sale, **glutine di grano**, spezie, lievito, agenti, carbonato di sodio, l'amidocontiene **grano**, destrosio (**AC**)

LISTA DEGLI ALLERGENI

di seguito la lettera che posta alla fine della descrizione del piatto proposto, indica la presenza ed il tipo di allergenici 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.