

10/07/2024

PRIMI

**Paccheri con burrata affumicata
pomodoro e basilico (AGH) € 9,00**

**Pennette con salmone zucchine
pomodorini e cipolla stufata (AD) € 9,00**

**Fusilli con pesto mozzarella
e pomodorini (AGP) € 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 Branzino con pomodorini olive
zucchine e prezzemolo (D) € 14,00**

**PIATTO UNICO: Insalata di totani e code di gambero
con patate fagiolini pomodorini e olive (BO) € 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

Fesa di Tacchino al forno € 12,00

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

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

Polpette di Carne (ACG) € 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

PIATTO UNICO (no contorno)

Bresaola (o prosciutto crudo) con Nodini di Puglia
e misticanza (G) € 14,00

Alternative ai nodini: burrata

N.B.: 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

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno
Antica - Zucchine stufate

Melanzane al forno con pomodorini stufati

Zucca Gratin (AC) - Funghi Champignon gratin (AC)

Friggitelli al forno con pomodorini stufati

Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino

Cime di rapa olio e peperoncino

Verze olio e peperoncino

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
ACQUA cl 0,50	€ 1,50
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 - FRAGOLE	€ 5,00

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
MENABREA	4,5%	€ 4,00

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
TREBBIANO	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

VINI ROSSI

VALPILICELLA	12°	€ 5,00	€ 18,00
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)

INSALATA DI MARE: tentacoli di totano, code di gamberi, pomodorini, olive, patate, fagiolini, prezzemolo, emulsione di olio e limone, sale e pepe (BO)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: spinaci, melanzane, piselli, peperoni, cavolini di Bruxelles, patate, carote, zucchine, fagiolini, broccoli, finocchi formaggio grana, pangrattato, uova, sale (ACG)

AROMI: salvia, rosmarino

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

POLPETTE DI CARNE: carne mista (manzo lonza vitello tacchino) patate, formaggio grana, pangrattato, uova, sale, pepe, prezzemolo (ACGH)

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

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

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.