

30/11/2022

PRIMI

**Paccheri con pomodoro
e mozzarella di Bufala (AGH)**

€ 9,00

**Tortelli di ricotta e spinaci
con burro salvia e speck (ACG)**

€ 9,00

Lasagne alla Bolognese (ACGH)

€ 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

**Polipetti in umido con patate
e piselli (HO)**

€ 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

Arista al forno (G)

€ 10,00

Sovracosce di Pollo al forno

€ 10,00

Scaloppine di lonza con funghi (A)

€ 10,00

Stinco al forno (H)

€ 10,00

Omelette con spinaci cotto ed Edamer (CG)

€ 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 € 12,00

Primo + Hamburger + contorno € 15,00

Tomini alla griglia con contorno (G) € 10,00

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 - Zucca

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
Catalogna olio e peperoncino
Verze olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles 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'

PACCHERI: pomodoro (sedano carote e cipolla) mozzarella di Bufala (**AGH**)

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI: pasta all'uovo (farina di grano tenero, semola di grano duro, uovo pastorizzato) ricotta, spinaci, olio di semi di girasole, sale, amido di patata, sieri di latte, formaggio grattugiato, spezie, aromi. Burro fuso e Salvia (**ACG**) **PER IL CONDIMENTO:** burro salvia e speck (**G**)

LASAGNE: pasta lasagne all'uovo, ragù (carne mista, sedano, carota e cipolla), besciamella (latte farina burro), formaggio grana, mozzarella (**ACGH**)

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

POLIPETTI: pomodoro, sedano, carote, cipolla, fagiolini, patate, peperoncino (**HO**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: finocchi, zucchine, fagiolini, patate, zucca, broccoli, cavolfiori, coste, carote, 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

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

STINCO DI MAIALE: sfumato al vino con aromi, sedano, carote e cipolla (**H**)

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.