

11/02/2026

PRIMI

**Farfalle con Tonno fresco melanzane
pomodoro prezzemolo ed aromi (AD) € 9,00**

Pasta al forno (AGH) € 9,00

Zuppa di farro con lenticchie e patate (AH) € 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)

**Listarelle di totano gratin (AC) € 14,00
cotti al forno**

Filetto di Salmone al forno (D) € 14,00

**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 (ACG) € 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)

Rollè di lonza (GM) € 12,00

spinaci prosciutto cotto ed Edamer

Filetti di Pollo gratin (AC) € 12,00

Omelette (CG) € 12,00

spinaci prosciutto cotto ed Edamer

Gateau di patate (GMP) € 12,00

con prosciutto cotto e formaggio

Cotoletta di Pollo (AC) € 12,00

cotta al forno

Roast-beef all'inglese € 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 con verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Radicchio

VERDURE A VAPORE

Patate - Fagiolini - Spinaci - Carote - Ceci
Lenticchie - Coste - Piselli - Zucchine - Broccoli

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno
Zucca gratin (AC) - Finocchi gratin olio e grana (G)
Cavolfiori gratin olio e grana (G)
Zucchine Stufate - Verdure gratin olio e grana (G)
Verze con olio e peperoncino
Cime di Rapa con olio e peperoncino
Catalogna con olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino
Finocchi con arancia olio sale e pepe
Cavolo Cappuccio Viola con mele
ed aceto di mele
Carciofi olio limone sale e pepe + € 1,00

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

PIATTI UNICI (NON CI VA CONTORNO)

Bresaola con rucola e grana (G)
€ 12,00

Bresaola con Finocchi arancia scaglie di grana (G)
€ 14,00

Carpaccio di tacchino mistanza finocchi
con arancia e scaglie di grana (G)
€ 14,00

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
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 -	€ 5,00
ANANAS & KIWI	€ 5,00
YOGURT GRECO FRAGOLE KIWI & MIRTILLI -	
FRAGOLE & MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS &	
MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT GRECO CON NOCI - YOGURT GRECO CON	
MANDORLE	

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

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

VINI BIANCHI

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

VALPOLICELLA	12,5°	€ 4,00	€ 18,00
MALVASIA NERA DEL SALENTO	12,5°	€ 5,00	€ 22,00

CALICE BOTT.

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

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)

PEPERONI AL FORNO: olio rosmarino e salvia

CECI STUFATI: olio sedano, carote, cipolla (H)

CAVOLFIORI GRATIN: olio e grana (G)

FINOCCHI GRATIN: olio e grana (G)

VERDURE GRATIN: patate, zucchine, carote, finocchi, piselli, coste, cavolini di Bruxelles (G)

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

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

FARRO LENTICCHIE E PATATE: lenticchie secche, sedano, carote, cipolla, patate (**AH**)

POMODORO: pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)

RAGU': carne di manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

LISTARELLE DI TOTANO GRATIN cotte al forno: sale, pepe, **pane panco**, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**AC**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, carote, zucchine, broccoli, cavolfiori, zucca, fagiolini, cavolini di Bruxelles, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

AROMI: salvia, rosmarino

ROLLE: arrosto di lonza, prosciutto cotto, spinaci, Edamer, vino bianco (**GM**)

FILETTI DI POLLO GRATIN cotti al forno: sale, pepe, **pane panco**, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**AC**)

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

GATEAU: 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, prosciutto cotto, Edamer (**GMP**)

COTOLETTA DI POLLO (AC): carne di pollo, acqua, fibre vegetali (bambù **psyllium**), 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

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, sciropo 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.