

24/06/2022

## PRIMI

Gnocchi di patate al bacio di latte  
con pomodoro e ricotta (AGH)

€ 8,00

Tortiglioni con zola e noci (AGP)

€ 8,00

Insalata di cereali con verdure  
pomodori datterino legumi olive e Feta (AGH)

€ 9,00

Pasta fredda con gamberi verdure  
pomodorini e carciofini

€ 9,00

Riso Bianco e/o Riso Integrale al naturale con  
contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 9,00

Primo freddo con verdure € 10,00

## SECONDI DI PESCE

Filetto di Orata gratin (ACD)

€ 13,00

Filetto di trota salmonata con zucchine  
e pomodori datterino (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 (gr.2,50) € 14,00

(NO BIS - NO TRIS)

## SECONDI DI CARNE

Arista al forno

€ 10,00

Crocchette di zucca speck scamorza

e patate (ACG)

€ 10,00

Omelette con spinaci prosciutto cotto e Edamer (CG)

€ 10,00

PIATTO UNICO: Prosciutto Crudo e Melone

€ 12,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 10,00

Primo + Gran Burger + contorno € 14,00

Piatto unico carne (primo + secondo + contorno) €12,00

Tagliata di roast-beef € 12,00

TRIS: primo + roast-beef + contorno € 14,00

Roast Beef con verdure crude € 14,00

## LE VERDURE

€ 4,50 cotte / € 5,50 crude

## VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

## VERDURE A VAPORE

Spinaci - Zucchine - Carote - Piselli - Coste  
Broccoli - Fagiolini - Patate - Cavolfiori - Finocchi

## ALTRE PREPARAZIONI

Finocchi al forno - Zucca stufata - Antica  
Melanzane con pomodorini stufati  
Zucchine stufate - Patate al forno - Carote al forno  
Catalogna olio e peperoncino  
Cavolo Cappuccio bianco olio e peperoncino  
Finocchi all'arancia

## 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 (gr.2,50) € 14,00

# 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.2,50)  
€ 14,00

## PIATTI FREDDI (no bis/tris)

Bresaola con rucola e grana

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala

€ 14,00

Roast Beef con finocchi arancia e scaglie di grana

€ 14,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina

€ 12,00

Carpaccio di tacchino, misticanza finocchi arancia  
e scaglie di grana

€ 12,00

## PANINI / PIADINE + 1€

### DELICATO

Bresaola caprino e rucola € 7,00

### VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 7,00

### QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -  
insalata - maionese € 6,00

### SALAME MILANO

Salame Milano € 6,00

### TIROLESE

Speck e caprino € 7,00

### MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro € 7,00

### MILANESE solo panino

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 8,00

### NORVEGESE

Salmon Affumicato - Robiola - Pomodoro € 9,00

## LE BEVANDE

ACQUA 0.5l	€ 1,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 2,50
THÈ LIMONE / PESCA	€ 2,80
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 3,00
CENTRIFUGHE	€ 5,00
MACEDONIA FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 4,00

CILIEGIE FERROVIA	€ 5,00
-------------------	--------

## 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'

**GNOCCHI:** purea di patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, aromi naturale, acido sorbico. Spolverati con farina di riso. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, latticini e soia. (**ACFGP**)

**TORTIGLIONI:** zola, noci, latte (**AGP**)

**POMODORO:** salsa di pomodoro, sedano, carota e cipolla (**H**)

**INSALATA DI CEREALI:** riso integrale, orzo, farro, lenticchie, sedano, melanzane, zucchine, peperoni, piselli, olive, pomodori datterino, Feta (**AGH**)

**PASTA FREDDA:** cetrioli, carciofini sottolio, cipolla di Tropea, sedano, peperoni, pomodorini, gamberi (emulsione di olio e limone, sale, pepe) (**BH**)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** finocchi, melanzane, zucchine, carote, peperoni, patate, coste, zucca, pangrattato, sale, uova, formaggio grana (**ACG**)

**CROCCHETTE:** zucca, patate, speck, scamorza, pangrattato, sale, uova, formaggio grana, prezzemolo (**ACG**)

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

**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**)

## 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.