

10/06/2026

## PRIMI

Farfalle con salmone affumicato (AD) € 9,00  
zucchine porro stufato e pomodorini

Pasta al forno (AGH) € 9,00

Cous Cous con legumi verdure (A) € 9,00  
pomodori semiseccchi rossi curcuma basilico e menta

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)

Filetto di Salmone al fornol (D) € 14,00  
con aromi

Filetto di Merluzzo gratin (ACDM) € 14,00  
cotto al forno

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)

Tomini alla griglia (G) € 12,00

Medaglioni Vegetariani (ACGM) € 12,00

## SECONDI DI CARNE

N.B.: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

Fesa di Tacchino al forno (M) € 12,00  
con aromi

Sovracosce di Pollo al forno (M) € 12,00

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

Prosciutto crudo e melone € 12,00  
NO CONTORNO

Prosciutto crudo e mozzarella (G) € 12,00  
NO CONTORNO

Bresaola rucola e grana (G) € 12,00  
NO CONTORNO

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

Gran Burger di Pollo con panatura croccante (AC) € 12,00  
cotto al forno

Roast-Beef all'inglese con contorno € 12,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

## PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + 1 Contorno € 14,00

## PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Nodino di Vitello + 1 Contorno € 15,00

## LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 verdure crude

### VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

### VERDURE A VAPORE

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

### ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno  
Cavolfiori gratin olio e grana (G) - Melanzane gratin (ACM)  
Zucchine stufate - Zucca gratin (ACM) - Antica  
Melanzane all'uccelletto - Peperoni stufati  
Friggitelli al forno con pomodorini stufati  
Verze con olio e peperoncino  
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino  
Cime di Rapa con 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

## 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

## 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
CILIEGIE	€ 6,00
YOGURT LAMPONI KIWI & MIRTILLI - LAMPONI &	€ 6,00
MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT CON NOCI - YOGURT CON MANDORLE	

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

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

## VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
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

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

## 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 STUFATI:** olio rosmarino e salvia

**FRIGGITELLI:** olio, sale, pomodorini

**CAVOLFIORI:** olio e grana (**G**)

**FINOCCHI GRATIN:** olio e grana (**G**)

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

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

## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

**PASTA AL FORNO:** mozzarella, besciamella (farina latte burro), zucca, speck, salvia, rosmarino, formaggio grana (**AG**)

**COUS COUS:** melanzane, zucchine, peperoni, piselli, ceci, lenticchie, pomodori rossi semiseccchi, curcuma, basilico e menta (**A**)

**POMODORINI ROSSI SEMISECCCHI:** pomodorini, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, peperoncino piccante, aglio in polvere, origano, correttore di acidità: acido citrico E330. **Senza Glutine**

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

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

**FILETTO DI MERLUZZO GRATIN cotto al forno:** sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACDM**)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** fagiolini, broccoli, zucchine, carote, piselli, cavolfiori, melanzane, zucchine, peperoni, zucca, patate, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGM**)

**FESA DI TACCHINO:** cotta al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

**SOVRACOSCE DI POLLO:** cotte al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

**SCALOPPINE:** picatine di lonza, farina, limone, succo di limone (**A**)

**OMELETTE:** uova, formaggio grana, sale, pepe, spinaci, arrosto di tacchino, fontina (**CG**)

**GRAN BURGER CON PANATURA CROCCANTE** cotto al forno: 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**)

**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, sciroppo 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 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.