

15/04/2026

PRIMI

Pasta al forno (AGH) € 9,00
ragù mozzarella fagiolini mozzarella

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

Insalata di Farro con Feta legumi (AG) € 9,00
mais pomodorini ed olive

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)

Crocchette di Pesce (ACDGM) € 14,00
cotte al forno

Trancio di tonno alla griglia (D) € 14,00
con aromi

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)

Fesa di Tacchino al forno (A) € 12,00

Scaloppine di lonza al vino bianco (AM) € 12,00

Polpette di carne (ACGM) € 12,00

cotte al forno

Omelette (CG) € 12,00

spinaci Edamer e prosciutto cotto

Cotoletta di Pollo (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

No Hamburger di Fassona

Primo + Secondo + 1 Contorno € 14,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Fagiolini - Piselli - Carote - Ceci - Lenticchie

Spinaci - Zucchine - Patate - Broccoli

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno

Melanzane all'uccelletto - Cavolfiori Gratin olio e grana (G)

Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)- Antica

Verdure Gratin olio e grana (G) Verze con olio e peperoncino

Cime di Rapa con olio e peperoncino

Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino

Catolagna con olio e peperoncino

Finocchi con arancia olio sale e pepe

Cavolo Cappuccio viola con mele e aceto di mele

Puntarelle 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 misticanza 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 - FRAGOLE | € 5,00 |
| YOGURT FRAGOLE KIWI & MIRTILLI - FRAGOLE & | |
| 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 AL FORNO: olio rosmarino e salvia

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

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

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

VERDURE GRATIN: patate, fagiolini, piselli, zucchine, carote, olio e grana (**G**)

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

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

PENNETTE: salmone, (salvia e rosmarino), zucchine, pomodorini, cipolla stufata, sale e pepe (**AD**)

INSALATA DI FARRO: ceci, lenticchie, piselli, mais, olive, pomodorini, Feta (**AG**)

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

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

CROCCHETTE DI PESCE cotte al forno: salmone, merluzzo, tonno, patate, puntarelle, scorza di limone, menta, sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce, formaggio grattugiato (**ACDGM**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, carote, zucchine, spinaci, zucca, finocchi, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

AROMI: salvia, rosmarino

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

SCALOPPINE: picatine di lonza, farina, vino bianco, brodo vegetale (**AM**)

POLPETTE DI CARNE: carne mista (pollo manzo lonza), patate, prezzemolo, uova, pangrattato, formaggio grana, sale, pepe, prezzemolo (**ACGM**)

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

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, 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.