

**10/02/2026**

## **PRIMI**

**Sedanini con salmone affumicato puntarelle  
pomodorini prezzemolo e cipolla stufata (AD) € 9,00**

**Gnocchetti Sardi al ragù di lenticchie (AH) € 9,00**

**Insalata di Orzo con Feta (AGH) € 9,00  
crudité di verdure 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)**

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

**Trancio di Tonno alla griglia (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

**Scasloppine di Pollo al limone (A) € 12,00**

**Saltimbocca alla romana (A) € 12,00**

**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 - Zucchine

### VERDURE A VAPORE

Patate - Fagiolini - Spinaci - Carote - Ceci  
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) - Antica

Zucchine Stufate - Verdure gratin olio e grana (G)

Melanzane al forno con pomodorini stufati - Peperoni al forno

Verze con olio e peperoncino - Lenticchie stufate (H)

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

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

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

## VINI BIANCHI

CHARDONNAY PUGLIA BIO	12,5°
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°
TRAMINER AROMATICO	12,5°

## CALICE BOTT.

€ 4,00	€ 18,00
€ 4,00	€ 18,00
€ 5,00	€ 22,00

## VINI ROSSI

VALPOLICELLA	12,5°
MALVASIA NERA DEL SALENTO	12,5°

€ 4,00	€ 18,00
€ 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 GRATIN:** olio e grana (**G**)

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

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

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

## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

**RAGU' DI LENTICCHIE:** olio, pomodoro, sedano, carote, cipolla, lenticchie (**H**)

**INSALATA DI ORZO:** sedano, carote, finocchi, puntarelle, olio, limone, sale, pepe, pomodorini, olive e Feta (**AGH**)

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

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

**FILETTO DI MERLUZZO GRATIN** *cotto al forno*: sale, pepe, pane panko, 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**)

**SCALOPPINE:** petto di pollo, brodo vegetale, farina, limone e succo di limone (**A**)

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA:** picatine di lonza, brodo vegetale, farina, prosciutto crudo, salvia (**A**)

**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, sciropoto 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 alle diverse possibilità di approvvigionamento ed al variare delle stagioni i piatti indicati nel presente menù possono 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.