

**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**  
cruditè 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 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                                | € 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

|                           |       |        |         |
|---------------------------|-------|--------|---------|
| VALPOLICELLA              | 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 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 si 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, 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

|          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Cereali contenenti glutine e loro derivati |
| <b>B</b> | Crostacei                                  |
| <b>C</b> | Uova                                       |
| <b>D</b> | Pesce                                      |
| <b>E</b> | Arachidi                                   |
| <b>F</b> | Soia                                       |
| <b>G</b> | Latte e derivati                           |
| <b>H</b> | Sedano                                     |
| <b>I</b> | Senape                                     |
| <b>L</b> | Semi di sesamo                             |
| <b>M</b> | Anidride solforosa                         |
| <b>N</b> | Lupini                                     |
| <b>O</b> | Molluschi                                  |
| <b>P</b> | 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.