

**30/10/2024**

## **PRIMI**

**Pasta al forno (AGHP) € 9,00**

**Farfalle con salmone zucchine  
pomodorini e cipolla stufata (AD) € 9,00**

**Cous Cous con verdure legumi  
e curcuma (A) € 9,00**

**Riso Bianco o Riso Integrale con contorno € 9,00**

**Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00**

**Bis o Tris di Primi € 11,00**

## **SECONDI DI PESCE**

**Filetto di Orata al forno  
con pomodorini olive e putarelle (D) € 14,00**

**Filetto di Salmone al forno (D) € 14,00**

**PIATTO UNICO DI PESCE € 15,00  
(primo + secondo + contorno)**

## SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni vegetariani (ACG) € 12,00

Tomini alla griglia (G) € 12,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G) € 12,00

## SECONDI DI CARNE

Arrosto di Vitello al forno (M) € 12,00

Polpette di carne (ACGH) € 12,00

Bocconcini di manzo  
con patate piselli e pomodoro (H) € 12,00

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

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Hamburger di Fassona alla griglia €12,00

Roast-Beef all'inglese con contorno € 12,00  
con verdure crudità € 14,00

## PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + Contorno € 14,00

N.B.: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)  
i piatti con solo verdure crude + € 1,00

## LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 con verdure crude

### **VERDURE GRIGLIATE**

Melanzane - Zucchine - Radicchio

### **VERDURE A VAPORE**

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

### **ALTRE PREPARAZIONI**

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno  
Antica - Zucchine stufate - Zucca al forno  
Verdure gratin olio e grana (ACG)  
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino  
Catalogna con olio e peperoncino  
Verze con olio e peperoncino  
Cime di Rapa con olio e peperoncino  
Cavolo Cappuccio con mele  
ed aceto di mele  
Finocchi con arancia e melograno  
olio sale e pepe

### **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

## ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Carciofi sottolio -  
Tonno - Finocchi all' arancia  
€ 12,00

## CAESAR SALAD (CGHI)

Lattughino - Pomodorini - Scaglie di grana  
Pollo - Salsa Yogurt (CGHI)  
€ 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

(no bis- no tris - no contorno)

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Roast Beef con Finocchi arancia scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino misticanza finocchi  
con arancia e scaglie di grana (G)

€ 12,00

### 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
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 5,00
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 5,00

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
MENABREA	4,5%	€ 4,00

## VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
TREBBIANO	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

## VINI ROSSI

VALPILICELLA	12°	€ 5,00	€ 18,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

## BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVÉE MILLESIMATO BRUT 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

**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

**Piselli:** olio, sedano, carota, cipolla (H)

**Cipolline in agrodolce:** olio, aceto balsamico e zucchero di canna

**Lenticchie & Ceci:** pomodorini, olio, sedano, carota, cipolla, pomodoro (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 freschi:** olio, sale, pepe, succo di limone



## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

**RAGU':** carne mista, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**H**)

**PASTA AL FORNO:** verdure (melanzane zucchine peperoni), ragù, besciamella (latte burro farina noce moscata), mozzarella, formaggio grattugiato (**AGH**)

**COUS COUS:** melanzane, zucchine, peperoni, broccoli, piselli, ceci, lenticchie, curcuma (**A**)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** melanzane, zucchine, pomodorini stufati, peperoni, patate, carote, broccoli, cavolfiori, piselli, coste, uova, sale, pepe, formaggio grattugiato (**ACG**)

**AROMI:** salvia, rosmarino

**POLPETTE:** carne mista (maiale manzo pollo) patate, sedano, carote, cipolla, prezzemolo, uova, sale, pepe, formaggio grattugiato (**ACGH**)

**BOCCONCINI DI MANZO:** sfumati con vino bianco, sedano, carote, cipolla, patate, pomodoro, piselli (**HM**)

**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**)

**VERDURA GRATIN:** zucchine, fagiolini, spinaci, cavolini di Bruxelles, coste, zucca gratin, olio e grana (**ACG**)

**SALSA ALLO YUGURT ED ERBE AROMATICHE:** acqua, yogurt parzialmente scremato e pastorizzato, olio di colza, zucchero, aceto di alcool, amido modificato di mais, tuorlo d'uovo, sale, spezie (contiene senape e sedano): aneto, prezzemolo, addensante (gomma di santhan), acido citrico, acido lattico, sorbato di potassio (**CGH**)

## 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.