

4/06/2026

## PRIMI

**Pennette con salmone zucchine (AD) € 9,00**  
porro stufato prezzemolo salvia e rosmarino

**Mezzi Paccheri melanzane mozzarella (AGH) € 9,00**  
pomodoro e basilico

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

**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 (ACDM) € 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)

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)

Polpettone di Pollo e Tacchino (ACG) € 12,00

Cosce di Pollo (M) € 12,00  
cotte al forno

Involtini di melanzane (GH) € 14,00  
prosciutto cotto ed Edamer

Prosciutto crudo e melone € 12,00  
NO CONTORNO

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

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

Cotoletta di Nodino di Vitello (AC) € 14,00

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 - Finocchi al forno  
Cavolfiori gratin olio e grana (G)  
Zucchine stufate - Zucca gratin (ACM) - Antica  
Melanzane all'ucelletto  
Verze con olio e peperoncino  
Cime di Rapa con olio e peperoncino  
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino  
Catalogna 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 - FRAGOLE	€ 5,00
YOGURT LAMPONI KIWI & MIRTILLI - LAMPONI &	
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

**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'

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

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

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

**CROCCHETTE DI PESCE cotte al forno:** pesce persico, tonno, salmone, merluzzo, zucchine, patate, carciofi, olive, pomodorini, capperi, uova, sale, pepe, prezzemolo, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACDGM**)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** zucca, carote, spinaci, zucchine, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, broccoli, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGM**)

**POLPETTONE CON SPINACI:** carne di pollo e tacchino, lardello di suino, uova, acqua, formaggio, fiocchi di patata, granuli di patata, farina di mais, sale, amido di patata, burro, proteina del latte, piante aromatiche, acido ascorbico, aromi naturali, brodo vegetale (**ACG**)

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

**INVOLTINI DI MELANZANE:** melanzane grigliate, prosciutto cotto, Edamer, pomodoro, formaggio grana, basilico (**GH**)

**COTOLETTA DI NODINO DI VITELLO:** sale, pepe, pane pangano, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACM**)

**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.