

09/03/2026

PRIMI

Mezze Maniche al pomodoro (AH) € 9,00

Sedanini con salmone affumicato zucchine (A) € 9,00

cipolla stufata pomodorini e prezzemolo

Cous Cous con verdure legumi (A) € 9,00

pomodorini gialli semi secchi curcuma e menta

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 (ACD) € 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 Edamer e prosciutto cotto

Polpette di Carne (**ACGM**) € 12,00

Omelette (**CG**) € 12,00

spinaci Edamer e prosciutto cotto

Gran Burger di Pollo con panatura croccante (**AC**) € 12,00

cotta 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 con verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno
Finocchi gratin olio e grana (G) - Cavolfiori gratin olio e grana (G)
Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)
Melanzane uccelletto con pomodorini stufati
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
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	€ 5,00
YOGURT GRECO FRAGOLE KIWI & MIRTILLI -	
FRAGOLE & MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT GRECO CON NOCI - YOGURT GRECO 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: olio e grana (**G**)

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

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

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

SEDANINI: salmone affumicato, zucchine, pomodorini, cipolla stufata, sale, pepe, prezzemolo (**AD**)

COUS COUS: melanzane, zucchine, peperoni, ceci, piselli, lenticchie, curcuma, pomodorini gialli semiseccchi, menta (**A**)

POMODORINI ROSSI SEMISECCHI: pomodorini, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, peperoncino piccante, aglio in polvere, origano, correttore di acidità: acido citrico E330. **Senza Glutine**

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 (**ACD**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: cavolini di Bruxelles, fagiolini, finocchi, patate, coste zucchine, piselli, patate, carote, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

AROMI: salvia, rosmarino

ROLLE': arrosto di lonza, prosciutto cotto, spinaci, Edamer, vino bianco (**GM**)

POLPETTE: carne mista (manzo pollo lonza), patate, funghi misti, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato prezzemolo (**ACGM**)

FUNGHI MISTI: funghi in proporzione variabile (champignon, gelone, nameko, shiitake, luteus, porcini)

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