

25/02/2026

PRIMI

Gnocchi di Patate con melanzane (AGH) € 9,00
pomodoro e mozzarella

Mezze Maniche con Broccoli (A) € 9,00
olio peperoncino e acciughe

Insalata di Farro con Feta
pomodorini legumi puntarelle ed olive (AG) € 9,00

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)

Arista al forno (**M**) € 12,00

Listarelle di Pollo gratin (**AC**) € 12,00

Polpette di Carne (**ACGM**) € 12,00

Cotoletta di Pollo (**AC**) € 12,00

cotta al forno

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

Hamburger di Fassona alla griglia con contorno € 14,00

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

Radicchio - Zucchine - Melanzane

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno
Zucca gratin (AC) - Cavolfiori gratin olio e grana (G)
Zucchine Stufate - Ceci stufate (H)
Antica - Melanzane con pomodorini stufati
Verze con olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino
Cime di Rapa 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 (CDGI)

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 &	€ 6,00
MIRTILLI	
- 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 GRATIN: 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'

GNOCCHI: purea di patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, aromi naturale, acido sorbico. Spolverati con farina di riso. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, latticini e soia. **(ACFGP)**

INSALATA DI FARRO: puntarelle, ceci, lenticchie, piselli, pomodorini, olive, Feta **(AG)**

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 cotto al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce **(ACD)**

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, carote, broccoli, cavolfiori, finocchi, zucchine, coste, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato **(ACGH)**

AROMI: salvia, rosmarino

ARISTA: cotta al forno, sfumata con vino bianco **(M)**, brodo vegetale **(verdure miste)**, aromi

LISTARELLE DI POLLO cotte al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce **(AC)**

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

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

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.