

27/05/2022

PRIMI

**Fusilli Avellinesi con pecorino
melanzane e pomodoro (AGH)**

€ 8,00

Orecchiette integrali al pomodoro (AH)

€ 8,00

**Pennette con orata pomodorini
zucchine capperi ed olive (AD)**

€ 8,00

Riso Venere con verdure

€ 9,00

Bis o Tris con Primi Piatti da € 9,00 + € 1,00

Riso Bianco e/o Riso Integrale al naturale con contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 9,00

SECONDI DI PESCE

**Filetto di Trota Salmonata con
spinaci e pomodriini (D)**

€ 13,00

Polpettine di Merluzzo (ACD)

€ 12,00

**Carpaccio di salmone affumicato con misticanza
e ricotta (DG)**

€ 14,00

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 14.00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G)

€ 10,00

con mozzarella di bufala (gr.2,50) € 14,00

(NO BIS - NO TRIS)

SECONDI DI CARNE

Arrostato di vitello al forno

€ 10,00

Crocchette di carne e verdure (ACG)

€ 10,00

Cosce di pollo al forno

€ 10,00

Tomini alla griglia € 10,00

Piatto unico carne (primo + secondo + contorno) €12,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 10,00

Primo + Gran Burger + contorno € 14,00

Tagliata di roast-beef € 12,00

TRIS: primo + roast-beef + contorno € 14,00

Roast Beef con verdure crude € 14,00

Petto di pollo alla griglia € 10,00

Piatto Unico con Petto di Pollo € 14,00

Hamburger di Fassona (al piatto)

con contorno a scelta € 12,00

NO PIATTO UNICO

LE VERDURE

€ 4,50 cotte / € 5,50 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Finocchi al forno - Zucca stufata
Melanzane con pomodorini stufati - Antica
Zucchine stufate - Patate al forno - Carote al forno
Catalogna olio e peperoncino
Cima di rapa olio e peperoncino
Cavolo Cappuccio bianco olio e peperoncino
Finocchi all'arancia

VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 8,00

con verdure crude € 10,00

VERDURONE CON FORMAGGIO

(Fino a 5 verdure a scelta + formaggio a scelta [Brie
mozzarella vaccina - caprino - robiola - ricotta- Emmental])

€ 10,00

Con Mozzarella di Bufala (gr.2,50) € 14,00

INSALATE

CLASSICA (DG)

Insalata mista - carote - mozzarella - tonno -
Uovo - pomodorini - mais
€ 9,00

PROTEICA (CGP)

Misticanza - Rucola - Carote - Mais - Carpaccio di tacchino -
Mandorle - Pomodorini - Emmental- Uovo
€ 10,00

VALTELLINESE (GP)

Insalata mista - Bresaola - Caprino - Pomodorini -
Noci - Mais - olive
€ 10,00

ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Carciofi sottolio -
Tonno - Finocchi all' arancia
€ 10,00

NORVEGESE (DGP)

Songino - Misticanza - Salmone affumicato - ricotta - carote -
pomodorini - semi di girasole
€ 11,00

INSALATA COTTA

Verdure lesse - pomodorini - tonno - uovo -
mozzarella vaccina
€ 10,00
con mozzarella di bufala (gr.2,50)
€ 14,00

PIATTI FREDDI (no bis/tris)

Bresaola con rucola e grana

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala

€ 14,00

Roast Beef con finocchi arancia e scaglie di grana

€ 14,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina

€ 12,00

Carpaccio di tacchino, misticanza finocchi arancia
e scaglie di grana

€ 12,00

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO

Bresaola caprino e rucola € 7,00

VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 7,00

QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -
insalata - maionese € 6,00

SALAME MILANO

Salame Milano € 6,00

TIROLESE

Speck e caprino € 7,00

MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro € 7,00

MILANESE solo panino

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 8,00

NORVEGESE

Salmon Affumicato - Robiola - Pomodoro € 9,00

LE BEVANDE

ACQUA 0.5l	€ 1,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 2,50
THÈ LIMONE / PESCA	€ 2,80
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 3,00
CENTRIFUGHE	€ 5,00
MACEDONIA FRUTTA MISTA - ANANAS - ANANAS E FRAGOLE - FRAGOLE	€ 4,00

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

GRIMBERGEN BLONDE	€ 4,50
GRIMBERGEN BLANCHE	€ 4,50
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	€ 4,50

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY CA' SISA	12°	€ 3,50	€ 15,00
PINOT GRIGIO CA' SISA	12°	€ 3,50	€ 15,00
BIANCO VENETO	11°	€ 3,50	€ 15,00

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12.5°	€ 3,50	€ 15,00
MERLOT CA'SISA	13°	€ 3,50	€ 15,00
MALBECH CA'SISA	13°	€ 3,50	€ 15,00
ROSSO VENETO	11°	€ 3,50	€ 15,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
---	--------	---------

ELENCO DEGLI INGREDIENTI - VERDURE

Taccole: taccole, olio, dado (AH)

Orientale: taccole, carote, fagiolini, cavolfiori, broccoli, peperoni, cipolla, cumino, curcuma, curry, zenzero, olio e sale

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

Ceci: olio, sedano, carota, cipolla (H)

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

Lenticchie: olio, sedano, carota, cipolla (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 trifolati: carciofi al naturale, olio, sedano, carote, cipolla (H)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

RISO VENERE: melanzane, zucchine, peperoni, piselli, finocchi, pomodorini stufati

POLPETTE DI MERLUZZO cotte al forno: merluzzo, farina di grano tenero, sale, uovo, olio di girasole (**ADCG**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: broccoli, cavolfiori, zucca, finocchi, zucchine, catalogna, spinaci, pangrattato, sale, formaggio grana, uova (**ACG**)

ARROSTO DI VITELLO AL FORNO: sfumato al vino con aromi (salvia e rosmarino) sale. (**G**)

CROCCHETTE DI CARNE E VERDURE: carne mista (manzo, maiale, pollo) patate, spinaci, carciofi, pangrattato, sale, formaggio grana, prezzemolo, uova (**ACG**)

COSCE DI POLLO: sfumate al vino con aromi (salvia e rosmarino) sale.

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**)

LISTA DEGLI ALLERGENI

di seguito la lettera che posta alla fine della descrizione del piatto proposto, indica la presenza ed il tipo di allergenici 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.