

16/02/2026

PRIMI

**Lasagne con speck zucca
e scamorza (**ACG**) € 9,00**

Mezze Maniche al ragù (AH**) € 9,00**

Orecchiette con broccoli e acciughe (AD**) € 9,00
olio e peperoncino**

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 (AC**) € 14,00
cotto al forno**

Filetto di Salmone al forno (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)

Arrosto di lonza al forno (M) € 12,00
con funghi champignon

Polpette di carne (ACGM) € 12,00

Cosce di Pollo al forno (A) € 12,00

Cotoletta di Pollo (AC) € 12,00
cotta al forno

Roast-beef all'inglese € 12,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Hamburger di Fassona con contorno a scelta € 14,00

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 - Ceci
Lenticchie - Coste - Piselli - Zucchine - Broccoli

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno
Zucca gratin (**AC**) -Cavolfiori gratin olio e grana (**G**)
Zucca al forno
Zucchine Stufate - Peperoni al forno
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
ed 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 mistanza 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

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

CALICE BOTT.

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'

LASAGNE: pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, acqua, sale), besciamella (latte burro farina), zucca, scamorza, speck formaggio grattugiato (**ACG**)

ORECCHIETTE: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0" acqua sale (**A**)

PICI: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0" acqua sale (**A**)

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

RAGU': carne di 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 (**AC**)

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

AROMI: salvia, rosmarino

ARROSTO DI LONZA cotto al forno, sfumata con vino bianco, aromi (**M**)

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

COSCE DI POLLO: cotte al forno, sfumata con birra (**A**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

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 contenti 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 possono 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.