23/11/2026

PRIMI

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

Gnocchetti Sardi con ragù (AH) € 9,00
e funghi

Fusilli al pomodoro (AH) € 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 Salmone al forno (D) € 14,00
con aromi

Anelli di Totano gratin (ACMO) € 14,00
cotti al forno

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 (ACGH) € 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
cotte al forno

Coscia di Pollo al forno (M) € 12,00
con aromi

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

Nodino di Vitello gratin (ACM) € 14,00
cotta al forno

Bresaola / Prosciutto Crudo e mozzarella (G) € 12,00
NO CONTORNO

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

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

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine – Melanzane - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno – Carote al forno – Melanzane gratin (ACM)
Zucchine stufate – Zucca gratin (ACM) – Finocchi al forno
Cavolfiori gratin olio e grana (G) - Melanzane all'uccelletto
Catalogna con olio e peperoncino
Lenticchie stufate (H)
Cime di rapa con olio e peperoncino
Verze con olio e peperoncino
Finocchi con arancia 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 - ANANAS & KIWI	€ 5,00 € 5,00
YOGURT LAMPONI KIWI & MIRTILLI - LAMPONI & MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI - YOGURT CON NOCI - YOGURT CON MANDORLE	€ 6,00

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

7 ANANAS MELA 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**)

CECI STUFATE: olio sedano, carote, cipolla (**H**)

PEPERONI STUFATI: olio rosmarino e salvia

CAVOLO VIOLA: olio rosmarino e sale

FRIGGITELLI: olio, sale, pomodorini

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

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

CIPOLLA AL FORNO: olio, salvia, rosmarino

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

VERDURE MISTE GRATIN: patate, carote, cavolini di Bruxelles, zucchine, coate, olio e grana (**G**)

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**)
FUSILLI: ragù e funghi misti [funghi in proporzione variabile (champignon, gelone, nameko, shiitake, luteus, porcini] (**AH**)
POMODORO: pomodori freschi, olio, sedano, carote, cipolla (**H**)
RAGU': carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

ANELLI DI TOTANO GRATIN cotto al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACMO**)

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

ROLLE': arrosto di lonza, prosciutto cotto, spinaci, Edamer, vino bianco (**GM**)
POLPETTE: carne mista (manzo pollo lonza), patate, prezzemolo, uova, sale, pepe, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGM)**
COSCE DI POLLO: cotte al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (verdure miste), aromi
NODINO DI VITELLO cotto al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACM**)
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 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 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.