

4/05/2026

## PRIMI

Sedanini con broccoli (A) € 9,00  
olio e peperoncino

Fusilli pomodoro e basilico (AH) € 9,00

Riso Venere con scaglie di grana (G) € 9,00  
verdure legumi pomodorini semi secchi

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

Filetto di Platessa gratin (ACDM) € 14,00  
cotto 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)

Tomini alla griglia (**G**) € 12,00

Medaglioni Vegetariani (**ACGM**) € 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

Polpette di Carne (**ACGHM**) € 12,00  
cotte al forno

Tonnato (**CDIM**) € 12,00

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

Cotoletta di Pollo (**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 verdure crude

### VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

### VERDURE A VAPORE

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

### ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno  
Melanzane all'uccelletto - Cavolfiori gratin olio e grana (G)  
Zucchine stufate - Zucca gratin (ACM) - Antica  
Verdure gratin olio e grana (G)  
Verze 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 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 -	€ 5,00
ANANAS & KIWI - FRAGOLE	€ 5,00
YOGURT FRAGOLE KIWI & MIRTILLI - FRAGOLE &	
MIRTILLI - SOLO MIRTILLI - ANANAS & MIRTILLI	€ 6,00
- YOGURT CON NOCI - YOGURT 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

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**

# 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 (**ACM**)

## INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

**RISO VENERE:** melanzane, peperoni, zucchine, ceci, pomodorini gialli semi secchi, scaglie di grana (**G**)

**POMODORINI GIALLI 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 PATESSA GRATIN cotto al forno:** sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACDM**)

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

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

**POLPETTE:** carne mista (lonza manzo pollo), patate, prezzemolo, sedano, carote, cipolla, sale, pepe, uova, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGHM**)

**TONNATO:** fesa di tacchino (sfumata con vino bianco, brodo vegetale (verdure miste), aromi, salsa tonnata (**CDMI**)

**SALSA TONNATA:** tonno sottolio, maionese, cetriolini sottaceto, capperi (**CD**)

**MAIONESE:** tuorlo d'uovo, succo di limone, olio di semi, aceto di vino bianco, pepe, sale. Potrebbe contenere tracce di **senape** (**CI**)

**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

**OMELETTE:** uova, formaggio grana, sale, pepe, spinaci, arrosto di tacchino, fontina (**CG**)

**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.