

12/03/2026

PRIMI

Gnocchetti Sardi alla genovese (AGP) € 9,00
pesto fagiolini e patate

Pasta al forno (AH) € 9,00
con funghi misti mozzarella ed olio al tartufo

Riso Basmati con legumi € 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)

Insalata di mare (BHO) € 14,00
con verdure crudité

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

Crocchette di ceci (**ACGH**) € 12,00

patate e carote

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

cotte al forno

Polpettone (**CG**) € 12,00

pollo tacchino e speck

Omelette (**CG**) € 12,00

spinaci Edamer e prosciutto cotto

Gran Burger di Pollo con panatura croccante (**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 con verdure crude

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine - Melanzane - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Fagiolini - Piselli - Carote - Spinaci - Ceci

Coste - Lenticchie - Patate - Broccoli

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno

Cavolfiori gratin olio e grana (G) - Antica - Zucca gratin (AC)

Verze con olio e peperoncino

Cime di Rapa con olio e peperoncino

Cavolini di Bruxelles 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

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 - FRAGOLE	€ 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

		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: 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'

PESTO: basilico, olio di semi di girasole, margarina vegetale, acqua, **anacardi, pinoli**, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, grana Padano (**AGP**)

PASTA AL FORNO: besciamella (burro, farina, latte), mozzarella, funghi misti, olio aromatizzato al tartufo, formaggio grana (**ACG**)

FUNGHI MISTI: funghi in proporzione variabile (champignon, gelone, nameko, shiitake, luteus, porcini)

OLIO: tartufo estivo, parmigiano reggiano DOP, sale marino, patate disidratate, acidificante, acido citrico (**G**)

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

RAGU': carne si manzo sfumata con vino bianco, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**HM**)

INSALATA DI MARE: totano, tentacoli, gamberetti, sedano, carote, finocchi, puntarelle, sale, pepe, prezzemolo, emulsione di olio e limone (**BHO**)

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

CROCCHETTE DI CECI: ceci, patate, carote, sedano, cipolla, rosmarino, salvia, prezzemolo, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGH**)

AROMI: salvia, rosmarino

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

POLPETTONE: carne di pollo e tacchino, lardello di suino, **latte** scremato in polvere reidratato, speck, uova, fiocchi di patate, granuli di patate, formaggio, farina di mais, sale, amido di patata, acqua, burro, proteine del **latte**, piante aromatiche, antiossidanti: acido ascorbico, aromi naturali (**CG**)

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 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.