

**17/02/2026**

## **PRIMI**

**Pasta al forno (AGH) € 9,00**

**Farfalle con peperoni pomodoro (AH) € 9,00**  
olive e peperoncino

**Cous Cous con verdure legumi (A) € 9,00**  
e curcuma

**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 (ACD) € 14,00**  
cotto al forno

**Listarelle di totano gratin (ACO) € 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)

**Fesa di Tacchino al forno (M) € 12,00**

**Scaloppine di lonza con carciofi (A) € 12,00**

**Omelette (CG) € 12,00**

spinaci prosciutto cotto Edamer

**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**

**Nodino di vitello impanato con contorno a scelta (AC) € 14,00**

## **PIATTO UNICO DI CARNE**

No Hamburger di Fassona - NO cotoletta di vitello

**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

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**)

Finocchi gratin olio e grana (**G**) - Verdure gratin olio e grana (**G**)

Zucchine Stufate - Peperoni al forno - Ceci saltati (**H**)

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

## 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'

**PASTA AL FORNO:** besciamella (burro, farina, latte), mozzarella, ragù, formaggio grana, (AGH)

**COUS COUS:** melanzane, zucchine, peperoni, piselli, ceci, lenticchie, curcuma, pomodorini rossi semisecchi (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 (ACD)

**LISTARELLE DI TOTANO GRATIN cotte al forno:** sale, pepe, pane panko, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (ACO)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** coste, patate, carote, cavolini di Bruxelles, broccoli, zucchine, fagiolini, sedano, lenticchie, fagioli borlotti, cavolfiori, verze, farro, piselli, spinaci, porri, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (ACGH)

**AROMI:** salvia, rosmarino

**FESA DI TACCHINO:** cotta al forno, sfumata con vino bianco, aromi (M)

**SCALOPPINE:** picatine di lonza, farina, brodo vegetale, funghi misti (A)

**OMELETTE:** uova, formaggio grana, sale, pepe, spinaci, prosciutto cotto, Edamer (CG)

**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

**NODINO DI VITELLO:** sale, pepe, pane panko, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (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, sciropo 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.