

22/04/2026

PRIMI

Trofie al pomodoro (AH) € 9,00

Pasta al forno (AGHM) € 9,00
con ragù mozzarelle

Riso Basmati alla Cantonese (C) € 9,00
uova stapazzate prosciutto cotto e piselli

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 Gallinella al forno (D) € 14,00
con patate pomodorini carciofi aromi e prezzemolo

Filetto di Merluzzo 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)

Medaglioni Vegetariani (ACG) € 12,00

Parmigiana di Melanzane (GH) € 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)

Listarelle di pollo gratin (ACM) € 12,00

Polpette di carne (ACGM) € 12,00

Omelette (CG) € 12,00

spinaci Edamer e prosciutto cotto

Gran Burger di Pollo con panatura croccante (AC) € 12,00

cotto 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

Fagiolini - Piselli - Carote - Ceci

Spinaci - Zucchine - Patate - Broccoli - Coste

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Carote al forno - Finocchi al forno

Melanzane all'uccelletto - Lenticchie stufate (H)

Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)- Antica

Cavolfiori gratin oio e grana (G)

Verze con olio e peperoncino

Cime di Rapa con olio e peperoncino

Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino

Catolagna con olio e peperoncino

Finocchi con arancia olio sale e pepe

Cavolo Cappuccio viola con mele e aceto di mele

Puntarelle sale pepe olio e limone + € 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 (**AC**)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

RISO BASMATI: uova strapazzate, piselli, cipolla stufata, prosciutto cotto,

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

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

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, zucca, fagiolini, piselli, cime di rapa, lenticchie, sedano, carote, cipolla, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACG**)

PARMIGIANA: melanzane grigliate, pomodoro, Edamer, formaggio grana (**GH**)

LISTARELLE DI POLLO GRATIN cotti al forno: sale, pepe, pane panco, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika dolce (**ACM**)

POLPETTE DI CARNE: carne mista (pollo manzo lonza), patate, prezzemolo, uova, pangrattato, formaggio grana, sale, pepe, prezzemolo (**ACGM**)

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