

24/04/2024

PRIMI

**Fusilli con Branzino Gamberi
zucchine pomodorini cipolla stufata (ABD) € 9,00**

**Gnocchi Sardi con radicchio scamorza
& panna (AG) €9,00**

**Riso Basmati alla Cantonese
con uovo piselli e prosciutto cotto (C) € 9,00**

Riso Nero al naturale con contorno € 9,00

Riso Integrale con contorno € 9,00

Riso Bianco con contorno € 9,00

Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00

Bis o Tris di Primi € 11,00

SECONDI DI PESCE

**Filetto di Orata
con puntarelle pomodorini e capperi (D) € 14,00**

**Filetto di Platessa gratin
cotto al forno (ACD) € 14,00**

**PIATTO UNICO DI PESCE € 15,00
(primo + secondo + contorno)**

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG) € 12,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G) € 12,00

SECONDI DI CARNE

Fesa di Tacchino al forno (G) 12,00

Zucchine ripiene (ACG) € 12,00

Pepite di Pollo (AC) € 12,00

Gran Burger di Pollo

con panatura croccante (AC) € 12,00

Hamburger di Fassona al piatto € 12,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Roast-Beef all'inglese con contorno € 12,00

con verdure crudità € 14,00

PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + Contorno € 14,00

NB: I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Carote - Coste - Piselli - Finocchi - Broccoli - Lenticchie
Fagiolini - Ceci - Spinaci - Zucchine - Patate

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno
Antica - Zucchine stufate - Zucca gratin (AC)
Melanzane al forno con pomodorini stufati
Zucchine gialle saltate con pomodorini paprika e peperoncino
Catalogna olio e peperoncino
Cime di rapa olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino
Verze olio e peperoncino
Finocchi con arancia olio 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
€ 9,00

PROTEICA (CGP)

Misticanza - Rucola - Carote - Mais - Carpaccio di tacchino -
Mandorle - Pomodorini - Emmental- Uovo
€ 10,00

VALTELLINESE (GP)

Insalata mista - Bresaola - Caprino - Pomodorini -
Noci - Mais - olive
€ 10,00

ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Carciofi sottolio -
Tonno - Finocchi all' arancia
€ 10,00

CAESAR SALAD (CGHI)

Lattughino - Pomodorini - Scaglie di grana
Pollo - Salsa Yogurt (CGHI)
€ 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

(no bis- no tris - no contorno)

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Roast Beef con Finocchi arancia scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino misticanza cappuccio
viola e scaglie di grana (G)

€ 12,00

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO

Bresaola caprino e rucola (G) € 7,00/€ 8,00

VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 7,00/€ 8,00

QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -
insalata - maionese (G) € 6,00/€ 7,00

SALAME MILANO

Salame Milano € 6,00/€ 7,00

TIROLESE

Speck e caprino (G) € 7,00/€ 8,00

MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro (G) € 7,00/€ 8,00

MILANESE solo panino

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 8,00

NORVEGESE

Salmone Affumicato - Robiola - Pomodoro (G) € 9,00/ € 10,00

LE BEVANDE

ACQUA cl 0,75	€ 2,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 3,00
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 5,00
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 4,00

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
BIRRA MORETTI	4,6%	€ 3,50

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY VALLA GATTI	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

VINI ROSSI

GRIGNOLINO D'ASTI	13°	€ 3,50	€ 16,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12.5°	€ 4,00	€ 18,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
CONTARINI GRAN CUVÉE MILLESIMATO BRUT 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

Matte: cavolfiori, broccoli, cipolla, olive, olio e sale

Funghi Champignon: olio, sale e prezzemolo

Verdure saltate: olio, sale e cipolla

Verdure a vapore: verdure al naturale cotte a vapore

Verdure stufate: olio

Piselli: olio, sedano, carota, cipolla (H)

Cipolline in agrodolce: olio, aceto balsamico e zucchero di canna

Lenticchie & Ceci: pomodorini, olio, sedano, carota, cipolla, pomodoro (H)

Carciofi freschi: olio limone, sale

Puntarelle: olio, limone sale

Peperonata: pomodoro, cipolla, olio e sale

Carciofi alla romana: olio, dado (H), prezzemolo, vino

Misticanza: insalata mista, cipolla, olive

Misto verdure grill: patate, zucchine, cipolla di Tropea, pomodori semi secchi

Carciofi freschi: olio, sale, pepe, succo di limone

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

POMODORO: salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (**H**)

RISO BASMATI: uova, sale, pepe, prosciutto cotto, piselli (**C**)

FILETTO DI PLATESSA GRATIN cotto al forno: sale, pepe, pangrattato, vino, origano, olio, prezzemolo, uova (**AC**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: patate, carote, melanzane, zucchine, peperoni, cavolini di Bruxelles, piselli, finocchi, formaggio grana pangrattato, uova, sale, (**ACG**)

AROMI: salvia, rosmarino

ZUCCHINE RIPIENE: carne mista (pollo tacchino lonza manzo), patate, carciofi, prezzemolo, formaggio grana, pangrattato, uova, sale, pepe (**ACG**)

PEPITE: bocconcini di pollo, sale, pepe, pangrattato, vino, origano, olio, prezzemolo, uova (**AC**)

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

GRAN BURGER CON PANATURA CROCCANTE: 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**)

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

SALSA ALLO YUGURT ED ERBE AROMATICHE: acqua, yogurt parzialmente scremato e pastorizzato, olio di colza, zucchero, aceto di alcool, amido modificato di mais, tuorlo **d'uovo**, sale, spezie (contiene **senape e sedano**): aneto, prezzemolo, addensante (gomma di santhan), acido citrico, acido lattico, sorbato di potassio (**CGHI**)

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.