

24/11/2022

PRIMI

Mezzi Paccheri al pomodoro (AH)

€ 9,00

Cannelloni (ACGH)

€ 9,00

**Pennette con salmone zucchine
cipolla stufata e pomodorini (AD)**

€ 9,00

**Cous Cous con curcuma verdure
e legumi (A)**

€ 9,00

Riso Bianco e/o Integrale al naturale con contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 10,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di Orata gratin (ACDG)

€ 13,00

**Polipetti in umido con
patate piselli e pomodoro (HO)**

€ 13,00

**Carpaccio di salmone affumicato con misticanza
e ricotta (DG)**

€ 14,00

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 15,00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G)

€ 10,00

con mozzarella di bufala € 13,00

(NO BIS - NO TRIS - NO CONTORNO)

SECONDI DI CARNE

Arista al forno (G)

€ 10,00

Valdostana (AG)

€ 10,00

Zucchine ripiene di carne (ACG)

€ 10,00

Salsiccia al forno con patate e carciofi

€ 10,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 12,00

Primo + Gran Burger + contorno € 15,00

Roast-Beef con carciofi freschi e scaglie di grana (G)

€14,00

(NO BIS - NO TRIS - NO CONTORNO)

Hamburger di Fassona al piatto con contorno € 12,00

Primo + Hamburger + contorno € 15,00

Tomini alla griglia con contorno (G)

€ 10,00

PIATTI UNICI

(NO CONTORNO - NO BIS - NO TRIS)

Bresaola con rucola e grana € 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina € 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala € 13,00

Carpaccio di tacchino, cavolo viola alle mele, misticanza e scaglie di grana € 12,00

LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 crude

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio - Zucca

VERDURE A VAPORE

Finocchi - Carote - Cavolfiori - Spinaci - Fagiolini

Patate - Broccoli - Zucchine - Piselli

ALTRE PREPARAZIONI

Melanzane pomodorini stufati

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi

Zucca - Antica - Zucchine stufate

Cime di Rapa olio e peperoncino

Catalogna olio e peperoncino

Verze olio e peperoncino

Cavolini di Bruxelles olio e peperoncino

Finocchi all'arancia

Cavolo Cappuccio Viola con aceto di mele
e mele

VERDURONE

(Fino a 5 verdure a scelta)

€ 8,00

con verdure crude € 10,00

VERDURONE CON FORMAGGIO

(Fino a 5 verdure a scelta + formaggio a scelta [Brie
mozzarella vaccina - caprino - robiola - ricotta - Emmental])

€ 10,00

con mozzarella di bufala € 13,00

INSALATE

CLASSICA (DG)

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

NORVEGESE (DGP)

Songino - Misticanza - Salmone affumicato - ricotta - carote -
pomodorini - semi di girasole
€ 11,00

INSALATA COTTA

Verdure lesse - pomodorini - tonno - uovo -
mozzarella vaccina
€ 10,00
con mozzarella di bufala (gr.1,25)
€ 13,00

PIATTI UNICI

(no bis- no tris - no contorno)

Bresaola con rucola e grana (G)

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala (G)

€ 13,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina (G)

€ 12,00

Roast Beef con Cavolo Cappuccio Viola e scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino, misticanza cavolo 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 0.5l	€ 1,20
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 3,00
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 3,50
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 4,00

BIRRE BOTTIGLIA 33cl

GRIMBERGEN BLONDE	€ 4,50
GRIMBERGEN BLANCHE	€ 4,50
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	€ 4,50

VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
CHARDONNAY CA' SISA	12°	€ 3,50	€ 15,00
PINOT GRIGIO CA' SISA	12°	€ 3,50	€ 15,00
BIANCO VENETO	11°	€ 3,50	€ 15,00

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	12.5°	€ 3,50	€ 15,00
MERLOT CA'SISA	13°	€ 3,50	€ 15,00
MALBECH CA'SISA	13°	€ 3,50	€ 15,00
ROSSO VENETO	11°	€ 3,50	€ 15,00

BOLLICINE

CONTARINI BLANC DE BLANCS MILLESIMATO 11°	€ 4,00	€ 18,00
---	--------	---------

ELENCO DEGLI INGREDIENTI - VERDURE

Taccole: taccole, olio, dado (AH)

Orientale: taccole, carote, fagiolini, cavolfiori, broccoli, peperoni, cipolla, cumino, curcuma, curry, zenzero, olio e sale

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

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

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

Lenticchie: olio, sedano, carota, cipolla (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 trifolati: carciofi al naturale, olio, sedano, carote, cipolla (H)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

POMODORO: salsa di pomodoro, sedano, carota e cipolla

CANNELLONI: pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, acqua, sale). **RIPIENO:** carne bovina, carne di manzo, pangrattato, sale, farina di grano tenero, ascorbato di sodio, nitrito di sodio, broccoli, pomodoro, sedano, carota, porro, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, formaggio grattugiato, olio di oliva, fecola, piante aromatiche, besciamella (farina burro e latte) - ricotta e spinaci (**ACGH**)

COUS COUS: curcuma, piselli, lenticchie, ceci, melanzane, zucchine, peperoni (**A**)

FILETTO DI ORATA GRATIN cotto al forno: sale, pepe, pangrattato, vino, origano, olio, prezzemolo, uova, paprika (**ACD**)

POLIPETTI: pomodoro (sedano, carote e cipolla), piselli, patate, peperoncino (**HO**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: zucca, patate, broccoli, piselli, spinaci, cavolfiori, finocchi, pangrattato, formaggio grattugiato, uova, sale e pepe (**ACG**)

VALDOSTANA: scaloppa di lonza, farina, Edamer, prosciutto cotto (**AG**)

ZUCCHINE RIPIENE: carne mista (vitello, manzo, tacchino, prosciutto cotto), patate, zucchine, pangrattato, formaggio grattugiato, uova, prezzemolo, sale e pepe (**ACG**)

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**, sale, amido, sale, **glutine di grano**, spezie, lievito, agenti, carbonato di sodio, l'amidocontiene **grano**, destrosio (**AC**)

LISTA DEGLI ALLERGENI

di seguito la lettera che posta alla fine della descrizione del piatto proposto, indica la presenza ed il tipo di allergenici 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.