

25/01/2022

PRIMI

Linguine al pomodoro (AH)

€ 8,00

Pizzoccheri (AG)

€ 8,00

Penne con salmone aff. zucchine
cipolla stufata pomodorini e olive (AD)

€ 8,00

Riso Bianco e/o Riso Integrale al naturale con contorno

€ 8,00

Primo con verdure (vedi contorni)

€ 9,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di Cernia con carciofi
cipolla stufata pomodorini e olive (D)

€ 12,00

Moscardini e Totani in guazzetto
con pomodoro patate e piselli (HO)

€ 12,00

Carpaccio di salmone affumicato con misticanza e
robiola (DG)

NO BIS NO TRIS

€ 12,00

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 14.00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni vegetariani (ACG)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G)

€ 10,00

con mozzarella di bufala € 12,00 (NO BIS - NO TRIS)

SECONDI DI CARNE

Arista al forno

€ 10,00

Scaloppine di pollo al limone (A)

€ 10,00

Omelette (CG)

€ 10,00

Gulasch (H)

€ 10,00

Involtini di melanzane con scamorza
e prosciutto cotto (GH)

€ 10,00

Insalata di pollo con verdure crudité (GH)

€ 10,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 10,00

Petto di Pollo alla griglia

€ 10,00

Hamburger di Fassona al piatto con contorno

€ 12,00

TRIS: primo + Hamburger + contorno € 14,00

Tagliata di roast-beef

€ 12,00

PIATTO UNICO € 14,00

Piatto unico carne (primo + secondo + contorno) € 12,00

LE VERDURE

€ 4,50 / € 5,50

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Finocchi - Broccoli - Cavolfiori - Carote - Spinaci
Coste - Fagiolini - Patate - Zucchine

ALTRE PREPARAZIONI

Finocchi al forno - Zucca stufata
Melanzane al forno con pomodorini stufati
Carote al forno - Taccole - Matte
Zucchine stufate - Patate al forno
Catalogna olio e peperoncino - Antica
Verze olio e peperoncino
Cavolini di Bruxelles con peperoncino e olio
Mix verdure grigliate: zucchine melanzane
cipolla di Tropea patate pomodorini
Finocchi all'arancia - Carciofi

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 € 12,00

INSALATE

CLASSICA (DG)

Insalata mista - carote - mozzarella - tonno -
Uovo - pomodorini - mais
€ 7,00

PROTEICA (CGP)

Misticanza - Rucola - Carote - Mais - Carpaccio di tacchino -
Mandorle - Pomodorini - Emmental- Uovo
€ 8,00

VALTELLINESE (GP)

Insalata mista - Bresaola - Caprino - Pomodorini -
Noci - Mais - olive
€ 9,00

ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Surimi -
Tonno - Finocchi all' arancia
€ 9,00

NORVEGESE (DGP)

Songino - Misticanza - Salmone affumicato - ricotta - carote -
pomodorini - semi di girasole
€ 9,00

INSALATA COTTA

Verdure lesse - pomodorini - tonno - uovo -
mozzarella vaccina
€ 10,00
con mozzarella di bufala (gr.125)
€ 12,00

PIATTI FREDDI (no bis/tris)

Bresaola con rucola e grana

€ 10,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella di Bufala

€ 12,00

Roast Beef con rucola puntarelle e scaglie di grana

€ 14,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina

€ 10,00

Carpaccio di tacchino, misticanza finocchi arancia
e scaglie di grana

€ 12,00

PANINI / PIADINE + 1€

DELICATO

Bresaola caprino e rucola € 7,00

VALTELLINA

Bresaola olio e limone € 7,00

QUADRATINO

Cotto - mozzarella - Pomodoro -
insalata - maionese € 6,00

SALAME MILANO

Salame Milano € 5,00

TIROLESE

Speck e caprino € 7,00

MEDITERRANEO

Tonno - Caprino - Pomodoro € 7,00

MILANESE

Cotoletta - Insalata - Pomodoro € 8,00

NORVEGESE

Salmon Affumicato - Robiola - Pomodoro € 9,00

LE BEVANDE

ACQUA 0.5l	€ 1,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE / LEMON SODA	€ 2,50
THÈ LIMONE / PESCA	€ 2,80
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 3,00
CENTRIFUGHE	€ 5,00

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

Chicche di soia: olio, sale e cumino

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

Lenticchie: pomodoro e cipolla

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: carciofini al naturale, olio, sedano, carote, cipolla (H)

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

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

PIZZOCCHERI: pasta di grano saraceno, coste, verze, patate al forno, formaggio Casera, Fontina della Valtellina, mozzarella, Bitto, Toma, burro e salvia (**AG**)

MOSCARDINI E TOTANI IN GUAZZETTO: moscardini, totani, pomodoro, patate, piselli, peperoncino (**HO**)

MEDAGLIONI VEGETARIANI: zucca, carote, finocchi, cavolini di Bruxelles, broccoli, cavolfiori, piselli, peperoncino, pangrattato, sale, pepe, formaggio grana, prezzemolo (**ACG**)

AROMI: rosmarino, alloro, timo, salvia, sale

ARISTA: sfumata alla birra con aromi

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

FUNGHİ PRATAIOLI TRIFOLATI: funghi prataioli coltivati, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: acido lattico – acido ascorbutico, piante aromatiche, estratto di lievito

GULASCH: bocconcini di manzo, pomodoro, patate, piselli, peperoni, paprika (**H**)

INVOLTINI DI MELANZANE: melanzane grigliate, pomodoro, scamorza, prosciutto cotto (**GH**)

INSALATA DI POLLO: arrosto di pollo, carciofi, puntarelle, finocchi all'arancia, sedano, scaglie di grana, sale e pepe (**GH**)

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**)

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.