

410/2024

## PRIMI

Sedanini all'arrabbiata con olive (AH) € 9,00

Gnocchetti di patate con salsiccia e zucca (AH) € 9,00

Tortelli di magro burro salvia e grana (ACG) € 9,00

Riso Bianco o Integrale con contorno € 9,00

Primo con verdure (vedi contorni) € 10,00

Bis o Tris di Primi € 11,00

## SECONDI DI PESCE

Filetto di salmone al forno (BO) € 14,00

Filetto di Platessa gratin (ACD) € 14,00

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

## SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Medaglioni vegetariani (ACG) € 12,00

Tomini alla griglia (G) € 12,00

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

## SECONDI DI CARNE

Arrosto di vitello al forno € 12,00

Polpette di carne (ACG) € 12,00

Scaloppine di Pollo al limone (A) € 12,00

Tonnato (CGI) € 12,00

Cotoletta di Pollo  
cotto al forno (AC) € 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

**N.B.:** I secondi piatti sono compresi di verdure a scelta (max 3 tipi)

## LE VERDURE

€ 5,00 cotte / € 6,00 con verdure crude

### VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

### VERDURE A VAPORE

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

### ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno  
Antica - Zucchine stufate - Zucca al forno  
Melanzane al forno con pomodorini stufati  
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino  
Catalogna con olio e peperoncino  
Verze con olio e peperoncino  
Cime di Rapa con olio e peperoncino  
Cavolo Cappuccio Viola con mele  
e aceto di mele  
Finocchi con arancia olio sale e pepe

## 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

## ALTA MAREA (BCD)

Insalata mista - Rucola - Uovo - Gamberetti - Carciofi sottolio -  
Tonno - Finocchi all' arancia  
€ 12,00

## 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) € 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
THÈ LIMONE / PESCA	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
SPREMUTA ARANCIA / POMPELMO	€ 5,00
CENTRIFUGHE	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA MISTA - ANANAS -	€ 5,00

## BIRRE BOTTIGLIA 33cl

ICHNUSA ANIMA SARDA	4,7%	€ 4,50
BECK'S	5%	€ 4,00
MENABREA	4,5%	€ 4,00

## VINI BIANCHI

		CALICE	BOTT.
TREBBIANO	12°	€ 4,00	€ 18,00
FALANGHINA DEL SANNINO	12,5°	€ 4,00	€ 18,00

## VINI ROSSI

VALPILICELLA	12°	€ 5,00	€ 18,00
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 PESCA 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)

**RAGU':** carne mista, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolla (H)

**GNOCCHETTI DI PATATE:** patate reidratate, farina di grano tenero tipo "00", fecola di patate, farina di riso, sale, correttore di acidità: **acido lattico**, conservante: **acido sorbico**, aroma naturale. Può contenere **soia e senape (AG)**

**TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI:** **Pasta:** farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, misto d'uovo pastorizzato, acqua sale. **Ripieno:** ricotta (siero di latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato, spinaci, olio di semi di girasole, sale, amido di patate, siero di latte, formaggio grattugiato, spezie, aromi (**ACG**)

**FILETTO DI PLATESSA GRATIN cotto al forno:** sale, pepe, **pane panco**, vino, origano, olio, prezzemolo, **uova**, paprika dolce (**ACD**)

**MEDAGLIONI VEGETARIANI:** patate, carote, zucca, broccoli, cavolini di Bruxelles, piselli, finocchi, zucchine, coste, uova, sale, pepe, formaggio grattugiato (**ACG**)

**AROMI:** salvia, rosmarino

**POLPETTE:** carne mista (manzo, maiale, pollo, tacchino), patate, funghi, prezzemolo, uova, sale, pepe, formaggio grattugiato (**ACG**)

**SALSA TONNATA:** tonno sottolio, maionese, cetriolini sottaceto, capperi (**CD**)

**MAIONESE:** tuorlo d'uova, succo di limone, olio di semi, aceto di vino bianco, pepe, sale. Potrebbe contenere tracce di **senape (CI)**

**COTOLETTA:** petto di pollo, sale, pepe, pane panco, 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.