

28/04/2025

PRIMI

Lasagne alla Bolognese (ACGH) € 9,00

**Trofie alla Genovese
con pesti fagiolini e patate (AGP) € 9,00**

**Riso Venere con Gamberi scaglie di grana
rucola e pomodorini (BG) € 9,00**

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

Filetto di Salmone al forno (D) € 14,00

Filetto di Platessa gratin (ACD) € 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

Tomini alla griglia (G) € 12,00

SECONDI DI CARNE

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

Polpette di Carne (ACGM) € 12,00

Sovracosce di pollo al forno (M) € 12,00

Arista al forno (CG) € 12,00

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

Roast-beef all'Inglese € 12,00

Roast-beef con verdure crude € 14,00

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Hamburger di Fassona € 12,00

PIATTO UNICO DI CARNE

Primo + Secondo + 1 Contorno € 14,00

P.S. I Piatti con contorno di verdure crude potrebbero subire una variazione di prezzo

LE VERDURE

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

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Patate al forno - Finocchi al forno - Carote al forno
Zucca gratin (AC) - Zucchine stufate - Antica
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

€ 12,00 con verdure crude

VERDURONE CON FORMAGGIO

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

€ 12,00 /

€ 15,00 con verdure crude

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

Bresaola / Crudo con verdure

crude € 14,00

Caprese: pomodoro e mozzarella (G)

€ 12,00

Bresaola con Finocchi arancia scaglie di grana (G)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino misticanza finocchi

con arancia 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 - ANANAS & KIWI	€ 5,00
FRAGOLE - FRAGOLE & KIWI - FRAGOLE & 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

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

CALICE BOTT.

VINI ROSSI

VALPOLICELLA	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 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'

LASAGNE ALLA BOLOGNESE: pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, acqua, sale), besciamella (latte burro farina), ragù, mozzarella, formaggio grattugiato (**ACGH**)

PESTO: basilico, olio di semi di girasole, margarina vegetale, acqua, **anacardi**, **pinoli**, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, grana Padano (**AGP**)

POMODORO: pomodorini datterino, olio, sale, sedano, carote, cipolla (**H**)

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

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

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

AROMI: salvia, rosmarino

POLPETTE: carne mista (vitello manzo lonza), patate, prezzemolo, uova, sale, pepe, pangrattato, formaggio grattugiato (**ACGM**)

SOVRACOSCE DI POLLO: cotte al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (verdure miste), aromi

ARISTA: cotta al forno, sfumata con vino bianco (**M**), brodo vegetale (**verdure miste**), aromi

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**)

ZUCCA GRATIN: 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 (**CI**)

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.