

6/12/2024

PRIMI

Trofie al pesto (AGP)P € 9,00

Zuppa di lenticchie € 9,00
con patate carote cipolla alloro

Penne all'Arrabbiata con olive (AH) € 9,00

Riso Bianco o 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

Fish & Chips (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

Arista al forno (M) € 12,00

Polpette di carne (ACGM) € 12,00

Scaloppine di Pollo agli agrumi (A) € 12,00

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

Petto di pollo alla griglia € 12,00

Hamburger di Fassona 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)
i piatti con solo verdure crude + € 1,00

LE VERDURE

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

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

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

ALTRE PREPARAZIONI

Carote al forno - Patate al forno - Finocchi al forno
Antica - Zucca al forno - Zucchine stufate
Cavolini di Bruxelles con olio e peperoncino
Verze con olio e peperoncino
Cime di Rapa con olio e peperoncino
Puntarelle olio limone sale e pepe
Cavolo Cappuccio con mele
ed aceto di mele
Finocchi con arancia e melograno
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 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 -	€ 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 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)

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

ZUPPA DI LENTICCHIE: carote, patate, cipolla, olio extravergine di oliva, acqua, alloro

PENNETTE: pomodoro, peperoncino, olive, prezzemolo (AH)

FISH & CHIPS (Filetto di Merluzzo impanato con fiocchi di patate): filetto di merluzzo, farina di frumento, acqua, olio vegetale, addensante (amido ossidato), sale, lievito in polvere (disfosfato disodico, bicarbonato di sodio), zucchero, farina di riso, estratto di lievito, sapore di birra. **Può contenere tracce** di molluschi, crostacei, uova, latte e soia.

MEDAGLIONI VEGETARIANI: carote, zucca, zucchine, patate, fagiolini, finocchi, cavolfiori, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (ACG)

AROMI: salvia, rosmarino

POLPETTE: carne mista (pollo manzo maiale), patate, prezzemolo, uova, sale, pangrattato, formaggio grattugiato (ACG)

SCALOPPINE DI POLLO: filetti di pollo, farina, vino bianco, agrumi (arancia e limone) (AM)

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)

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 (CGH)

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.