

14/10/2021

PRIMI

Pennette con salmone zucchine
e cipolla stufata (AD)

€ 8,00

Eliche con verdure saltate e salsiccia (A)

€ 8,00

Pasta al forno con ragù besciamella
mozzarella di bufala e grana (AGH)

€ 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 Orata gratin (ACD)

€ 12,00

Pesce Spada alla griglia (D)

€ 12,00

Carpaccio di salmone affumicato con misticanza e robiola (DG)

€ 12,00

Carpaccio di Pesce Spada aff. con soncino e finocchi arancia (D)

€ 12,00

Carpaccio di Tonno aff. con misticanza e puntarelle (D)

€ 12,00

Tris di affumicati con puntarelle (D)

€ 14,00

NO BIS NO TRIS con i carpacci

Piatto unico pesce: (primo + secondo + contorno)

€ 14.00

SECONDI VEGETARIANI

Medaglioni Vegetariani (ACG)

€ 10,00

Parmigiana di melanzane (GH)

€ 10,00

Caprese pomodoro e mozzarella vaccina (G)

€ 10,00

con mozzarella di bufala 250 gr

€ 14,00

(NO BIS - NO TRIS)

SECONDI DI CARNE

Arrosto di vitello al forno

€ 10,00

Scaloppine di lonza con funghi (AM)

10,00

Omelette con spinaci prosciutto cotto
ed Edamer (CG)

€ 10,00

Petto di pollo alla griglia

€ 10,00

Gran Burger di pollo con panatura croccante (AC)

€ 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 con Roast Beef € 14,00

Prosciutto crudo di Parma / Bresaola con mozzarella
di bufala campana DOP (gr.250) (G)

NO BIS - NO TRIS

€ 14,00

Piatto unico carne (primo + secondo + contorno)

€ 12,00

LE VERDURE

€ 4,50 / € 5,50

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane - Zucchine - Radicchio

VERDURE A VAPORE

Broccoli - Cavolo Cappuccio - Finocchi - Coste - Patate
Cavolfiori - Carote - Spinaci - Piselli - Fagiolini
Zucchine - Piselli

ALTRE PREPARAZIONI

Zucchine Stufate - Finocchi stufati - Patate al forno
Melanzane con pomodorini - Taccole
Carote al forno - Antica - Zucca Stufata
Catalogna aglio olio e peperoncino
Verza olio e peperoncino - Peperoni al forno
Cime di rapa aglio olio e peperoncino
Finocchi all'arancia

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)

€ 10,00

Con mozzarella di bufala 250 gr. € 14,00

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
€ 14,00

PIATTI FREDDI (no bis/tris)

Bresaola con rucola e grana

€ 10,00

Bresaola/Prosciutto crudo con mozzarella vaccina

€ 12,00

Bresaola/Prosciutto crudo con Bufala (gr.250)

€ 14,00

Carpaccio di tacchino, misticanza finocchi arancia
e scaglie di grana

€ 10,00

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

CENTRIFUGHE

1. **PESCA MELA KIWI ZENZERO € 6,00**
2. **ARANCIA CAROTA LIMONE € 5,00**
3. **PERA POMPELMO ANANAS € 5,00**
4. **ANANAS MELA KIWI € 5,00**
5. **MELA LIMONE ZENZERO € 5,00**
6. **FINOCCHIO CAROTA ZENZERO € 5,00**
7. **PERA MELA LIMONE ZENZERO € 5,00**

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

INGREDIENTI DEI CIBI PRESENTI NEL MENU'

ELICHE: catalogna, cima di rapa, verza, peperoncino, olio e salsiccia

PASTA AL FORNO: ragù, mozzarella di bufala, formaggio grana, besciamella (farina, burro, latte) (**AGH**)

RAGU': carne di manzo, carne di maiale, salsa di pomodoro, sedano, carote e cipolla (**H**)

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

MEDAGLIONI VEGETARIANI: carote, patate, zucchine, spinaci, piselli, fagiolini, zucchine, taccole, pangrattato, formaggio grana, uova, sale pepe (**ACG**)

PARMIGIANA DI MELANZANE: melanzane alla griglia, salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio grana (**GH**)

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

ARROSTO DI VITELLO AL FORNO : sfumato al vino con aromi

AROMI: salvia, rosmarino, alloro, sale.

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

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, **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.