

FINGER FOOD

Patatine Fritte	4.00€
Alette di pollo - 5 pz alette di pollo panate	5.00€
Arrosticini - 5 pz arrosticini alla griglia	5.00€
Fish & Chips - merluzzo e patatine fritte	5.00€
Crocchette di patate - 6pz	5.00€
Olive Ascolane - 6pz	5.00€
Formaggio alla piastra con patatine fritte	8.00€

MENÙ BAMBINI

Wurstel e patatine

6.00€

MENÙ PRIMO 7.00€

Pasta al sugo a scelta o riso con patatine fritte

MENÙ SECONDO 9.00€

Cotoletta o bistecca con contorno a scelta

MENÙ PIZZA 10.00€

Pizza a scelta baby con patatine fritte

MENÙ HAMBURGER 10.00€

Hamburger (carne, formaggio e salsa) con patatine fritte

Coperto 1.50€






MENU' GOURMET

ANTIPASTI

Parmigiana scomposta		12.00€
Mille foglie di vitello tonnato tiepido con capperi fiore		10.00€
Tartare di salmone al profumo di lime	 	15.00€
Cuore di capesante con crema di piselli e velo di pane tostato		16.00€

PRIMI

Paccheri con salsa di pomodoro e fonduta di parmigiano		12.00€
Risotto con tartare di gamberi, stracciatella di burrata e pomodorini confit		17.00€
Foiate con ragù di coniglio e pesto di basilico		15.00€
Nido di spaghetti al riso con verdure croccanti e caramelle di soia	 	10.00€

SECONDI

Pescato del giorno all'acqua pazza	 	20.00€
Carpione di pesce azzurro con insalatina di asparagi	 	12.00€
Picanha con salsa chimichurri e cavolo spadellato		15.00€
Battuta di manzo con frutta e verdura	 	18.00€

Coperto 1.50€



PIATTI FREDDI

Mozzarella di bufala con verdure grigliate	9.00€
Roastbeef all'inglese	9.00€
Caprese (pomodoro, mozzarella)	7.00€
Bresaola rucola e grana	9.00€
Burrata con prosciutto crudo	10.00€
Tagliere di salumi	10.00€
Tagliere di formaggi con confetture	10.00€
Carne salata con cipolle e fagioli	7.00€
Insalata di mare	11.00€
Polipo e patate	11.00€
Crudo e melone	7.00€
Insalata di riso freddo	6.00€
Pasta fredda	6.00€

INSALATONE

Milano-Sanremo (insalata, pomodoro, cotoletta, crostini, pinoli tostati e salsa yogurt)	9.00€
Fiandre (insalata, pomodoro, carote, bacon, pollo ai ferri e crostini)	9.00€
Liegi-Bastogne-Liegi (insalata, pomodoro, mozzarella, mais, olive, uovo sodo, tonno, scaglie di grana)	9.00€
Parigi-Roubaix (insalata, pomodoro, rucola, bresaola, scaglie di grana e noci)	9.00€
Giro di Lombardia (insalata, carote, avocado, quartiolo, cipolla di tropea, cetrioli freschi, crostini e lime)	9.00€

HAMBURGER

Granda	9.00€
(Hamburger di legumi, insalata, pomodoro, peperoni arrostiti, cipolle caramellate e salsa bbq)	
Tonale	9.00€
(Hamburger di pollo, mozzarella, insalata, pomodoro e salsa mayo)	
Stelvio	9.00€
(Hamburger di manzo, cheddar, bacon, cetrioli, crauti e salsa bbq)	
Vesuvio	9.00€
(Hamburger di manzo, Cheddar, uovo all' occhio di bue, insalata, pomodoro e salsa bbq)	
Presolana	9.00€
(Hamburger di manzo, taleggio, bacon, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e salsa bbq)	
Fish	11.00€
(Hamburger di pesce, mozzarella, insalata, pomodori secchi e salsa tartara)	

PANINI/PIADINE

Aprica (Mozzarella, insalata, pomodori, tonno)	7.00€
San Fermo (Crudo, squacquerone, marmellata di fichi)	7.00€
Santa Cristina (Scamorza, pomodoro, verdure grigliate)	7.00€
Colle Aperto (Cotoletta, insalata, maionese)	7.00€
Valle del Iujo (Mortadella, pomodoro, formaggio piastra)	7.00€
Zambla (Cotto, fontina, insalata, pomodoro, salsa tonnata)	7.00€
Forcola (Bresaola, scaglie di grana, rucola, maionese)	7.00€
San Marco (Crudo, zola, insalata, acciughe, capperi, maionese)	7.00€
Spluga (Cotto, bacon, uova sode, insalata, pomodoro, salsa tartara)	7.00€

PRIMI

12.00€

A SCELTA TRA:

Bucatini Cacio e pepe

Casoncelli alla bergamasca

Risotto alla milanese

Spaghetti alla Carbonara

Risotto mari e monti

Foiade al cinghiale

Coperto 1.50€





SECONDI

18.00€

A SCELTA TRA:

Grigliata mista di carne

Grigliata mista di pesce

Fritto di pesce

Zuppa di pesce

CONTORNI

4.00€

A SCELTA TRA:

Patate al forno

Verdure grigliate

Insalata mista

Contorno del giorno

Coperto 1.50€



PIZZA

Marinara (doppio pomodoro, aglio e origano)	5.50€
Margherita (pomodoro e mozzarella)	6.00€
Prosciutto (pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)	7.00€
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon)	7.50€
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon, carciofi e olive)	8.50€
Salamino (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	7.00€
Wurstel (pomodoro, mozzarella e wurstel)	7.00€
Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)	8.00€
Calzone Liscio (pomodoro, mozzarella e prosciutto)	7.00€
Calzone Farcito (pomodoro, mozzarella, funghi champignon e carciofi)	8.50€
Quattro Formaggi (mozzarella, fontina, zola e grana)	8.50€
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e origano)	7.50€
Tonno e cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle)	7.50€
Verdure Grill (mozzarella e verdure grigliate)	8.00€

Aggiunte a partire da 1.00€ a 2.00€
Disponibile Mozzarella senza lattosio
Impasto integrale + 1.00€
Coperto 1.50€





Campana (mozzarella, friarielli, salsiccia e pomodorini pachino)	8.50€
Ischitana (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini pachino)	8.00€
Siciliana (pomodoro, mozzarella, battuto di pomodori secchi, capperi e salamino)	8.50€
Valtellinese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana)	8.50€
Monzese (mozzarella, taleggio, salsiccia e grana)	8.50€
Burrata (pomodoro pachino, burrata e prosciutto crudo)	10.00€
Pizza Kebab Italiano a modo Chalet (carne, pomodoro fresco, salsa yogurt, insalata e cipolle rosse)	7.50€
Pizza della settimana (chiedi allo staff gli ingredienti)	10.00€

Aggiunte a partire da 1.00€ a 2.00€
Disponibile Mozzarella senza lattosio
Impasto integrale + 1.00€
Coperto 1.50€



DOLCI AL PIATTO

Tiramisù scomposto	5.00€
Mousse di cioccolato con sbrisolona di frutta secca	5.00€
Crem caramel	4.00€
Fetta di torta (a scelta)	4.00€
Composizione di frutta	6.00€
Mille foglie con crema alla vaniglia	5.00€
Semifreddo ai frutti di bosco con gelatine agli agrumi	5.00€
Meringata	5.00€
Sorbetti di stagione	4.00€
Dolce della settimana	5.00€

Tutti i nostri dolci hanno un tempo di realizzazione di 10 minuti
Coperto 1.50€



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIA O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:
 - a. Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso detrosio (1)
 - b. Maltodestrine a base di grano (1)
 - c. Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b. Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. Olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b. Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D- alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d. Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b. Lattiolio
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Giuglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis (wangenh) k.koch*], noci del brasiliano (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente a istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(1)e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base dal quale sono derivati.