

de gusto
bar & bistrò

AL MOMENTO DEL PAGAMENTO NON SI FANNO CONTI SEPARATI

CAFFETTERIA

Caffè	1,20
Cappuccino	1,60
Cappuccione	2,20
Marocchino	1,60
Maroccone	3,00
Orzo <small>piccolo/grande</small>	1,20/1,50
Ginseng <small>piccolo/grande</small>	1,50/1,90
Chokkino	1,90
Latte bianco	1,60
Latte macchiato	2,20
Caffè shakerato	2,70
Crema caffè	3,00
Irish coffee	6,00
Spremuta agrumi	4,50
Infusi e tisane	4,00
Acqua <small>bicchiere, 0,50L, 0,75L</small>	1,20/2,00/3,00
Succhi di frutta BioPlose	4,00
<small>ace, albicocca, ananas, arancia, pera, pesca, pompelmo</small>	
Succo al mirtillo BioPlose	5,00
Te freddo BioPlose <small>verde, limone, pesca</small>	4,00
Bibite	4,00



I CAPPUCCIONI

5,50 euro

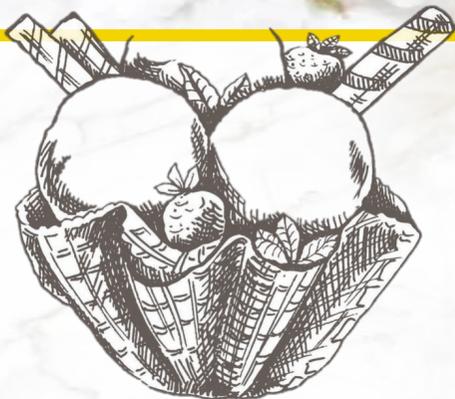
- ∴ PISTACCHIO
Caffè, crema latte, topping pistacchio, granella pistacchio, panna
- ∴ NOCCIOLE
Caffè, crema latte, topping nocciole, granella nocciola, panna
- ∴ COCCO
Caffè, crema latte, topping cocco, scaglie cocco, trucioli cioccolato, panna
- ∴ CARMELLO
Caffè, crema latte, topping caramello salato, amaretti, panna
- ∴ CHOKKINO
Chokkino, crema latte, topping cioccolato, meringhette, panna

DOLCI

Brioche	1,30
Brioche mini	1,00
Brioche vegan	1,60
Mini muffin	1,00
Macedonia di frutta	7,00
Yogurt	
∴ Naturale	4,00
∴ Frutta fresca	6,00
∴ Frutta secca	6,00
∴ Muesli e cioccolato	6,00
Soufflé al cioccolato	5,00
Soufflé al pistacchio	5,00

SENZA GLUTINE

Brownie	2,00
Cocco e cioccolato	2,00
Biscotti di riso <small>marmellata/cacao</small>	1,50
Semifreddo al torroncino	5,00
Cheesecake ai frutti rossi	6,00
Tiramisù	5,00



GELATO

Servito con biscotto a cialda

Coppa Mojito 6,50

Gelato Fiordilatte, sciroppo di menta, panna montata

Coppa Nocciola 8,00

Gelato Fiordilatte, pistacchio e nocciola, topping nocciole, granella nocciole, panna montata

Coppa ai Tre Cioccolati 8,00

Gelato Fiordilatte, cioccolato e stracciatella, salsa al cioccolato fondente, cioccolata bianca, panna montata

Coppa Light 8,00

Gelato Fiordilatte, frutti di bosco freschi, salsa ai frutti di bosco

Fragole con panna o gelato 8,50

Fragole fresche, panna montata o gelato al fiordilatte

Macedonia di frutta con gelato 8,50

Frutta fresca, gelato fiordilatte

Affogato 8,50

Gelato Fiordilatte, cioccolata calda/caffè, panna montata

Affogato piccolo 6,00

Coppetta 1 gusto 3,00

Coppetta 2 gusti 4,00

Coppetta 3 gusti 5,00

Coppetta di panna montata 3,00

LE CREME

Fiordilatte

Stracciatella

Cioccolato

Pistacchio

LA FRUTTA

Mela Verde

Frutti di bosco

Limone

CIOCCOLATE

4 euro

- ∴ CLASSICA
- ∴ FONDENTE
- ∴ BIANCA
- ∴ AMARETTO
- ∴ GIANDUIA
- ∴ TORRONCINO
- ∴ MANDORLA
- ∴ RHUM
- ∴ PEPERONCINO

Tutti i preparati per cioccolata non contengono latte ad eccezione di quella bianca

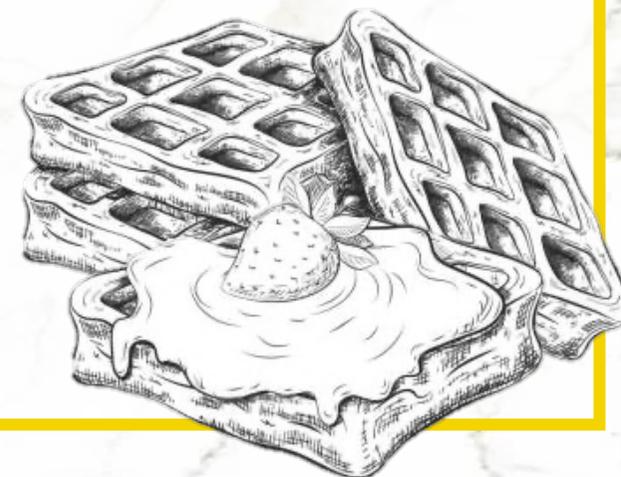
Latte soia/zymil + 0,50

Panna + 1,50

WAFFLE e PANCAKE

6,50 euro

- ∴ FRUTTI DI BOSCO
Topping frutti di bosco, frutti di bosco freschi
- ∴ NUTELLA
Nutella, trucioli cioccolato, panna montata
- ∴ COCCO
Topping cocco, topping cioccolato, scaglie di cocco, gocce di cioccolato
- ∴ PISTACCHIO E LAMPONI
Topping pistacchio, cioccolato bianco, granella pistacchi, lamponi
- ∴ SCIROPPO D'ACERO
Sciroppo d'acero canadese, fragole fresche
- ∴ BURRO ARACHIDI
Burro di arachidi, banana, granella mandorle
- ∴ CARMELLO SALATO
Topping caramello al buro salato, trucioli di cioccolato, amaretti



INFUSI

4 euro

TE' NERO

- n. 15 English Breakfast
- n. 11 Darjeeling Earl Grey
- n. 01 Ceylon DETEINATO
- n. 16 Sogno Caraibico
- n. 12 Ceylon Frutti di Bosco
- n. 17 Energy con Noci di Cola & Guarana
- n. 14 Rose, Pepe e Vaniglia

TE' BIANCO

- n. 23 Bianco Pai Mu Tan
- n. 28 Bianco alle Rose

TE' VERDE

- n. 24 Cina Zhejiang Premium
- n. 25 Cina Fujian Jasmine Tea
- n. 26 Giappone alla Ciliegia
- n. 82 Goji Acai
- n. 81 Frutta Esotica

ROOIBOIS

- n. 31 Bourbon Vaniglia
- n. 33 Giardino d'Erbe
- n. 34 Mela e Cannella
- n. 35 Agrumi



TISANE

- n. 40 Mirtillo e Vaniglia
- n. 41 Pesca Maracuaia
- n. 42 Ananas & Cocco
- n. 43 Digestiva
- n. 44 Camomilla Fiorita
- n. 48 Chai Piccante
- n. 49 Menta & Liquirizia
- n. 50 "Il Nostro Tiglio"
- n. 52 Pompelmo Rosa, Menta & Lime
- n. 53 Melissa & Mandarino
- n. 55 Mango & Zenzero
- n. 56 Zenzero & Limone
- n. 57 Anice & Finocchio
- n. 58 Mandorle & Ribes Nero
- n. 59 Melograno, Ananas & Mango
- n. 60 Arancia Rossa & Zenzero
- n. 62 Tisana 7 Erbe
- n. 63 Curcuma, Zenzero & Cannella

ESTRATTI

7 euro

- ∴ N. 1 ENERGIZZANTE
Mela, Carota, Zenzero, Arancia
- ∴ N. 2 DEPURATIVO
Pompelmo rosa, Mela, Zenzero
- ∴ N. 3 TONIFICANTE
Sedano, Ananas, Mela, Zenzero
- ∴ N. 4 DETOX
Sedano, Mela, Finocchio, Cetriolo
- ∴ N. 5 VITAMINICO
Arancia, Limone, Carota
- ∴ N. 6 STUZZICANTE
Fragola, Arancia, Mela, Zenzero
- ∴ N. 8 SFIZIOSO
Lime, Fragola, Mela
- ∴ N. 9 RIGENERANTE
Lime, Pompelmo Rosa, Mela



COCKTAIL

ALCOLICI

ALCOLICO DELLA CASA 7

A base di frutta con vodka

AMERICANO 7

Bitter Campari, Vermouth Carpano, Soda

AMERICANO DI MONTAGNA 10

Vermouth e Bitter Artigianali La Valdotaine, Soda

BELLINI 8

Succo di Pesca, Prosecco

BLACK RUSSIAN 8

Vodka Absolut, Kahlua

BLOODY MARY 8

Vodka, Succo di Pomodoro, Limone, Tabasco, Salsa Worcestershire

CAIPIRISSIMA 8

Rum Brugal, Lime, Zucchero,

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA 8

Vodka Absolut, Naty's Polpa Fragola, Lime, Zucchero

COCKTAIL MARTINI 8

Martini Dry, Gin Beefeater

COSMOPOLITAN 8

Vodka Absolut, Cointreau, Limone, Mirtillo

DISARONNO SOUR 8

Amaretto Disaronno, Limone, Zucchero

GIN TONIC 7

Gin Beefeater, Tonica Fever Tree

HUGO 8

Prosecco, St. Germain

ITALICUS & POMPELMO 8

Italicus Rosolio di Bergamotto, Dandy Soda al Pompelmo

ITALICUS & TONIC 8

Italicus Rosolio di Bergamotto, Fever Tree Tonic Water

ITALICUS SPRITZ 8

Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco

MANHATTAN 8

Vermouth Carpano, Whiskey Jameson, Angostura

MARGARITA 8

Tequila, Cointreau, Limone

MIMOSA 8

Spremuta di arancia, prosecco

MOJITO 8

∴ CLASSICO *Rum Brugal*

∴ BASIL *Rum Brugal, Basilico*

∴ BLACK *Anima Nera*

∴ COCCO *Malibù*

∴ PASSION *Passoa*

∴ VIOLA *Iovem*

∴ GREEN *p31*

MOSCOW/LONDON MULE 8

Vodka Absolut/Gin Beefeater, Ginger Beer Fever Tree, Limone

MOUNTAIN MULE 10

Vodka di Farro La Valdotaine, Ginger Beer, Limone

NEGRONI 7

Vermouth Carpano, Bitter Campari, Gin Beefeater

NEGRONI DI MONTAGNA 10

Vermouth, Gin e Bitter Artigianali La Valdotaine

PINA COLADA 8

Malibù, Naty's Polpa Cocco,

COMING SOON
ORNSTAR MARTINI 10

Smilla Vodka, Passoa, Lime, Naty's Polpa Passion

ROSSINI 8

Succo e Polpa di Fragole, Prosecco

STRAWBERRY DAIQUIRI 9

Rum Brugal, Lime, Zucchero, Naty's Polpa Fragola

SPRITZ 7

Prosecco, Aperol/Bitter Campari

SPRITZ AL POMPELMO 8

Prosecco, Creme de Pamplemousse Rose, Limone

TARASSACO SOUR 10

Amaro Dente di Leone La Valdotaine, Jameson, Limone, Ginger Beer

TEQUILA SUNRISE 8

Tequila, Arancia, Granatina

COMING SOON
THAITI VANILLA SKY 10

Vanilla Vodka, Lime, Ananas, Agave, Disaronno, Cointreau

ANALCOLICI

ANALCOLICO DELLA CASA 7

A base di frutta

CITRUS EDEN 10

Memento, Pompelmo, Lime, Zucchero

COSNOPOLITAN 10

Seedlip Groove 42, Cranberry, Limone,

CRANBERRY FRIZZ 8

Mirtillo, Limone, Tonica Fever Tree, Zucchero

FRUIT PUNCH 8

Arancia, Ananas, Fragole

GROOVE & TONIC 10

Seedlip Groove 42, Dandy Tonica Pompelmo, Pompelmo

LONDON ZERO MULE 10

Gin Tanqueray Zero, Fever Tree Ginger Beer, Lime

TANQUERAY ZERO GIN TONIC 11

Gin Tanqueray Zero, Tonica Indian Fever Tree

VIRGIN MARY 8

Succo di Pomodoro, Limone, Tabasco, Salsa Worcestershire

VIRGIN MOJITO 8

Ginger Beer Fever Tree, Lime, Menta, Zucchero

VIRGIN PINA COLADA 8

Ananas, Naty's Polpa Cocco

MOJITO ZERO CALORIE 8

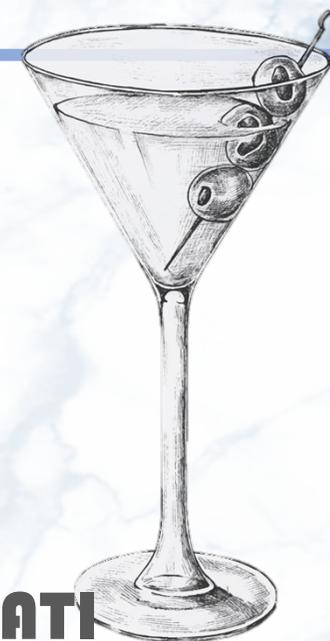
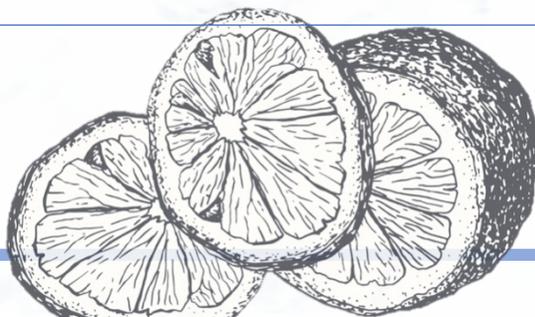
Tonica light Fever Tree, Lime, Menta, Diator

LA GINTONERIA

ADAMUS	14
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
AMUERTE BLACK	15
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
AMUERTE GREEN	15
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
AMUERTE WHITE	15
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
ACQUEVERDI LA VALDOTAINE	11
<i>Tonica Elderflower Fever Tree</i>	
BROCKMANS	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
BULLDOG	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
CUBICAL KISS	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
CUBICAL MANGO	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
ELEPHANT LONDON DRY	12
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
ELEPHANT NAVY STRENGTH	14
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
FIFTY POUNDS	11
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
GIL	12
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
HENDRICK'S	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
MALFY LIMONE	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
MALFY ROSA	11
<i>Tonica Elderflower Fever Tree</i>	

MARE	11
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
MARE CAPRI	14
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
MONKEY 47	13
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
NORDES	11
<i>Tonica Elderflower Fever Tree</i>	
PORTOFINO	13
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
COMING SOON	12
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	
ROKU	12
<i>Tonica Indian Fever Tree</i>	
SCAPEGRACE	13
<i>Tonica Mediterranea Fever Tree</i>	

I nostri Gin Tonic vengono serviti miscelando 5cl di distillato con 120cl di acqua tonica.
Qualora si desiderasse la tonica servita a parte è necessario comunicarlo allo staff al momento dell'ordine.



I COLORATI

I VIOLA

SPRITZ VIOLA	8
<i>Prosecco, lovem</i>	
IOVEM MULE	8
<i>lovem, Lime, Ginger Beer</i>	
THUNDER TONIC	8
<i>lovem, Tonica Fever Tree</i>	
MOJITO VIOLA	8
<i>lovem, Lime, Menta, Zucchero</i>	

I VERDI

GREEN SPRITZ	8
<i>Prosecco, P31</i>	
GREEN MULE	8
<i>P31, Lime, Ginger Beer</i>	
GREEN TONIC	8
<i>P31, Tonica Fever Tree</i>	
MOJITO VERDE	8
<i>P31, Lime, Menta, Zucchero</i>	
P31 MARTINI GREEN	8
<i>P31, Vodka, Dry Martini</i>	

LIQUORI E DISTILLATI

AMARI

DENTE DI LEONE LA VALDOTAINE	7
SAN PELLEGRINO	4
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	7

GRAPPE

DICIOTTO LUNE	7
DICIOTTO LUNE RISERVA PORTO	9
MAROLO GRAPPA DI MOSCATO	7
BERTA GRAPPA DI BARBERA	
ROCCANIVO 2014	12

LIQUORI

CARLOS I BRANDY GRAN RISERVA	7
GRAND MARNIER	7
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	6
VODKA DI FARRO VALDOTAINE	6
VODKA GREY GOOSE	8

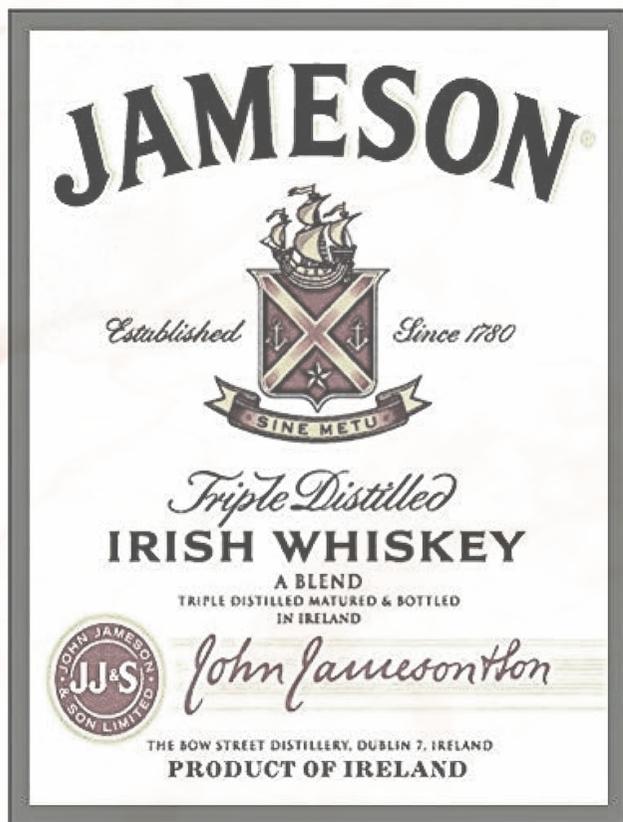
RUM

APPLETON ESTATE 12 YEARS	
<i>Giamaica</i>	9
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA	
<i>Venezuela</i>	9
HAVANA CLUB 7 ANOS	
<i>Cuba</i>	7



WHISKY

LAGAVULIN 16 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	
<i>Islay (Scozia)</i>	10
OBAN 14 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	
<i>Highlands (Scozia)</i>	9
JAMESON BLACK BARREL IRISH WHISKY	
<i>Irlanda</i>	8
MACALLAN 12 YEARS OLD TRIPLE CASK SINGLE MALT	
<i>Scozia</i>	10
KNOB CREEK KENTUCKY STRAIGHT BOURBON	
<i>USA</i>	10
NIKKA WHISKY FROM THE BARREL BLENDED	
<i>Giappone</i>	10



LA CANTINA

Qualora venga riscontrato un difetto nel vino deve essere comunicato immediatamente allo staff poiché non verrà sostituita una bottiglia dopo la sua mescita e ne verrà addebitato interamente il costo



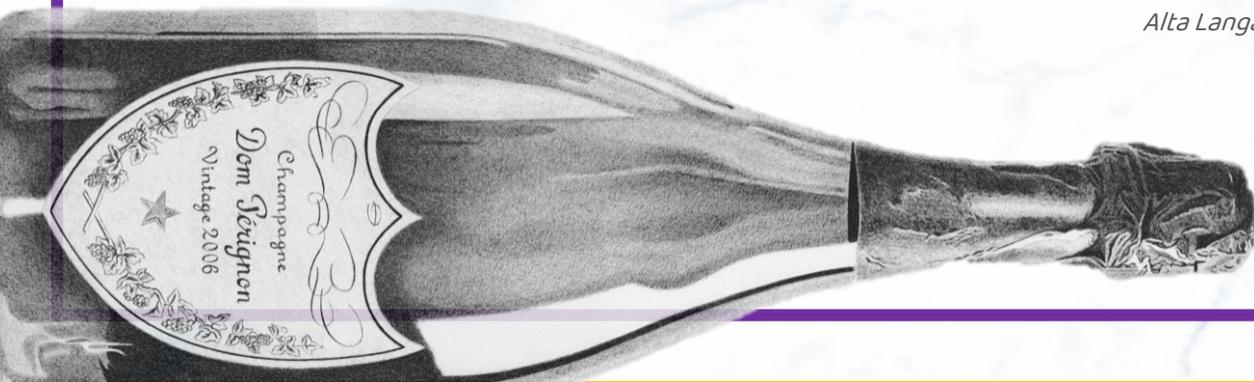
CHAMPAGNE

BROCARD PIERRE	Francia 12%	65
<i>Cuvee Tradition Brut</i>	<i>80%Pinot Nero, 10%Chardonnay, 10% Pinot Bianco</i>	
DORE'	Francia 12,5%	60
<i>Cuvee Rosé Brut Premier Cru</i>	<i>40%Pinot Nero, 20%Chardonnay, 40% Pinot Meunier</i>	
ANDRE' FAYS & FILS	Francia 12%	50
<i>Tradition Brut</i>	<i>85%Pinot Nero, 10% Pinot Bianco, 5% Pinot Meunier</i>	
REMY BERTIN	Francia 12%	11 60
<i>Reserve Brut</i>	<i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
PHILIPPONNAT	Francia 12%	85
<i>Royal Reserve Non Dosé</i>	<i>65%Pinot Nero, 30%Chardonnay, 5% Pinot Meunier</i>	
LOUIS RODERER	Francia 12%	85
<i>Brut Collection 242</i>	<i>40%Pinot Nero, 40%Chardonnay, 20% Pinot Meunier</i>	
RUINART	Francia 12,5%	150
<i>Blanc de Blancs</i>	<i>100% Chardonnay</i>	



BOLLICINE ITALIANE

LA TORDERA	Valdobbiadene 11,5%	6 30
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry</i>		
FERGHETTINA	Franciacorta 12,5%	50
<i>Franciacorta DOCG Saten Brut Millesimato</i>		
LANTIERI DEL PARATICO	Franciacorta 12,5%	8 40
<i>Franciacorta DOCG Saten</i>		
GRALO'	Franciacorta 12,5%	8 40
<i>Franciacorta DOCG Extra Brut</i>		
MONTEROSSA	Franciacorta 12%	50
<i>Franciacorta DOCG Non Dosato Coupé</i>		
FERRARI	Trentino 12,5%	55
<i>Trento DOC Perlè Millesimato</i>		
COLLETO	Bergamo 12,5%	45
<i>Il "33" Blanc de Blancs non Dosato - 84 mesi sui lieviti Biologico</i>		
COLLETO	Bergamo 12,5%	55
<i>L"88" Blanc de Noirs non Dosato Rosé - 72 mesi sui lieviti Biologico</i>		
MARCALBERTO	Piemonte 12,5%	40
<i>Alta Langa Brut Rosé</i>		
MARCALBERTO	Piemonte 12%	55
<i>Alta Langa Brut Nature 2019 Blanc de Noirs - senza aggiunta di solforosa</i>		



LA CANTINA

Qualora venga riscontrato un difetto nel vino deve essere comunicato immediatamente allo staff poiché non verrà sostituita una bottiglia dopo la sua mescita e ne verrà addebitato interamente il costo



BIANCHI

LUISA <i>Ribolla Gialla IGT</i>	Friuli 12,5%	6	30
ST. MICHAEL EPPAN <i>Gewurztraminer Alto Adige DOC</i>	Trentino 14%	6	30
ERSTE + NEUE <i>Moscato Giallo Alto Adige DOC</i>	Trentino 12,5%	6	30
OLIVINI <i>Lugana DOC</i>	Veneto 13%	6	30
ROCCA SVEVA <i>Soave DOC Classico Castelcerino</i>	Piemonte 13%	6	30
PETRA <i>Vermentino Belvento Toscano Bianco IGT</i>	Toscana 13,5%		30
ROCCAFIORE <i>Umbria Grechetto IGT</i>	Umbria 13%		30
SANPAOLO <i>Greco di Tufo DOCG Claudio Quarta</i>	Campania 13%		35
PLANETA <i>Etna Bianco DOC</i>	Sicilia 13%		35
COMING SOON BRET BROTHERS <i>Borgogna Bianco Cuvée 2018 Biologico - 100% Chardonnay</i>	Francia 13%		40

ROSSI

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA <i>Gattinara DOCG 2017 Nebbiolo</i>	Piemonte 13,5%		55
BELCOLLE <i>Nebbiolo Langhe DOC</i>	Piemonte 14%		30
BELCOLLE <i>Barbaresco DOCG 2019</i>	Piemonte 14,5%	8	40
BELCOLLE <i>Barolo DOCG Riserva 10 Anni</i>	Piemonte 14%		55
ELIGIO MAGRI <i>Valcalepio Rosso Lyr DOC</i>	Bergamo 13,5%		30
ROCCA SVEVA <i>Rosso Veronese IGT da uve leggermente appassite</i>	Veneto 14%	6	30
ROCCA SVEVA <i>Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2017</i>	Veneto 14%	8	35
STEFANO ACCORDINI <i>Valpolicella Ripasso "Collezione il Fornetto" Classico Superiore DOC 2018</i>	Veneto 15%		50
MASI <i>Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva Costasera 2016</i>	Veneto 15,5%		90
ST. MICHAEL EPPAN <i>Lagrein Alto Adige DOC</i>	Trentino 13,5%	6	30
MANINCOR <i>Pinot Nero 2021 Biologico</i>	Alto Adige 13%		50

LA CANTINA

Qualora venga riscontrato un difetto nel vino deve essere comunicato immediatamente allo staff poiché non verrà sostituita una bottiglia dopo la sua mescolta e ne verrà addebitato interamente il costo

ROSSI

ANTINORI	Toscana 13,5%
<i>Chianti Classico DOCG Peppoli</i>	
SASSO DI SOLE	Toscana 14%
<i>Rosso di Montalcino DOC Biologico</i>	
SASSO DI SOLE	Toscana 14%
<i>Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 Biologico</i>	
VARVAGLIONE	Puglia 14%
<i>Primitivo di Manduria DOP</i>	
PLANETA	Sicilia 13,5%
<i>Etna Rosso DOC</i>	

DOLCI

ALBINO ROCCA	Piemonte 5%
<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	
MASI	Veneto 14%
<i>Recioto della Valpolicella Classico DOCG Angelorum</i>	
BIAVA	Bergamo 15%
<i>Moscato di Scanzo DOCG</i>	



30

6 30

95

30

35

30

40

95

BIRRE

ESTRELLA DAURA	Spagna 5,4%	5
<i>Lager SENZA GLUTINE - 33cl</i>		
FORST 0,0	Italia 0,0%	5
<i>Lager ANALCOLICA - 33cl</i>		
FORST 1857	Italia 4,8%	5
<i>Premium Lager - 33cl</i>		
HACKER PSCHORR HELL	Germania 5%	6
<i>Hell - 50cl Artigianale</i>		
HACKER PSCHORR KELLERBIER	Germania 5,5%	6
<i>Keller - 50cl Artigianale</i>		
WEIHENSTEPHAN	Germania 5,4%	6
<i>Weizen - 50cl Artigianale</i>		
LAMBRATE DOMM	Italia 5%	6
<i>Weizen - 33cl Artigianale</i>		
LAMBRATE LAMBRATE	Italia 7%	6
<i>Bock - 33cl Artigianale</i>		
LAMBRATE GHISA	Italia 5%	7
<i>Smoked Stout - 33cl Artigianale</i>		
MARTIN'S PALE ALE	Belgio 5,8%	6
<i>Pale Ale - 33cl</i>		
MARTIN'S IPA	Belgio 6,9%	6
<i>IPA - 33cl</i>		
GOUDEN CAROLUS	Belgio 9%	6
<i>Triple - 33cl</i>		



LA CUCINA

Aperta dalle 11 alle 23

Coperto 1 euro

I BURGER

Servito nel panino con patate. Anche senza glutine

1. USA ¹³⁷¹⁰

200g manzo premium Irlanda, pancetta, insalata, pomodori, cheddar, maionese, salsa BBQ

2. RUSTICO ¹³⁷¹⁰

200g manzo premium Irlanda, uovo, taleggio, insalata, cipolle caramellate, maionese, senape

3. ORTOLANO ¹⁷¹⁰

200g manzo premium Irlanda, rucola, zucchine e melanzane grigliate, Grana Padano, pomodori secchi, senape al miele

4. BOLOGNESE ¹³⁷⁸¹⁰

200g manzo premium Irlanda, insalata, pesto di pistacchi, Bologna IGP piastrata, 100g bufala campana, maionese

5. VEGETARIANO ¹³⁷¹⁰

Beyond Meat Vegan Burger, uovo, taleggio, insalata, pomodori, maionese

6. PEANUT ¹³⁵⁷¹⁰

200g manzo premium Irlanda, burro di arachidi, insalata, pecorino sardo, pomodori secchi, prosciutto cotto abbrustolito, maionese

L'insalata e le verdure presenti in panini, piadine, pizze, toast e hamburger vengono conditi con olio e sale. Gli hamburger sono serviti con una cottura media.

Tutte le preparazioni sono vincolate alla disponibilità degli ingredienti. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a surgelamento all'origine.

Brie, grana e fontina sono naturalmente privi di lattosio.

**Allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio
9-sedano, 10- senape, 11-sesamo, 12-solfiti, 13-lupini, 14-molluschi**

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie. È possibile trovare traccia di alcuni allergeni anche nelle preparazioni in cui non sono esplicitamente indicati poiché non si garantisce la non contaminazione tra i vari ingredienti.

13,50 LA GRIGLIA

PICANHA PREMIUM IRLANDESE 16

Circa 300g

SCAMONE BLACK ANGUS USA 18

Circa 250g

COSTATA DI CONTROFILETTO IRLANDA
Pezzature varie da 500 a 800g 5€/etto

TAGLIATA DI POLLO ⁷ 12

Cotta a bassa T servita con rucola e grana

RIBS DI MAIALE 12

Servite con patate e salsa bbq

LA PIZZA ROMANA

TRANCIO 9

INTERA 15

1. MARGHERITA ¹⁶⁷ -1euro

Pomodoro, mozzarella, origano

2. CRUDO ¹⁶⁷

Bufala, prosciutto crudo, insalatina, a fine cottura

3. PANCETTA ¹⁶⁷

Mozzarella, zola, pancetta, pomodori secchi

4. SPECK ¹⁶⁷

Pomodoro, brie, speck, rucola

5. CAPRICCIOSA ¹⁶⁷

Mozzarella, pomodoro, olive, carciofini, prosciutto cotto, origano

6. VEGETARIANA ¹⁶⁷

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, verdure grigliate, capperi

7. DIAVOLA ¹⁶⁷

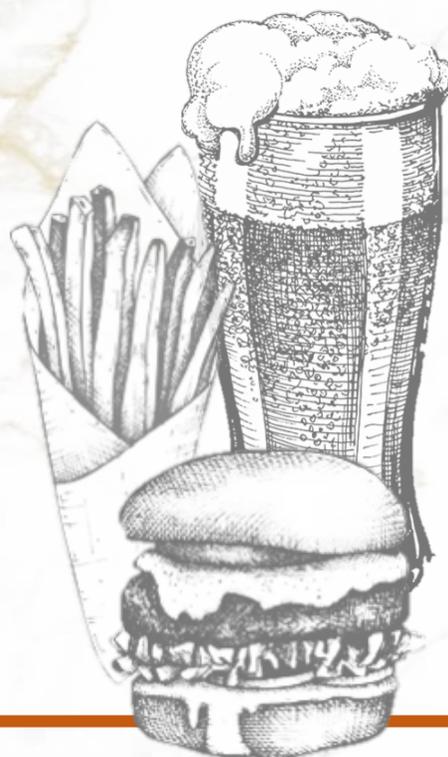
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi

8. BIANCA ¹⁶⁷⁸

Mozzarella, taleggio, noci, olio di tartufo

9. ROMAGNA ¹⁶⁷⁸

Bufala, pesto di pistacchi, Bologna IGP, rucola a fine cottura



NOVITA'
PIZZA SENZA GLUTINE
13 EURO

LA CUCINA

Aperta dalle 11 alle 23

Coperto 1 euro

Allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio

9-sedano, 10- senape, 11-sesamo, 12-solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie. È possibile trovare traccia di alcuni allergeni anche nelle preparazioni in cui non sono esplicitamente indicati poiché non si garantisce la non contaminazione tra i vari ingredienti.

LE FOCACCE

8

1. VEGETARIANA ¹⁷

Caprino, verdure grigliate, insalata, pomodori

2. BOLOGNA ¹⁷⁸

Mozzarella di bufala, Bologna IGP, pesto di pistacchi

3. BERGAMO ¹⁷

Salame, taleggio, insalata

4. PARMA ¹³⁷¹⁰

Coppa di Parma, scaglie di Grana, rucola, pomodori secchi, maionese

5. FRIULI ¹³⁷¹⁰

Prosciutto crudo, Fontina, carciofini, insalata, pomodori, maionese

6. VALTELLINA ¹⁷

Caprino, bresaola, rucola, pomodorini

7. TRENTO ¹⁷¹⁰

Carne salada del Trentino, rucola, Grana, mele, senape

8. GRECA ¹⁷

Feta, tacchino affettato, olive, pomodori, insalata, origano

I PANINI E LE PIADINE

6

∴ PIADINA SENZA GLUTINE +1

∴ PIADINA APERTA +1

1. COTTO ¹⁷

Cotto, Fontina, pomodori, insalata

2. CRUDO ¹⁷

Crudo, mozzarella, pomodori, insalata

3. SPECK ¹⁷

Speck, brie, rucola

4. BRESAOLA ¹⁷

Bresaola, scaglie di grana, rucola

5. SALAME ¹⁷

Salame, formaggella della Valbrenbana

6. TONNO ¹⁴⁷

Tonno, mozzarella, pomodori, insalata, origano

7. VERDURE ¹⁷

Mozzarella, insalata, pomodori, zucchine e melanzane grigliate

8. ROAST-BEEF ¹⁷

Roast-beef all'inglese, taleggio, rucola, pomodori

9. MORTADELLA ¹⁷

Mortadella, mozzarella di bufala, insalata

10. PANCETTA ¹⁷

Pancetta, pere, gorgonzola

11. KEBAB ¹³⁶⁷¹⁰

Kebab di pollo, Fontina, salsa piccante, maionese, insalata pomodori

I TOAST

6

ANCHE INTEGRALI. TUTTI CON PANE SENZA LATTE.

1. IL LISCIO ¹⁶⁷

Cotto, Fontina

2. IL LEGGERO ¹⁶⁷

Cotto, Fontina, origano, zucchine e melanzane grigliate

3. IL GOLOSO ¹⁶⁷

Crudo, taleggio, pomodori, insalata

4. L'AFFUMICATO ¹⁶⁷

Speck, gorgonzola, rucola

5. IL MEDITERRANEO ¹⁴⁶⁷

Tonno, mozzarella, pomodori, origano

6. IL LILLY ¹³⁶⁷¹⁰

Tacchino, brie, rucola, maionese

-1euro

I PIATTI FREDDI

1. IL CARPACCIO DI TONNO O MARLIN

AFFUMICATO ⁴ con insalata e pomodorini 10

2. LA CAPRESE ⁷

200g di bufala campana, pomodorini e rucola 10

3. I TAGLIERI accompagnati dalla nostra focaccia

∴ SALUMI E FORMAGGI ⁷

∴ VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGI ⁷

IL TAGLIERONE ^{2/3 persone} 20

IL TAGLIERINO ^{1 persona} 14

TRANCIO FOCACCIA EXTRA ⁷ 5

L'insalata e le verdure presenti in panini, piadine, pizze, toast e hamburger vengono conditi con olio e sale. Gli hamburger sono serviti con una cottura media.

Tutte le preparazioni sono vincolate alla disponibilità degli ingredienti. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a surgelamento all'origine.

Brie, grana e fontina sono naturalmente privi di lattosio.

LA CUCINA

Aperta dalle 11 alle 23

Coperto 1 euro

LE INSALATONE

1. BATTIPAGLIA ^{4,7}

Tonno, pomodorini, mozzarella di bufala

2. VIESTE ⁷

Pomodorini, grana, olive, mozzarella di bufala

3. BORMIO ⁸

Noci, pere, bresaola

4. SANTORINI ^{4,7}

Carpaccio di tonno/marlin affumicato, arance, olive taggiasche, feta

5. MILAZZO ⁴

Carpaccio di tonno/marlin affumicato, finocchi, pomodorini, zenzero

6. CALDARO ⁷

Roast-beef all'inglese, pomodorini, mirtilli, grana

7. CARPI ^{7,8}

Mele, zucchine grigliate, noci, grana

8. LAS VEGAS ¹⁷

Straccetti di pollo grigliato, crostini di pane, grana, salsa al mango

Allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio

9-sedano, 10- senape, 11-sesamo, 12-solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie. È possibile trovare traccia di alcuni allergeni anche nelle preparazioni in cui non sono esplicitamente indicati poiché non si garantisce la non contaminazione tra i vari ingredienti.

10 LE NOSTRE CARNI AFFETTATE 10

1. LA BRESAOLA ⁷

Con rucola e grana

2. IL ROAST-BEEF

Cotto all'inglese a bassa T con insalatina e pomodori

3. LA CARNE SALADA ⁸

Del Trentino con mele, noci e insalatina

4. IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS ⁷

Affumicato con rucola e grana

5. IL PETTO DI TACCHINO ^{7,8,9}

Affettato con noci, grana, sedano, insalata

6. IL NOSTRO VITELLO TONNATO ^{3,4,9,10}

Con insalatina e capperi

LE STUZZICHERIE

1. PANZEROTTI *6 pezzi*¹⁷ 5

2. OLIVE ASCOLANE *10 pezzi*¹⁷ 5

3. JALAPENOS RIPIENI *5 pezzi*¹⁷ 6

 4. ANELLI DI POLLO *7 pezzi*¹ 5

5. MOZZARELLINE PANATE *10 pezzi*¹ 5

LE STUZZICHERIE VEGAN

1. FRITTELLINE DI ALGHE *8 pezzi*¹ 5

2. VERDURE PASTELLATE ¹ 5

 3. PATATE FRITTE AL FORNO 5

4. NUGGET VEGAN *7 pezzi*¹⁶ 6

5. TRIANGOLINI DI VERDURE *7 pezzi*^{19,10} 6

GLI APERITIVI

TUTTI I GIORNI DALLE 11 ALLE 22

∴ CLASSICO 2

 ∴ SENZA GLUTINE 3

 ∴ SENZA LATTOSIO 3

∴ VEGETARIANO 3

 ∴ VEGANO 3

∴ SENZA MAIALE 3

L'insalata e le verdure presenti in panini, piadine, pizze, toast e hamburger vengono conditi con olio e sale. Gli hamburger sono serviti con una cottura media.

Tutte le preparazioni sono vincolate alla disponibilità degli ingredienti. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a surgelamento all'origine.

Brie, grana e fontina sono naturalmente privi di lattosio.

Tutti gli aperitivi sono intesi come extra abbinato ad una consumazione tra cocktail, vino, birre, succhi e bibite.

L'acqua non viene considerata consumazione da aperitivo.

 Senza glutine

 Senza lattosio