



Richiedi e consulta
LA NOSTRA CARTA
DEI GIN

Servizio e coperto
1,00€



I NOSTRI TAGLIERI



GRAN TAGLIERE DOP...19,00€

CRUDO DI PARMA 18 MESI, SALAME MANTOVANO SENZA AGLIO, COPPA MANTOVANA, PANCETTA ACCOMPAGNATA DA GRANA PADANO, COMPOSTA DI FRUTTA, MOSTARDA E IL PANE ANTICUS, MORTADELLA AL PISTACCHIO.

IN ALTA QUOTA...14,00€

SPECK IGP DI SAURI, CETRIOLI, SALAMINI TIROLESIS, FORMAGGIO DI MALGA E PANE VEGANO.

SELEZIONE DI FORMAGGI...14,00€

MONTE VERONESE, UBRIACO, GORGONZOLA, FORMAGGIO CAPRA, GRANA E ROSA CAMUNA.

TAGLIERE SUD...16,00€

BURRATA PUGLIESE, ALICI DI CETARA, FIOR DI CAPPERO, POMODORINI E PANE ANTICUS.

TAGLIERE PARMA IN COMPAGNIA...18,00€

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, GIARDINIERE E OLIVE.

SALAME ANTICA OSTERIA CON POLENTA TARAGNA, GRANA PADANO E MOSTARDA...15,00€

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.

TAGLIERE DEL SUD

16,00€

BURRATA PUGLIESE
ALICI DI CETARA
FIOR DI CAPPERO
POMODORINI
E PANE ANTICUS





PRIMI PIATTI

SCOPRI I NOSTRI PIATTI
DEL GIORNO SULLA LAVAGNA...

MACCHERONCINI ALL'UOVO CON RAGU' DI MAIALINO PICCANTE E PORCINI...10,00€

TORTELLONI RIPIENI DI ZUCCA...10,00€

PASTA FRESCA, ZUCCA MANTOVANA, BURRO E SALVIA, GRANA.
PRODOTTI A MANO SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE MANTOVANA.

BIGOLI ALL'AMATRICIANA...10,00€

BIGOLI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON GUANCIALE.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA...10,00€

SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO.

(*) BIGOLI CON TONNO FRESCO...15,00€

OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E BASILICO.

(*) MACCHERONCINI ALLA ZOZZONA...10,00€

PECORINO ROMANO, GUANCIALE, TUORLI, SALSICCIA E POMODORINI.

NOVITA'!

MACCHERONCINI CON PESTO DI PISTACCHIO...10,00€

POMODORINI CONFIT E RICOTTA FRESCA.

PASTA FRESCA ARTIGIANALE



MACCHERONCINI ALL'UOVO

10,00€

CON RAGU' DI MAIALINO PICCANTE
E PORCINI





TORTELLONI RIPIENI DI ZUCCA

10,00€

CON BURRO E SALVIA
E SPOLVERATA DI
GRANO PADANO

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ALLA CHITARRA

10,00€

CON PASTA FRESCA



BIGOLI ALL 'AMATRICIANA

10,00€

CON PASTA FRESCA



SECONDI PIATTI



STINCO ALLA BIRRA...16,00€
CON PATATE E CRAUTI

- (*) COTOLETTA...12,00€
SERVITA CON PATATE RUSTICHE.
- (*) TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA...18,00€
SERVITO CON PATATE E POMODORINI.
- GRIGLIATA DI CARNE MIX...18,00€
SERVITA CON PATATE FRITTE RUSTICHE E VERDURE ALLA GRIGLIA.
- TAGLIATA DI MANZO (PICANHA)...20,00€
SERVITA CON RUCOLA, VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE FRITTE RUSTICHE.
- (*) PIATTO HAMBURGER 180 GR...16,00€
SERVITO CON VERDURE ALLA GRIGLIA, SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA
CIPOLLA CARAMELLATA E PATATE FRITTE RUSTICHE.
- TARATATÀ...15,00€
TARTARE DI MANZO, CUORE DI BURRATA, MISTICANZA E PAN CROCCANTE.
- (*) TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E PHILADELPHIA...18,00€
UOVO DI LOMPO E SALSA TERIAKI.
- (*) TARTARE DI TONNO...18,00€
SERVITA CON PINZIMONIO E VINAGRETTE AL LIMONE.
- (*) CRUDITE'DI TONNO E SALMONE...18,00€
SASHIMI DI TONNO, CUBETTI DI SALMONE, CUORE DI BURRATA E OLIO EXTRA VERGINE.
- TONNO ALLA GRIGLIA...18,00€
ACCOMPAGNATO DA PINZIMONIO E VINAGRETTE AL LIMONE.
- COSTATA DI ANGUS 450/500 GRAMMI...20,00€
CON CONTORNO DI VERDURE ALLA GRIGLIA.
- (*) TARTARE CLASSICA DI SCOTTONA...15,00€
UOVO, SCOTTONA LIMOUSINE, CIPOLLA, CETRIOLI, CAPPERI, TABASCO E SENAPE.

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E PHILADELPHIA

18,00€

CON UOVA DI LOMPO
E SALSA TERIAKI



TARTARE CLASSICA DI SCOTTONA

15,00€

CON UOVO, SCOTTONA LIMOUSINE, CIPOLLA, CETRIOLI
CAPPERI, TABASCO E SENAPE



TAGLIATA DI MANZO

20,00€

SERVITA CON RUCOLA
VERDURE ALLA GRIGLIA
E PATATE FRITTE RUSTICHE.



GRIGLIATA DI CARNE MIX

18,00€

CON PATATE FRITTE RUSTICHE
E VERDURE ALLA GRIGLIA



TONNO ALLA GRIGLIA

18,00€

CON PINZIMONIO
E VINAGRETTE AL
LIMONE



TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA (*)

18,00€

CON PATATE E POMODORINI



TARTARE DI TONNO (*)

18,00€

CON PINZIMONIO
E VINAGRETTE AL LIMONE



CRUDITE' DI TONNO E SALMONE (*)

18,00€

SASHIMI DI TONNO
CUBETTI DI SALMONE
CUORE DI BURRATA



TARATATA'
15,00€

TARTARE DI MANZO
CUORE DI BURRATA
MISTICANZA E
PAN CROCCANTE



CONTORNI

PATATE AL FORNO...5,00€

PATATE FRITTE...5,00€

VERDURA COTTA DI STAGIONE...5,00€

VERDURA ALLA GRIGLIA...5,00€

INSALATA MISTA...5,00€
VERDE, RADICCHIO, CAROTE E POMODORINI.

PINZIMONIO...6,00€

CHELE DI GRANCHIO...7,00€

CROCCHETTE DI PATATE...5,00€

CUOPPO SPECIAL...13,00€
CON CIME DI RAPA E SALSICCIA, CACIO E PEPERONI, TRIS DI VERDURE.



CUOPPO SPECIAL...13,00€
CON CIME DI RAPA E SALSICCIA, CACIO E PEPERONI
E TRIS DI VERDURE.

INSALATONE

TROPICANA...12,00€

MISTICANZA, SALMONE, AVOCADO, SEMI MISTI E CIPOLLA ROSSA.

GRECA...10,00€

POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE DI CALAMATA, FETA, SERVITA CON PIADA.

PORTO DI MARE...12,00€

INSALATA GENTILE, SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, GAMBERETTI E SEMI DI SESAMO.

NIZZARDA...10,00€

INSALATA GENTILE, FAGIOLINI, PATATE LESSE, POMODORINI, ALICI DI CETARA, UOVA SODE, FIOR DI CAPPERO E CETRIOLI.

FRESCHEZZA...10,00€

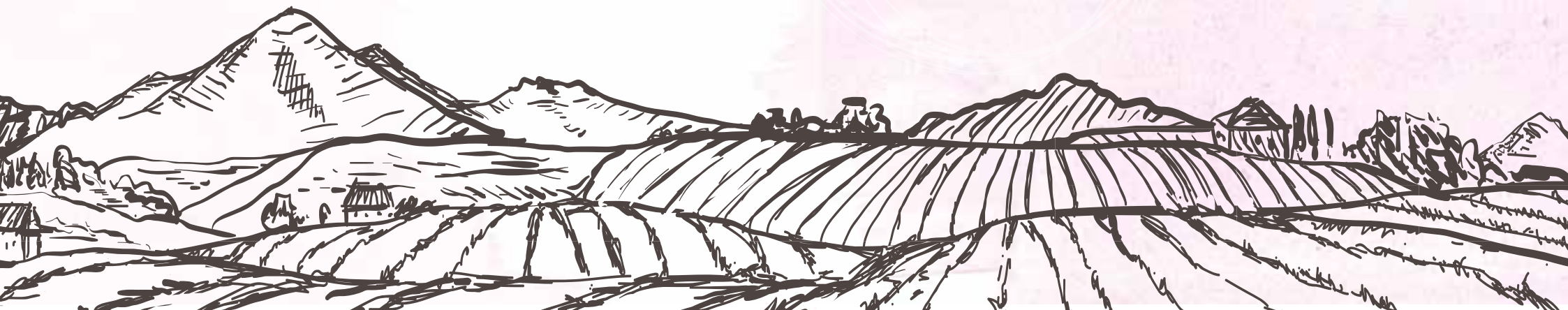
INSALATA GENTILE, RADICCHIO ROSSO, CAROTE JULIENNE, POMODORINI, TONNO E MOZZARELLA DI BUFALA.

NATUREL...10,00€

MISTICANZA, NOCI, BRIÈ, PERE, UVETTA, PINOLI E SEMI MISTI.

(*) DEL CAMPIONE...12,00€

MISTICANZA, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, GRANA PADANO, POMODORINI, SEMI MISTI.



INSALATA TROPICANA

12,00€

CON MISTICANZA
SALMONE
AVOCADO
SEMI MISTI



INSALATA DEL CAMPIONE (*)

12,00€

CON MISTICANZA
PETTO DI POLLO GRIGLIATO
GRANA PADANO
POMODORINI
SEMI MISTI



HAMBURGER

(*) SCOZZESE...12,00€

HAMBURGER 180GR, BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA BARBECUE CHEDDAR INSALATA, POMODORINI, MAIONESE, E PAN LEGGERO, PATATE FRITTE RUSTICHE.

(*) TRE COLORI...12,00€

HAMBURGER 180GR, MOZZARELLA DI BUFALA, INSALATA, POMODORINI CONFIT, PANE ALTAMURA.

(*) IL PADANO...12,00€

HAMBURGER 180GR., GRANA PADANO A SCAGLIE, PANCETTA CROCCANTE INSALATA E MAIONESE, PANE ALTAMURA.

(*) IL VALDOSTANO...12,00€

HAMBURGER 180GR, SCAMORZA AFFUMICATA, SPECK CROCCANTE FUNGHI PORTOBELLO, INSALATA E MAIONESE PAN LEGGERO.

(*) VEGGY...12,00€

HAMBURGER DI PATATE E CECI, MIX DI SPEZIE, CIPOLLA CARAMELLATA MAIONESE VEGANA, INSALATA E POMODORINI CON PAN VEGANO.

(*) HAMBURGER GIOVANNA...15,00€

CON DOPIO HAMBURGER DI SCOTTONA DI LIMOUSINE, POMODORI CONFIT, PANCETTA GIOVANNA, SCAMORZA, MAIONESE CON PAPRICA DOLCE, PAN FOCACCIA

(*) CHIKEN BURGER..12,00€

COTOLETTA DI POLLO, INSALATA, POMODORI, MAIONESE, BACON CROCCANTE PAN FOCACCIA.

-> TUTTI GLI HAMBURGER VENGONO SERVITI CON CONTORNO DI PATATE FRITTE RUSTICHE.



Sai che la carne che usiamo per i nostri Hamburger è di razza scottone Limousine Azienda agricola Garrò Fausto (carnesicura)

SCOZZESE (*)

12,00€

HAMBURGER 180GR, BACON
CIPOLLA CARAMELLATA
SALSA BARBECUE CHEDDAR
INSALATA, POMODORINI
MAIONESE E PAN LEGGERO
PATATE FRITTE RUSTICHE



LE PINSE

MEZZO
METRO

Le nostre Pinse sono molto friabili, croccanti nei bordi e morbide all'interno, da circa mezzo metro. Molto digeribili grazie a diverse tecniche di lievitazione. Ottima fragranza dovuta alle ore di maturazione e dall'utilizzo della pasta madre, prova!

LA BOHEME...26,00€

BASE BIANCA, MISTICANZA IN USCITA, CARPACCIO DI SALMONE, PHILADELPHIA, POMODORINI GIALLI, UOVA DI LOMPO NERO

(*) TOSCA...26,00€

BASE BIANCA, PANCETTA GIOVANNA, STRACCIATELLA POMODORINI CONFIT, ERBA CIPOLLINA

BARBIERE DI SIVIGLIA...26,00€

BASE BIANCA, MISTICANZA IN USCITA, PETTO D'OCA AFFUMICATO, STRACCIATELLA, POMODORINO ROSSO SEMI SECCO

MADAME BUTTERFLY...26,00€

MORTADELLA BIANCA LEVONI, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E BASILICO SU BASE FOCACCIA.

NOVITA'!

Tutte le nostre PINSE si possono avere in formato pizza con impasto alla napoletana.



LA BOHEME...26,00€

MADAME BUTTERFLY

26,00€

MEZZO
METRO

NOVITA'!

TOSCA

26,00€

MEZZO
METRO

NOVITA'!

BARBIERE DI SIVIGLIA

26,00€

MEZZO
METRO

NOVITA'!

BUFALONA

13,00€

CON POMODORO
MOZZARELLA DI BUFALA
CRUDO E BASILICO

CON IMPASTO
ALLA NAPOLETANA

PIZZE SPECIALI

DON VITO

13,00€

CON POMODORO, ALICI DI CETARA, OLIVE TAGGIASCHE
FIOR DI CAPPERO, BOCCONCINI DI FIOR DI LATTE
(CONSIGLIATO ANCHE COME ANTIPASTO)

CON IMPASTO
ALLA NAPOLETANA

PIZZE SPECIALI

BURRATINA

13,00€

CON POMODORO
BURRATINA PUGLIESE
POMODORINI
OLIVE NERE E BASILICO

CON IMPASTO
ALLA NAPOLETANA

PIZZE SPECIALI

BOBO
12,00€

CON POMODORO
MOZZARELLA
PANCETTA
SCAMORZA
PATATE AL FORNO

CON IMPASTO
ALLA NAPOLETANA

PIZZE SPECIALI

BELLA LI'
13,00€

CON POMODORO
CUOR DI BURRATA
POMODORINI
FUNGHI FRESCHI
CRUDO DI PARMA

PIZZE SPECIALI

PIZZE SPECIALI

Tutte le pizze
si possono avere con
impasto integrale

GUSTAVO...12,00€

MOZZARELLA, PORCINI, GRANA A SCAGLIE, SALSICCIA E FRIARIELLI.

SALSICCIA E FRIARIELLI... 9,00€

MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI.

PIZZA KEBAB... 9,00€

MOZZARELLA, KEBAB, PATATINE FRITTE, POMODORINI E MAIONESE.

GIANPIZZA... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E WURSTEL .

PIZZA DOP...10,00€

POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO, FUNGHI FRESCHI E STRACCHINO.

INFERNO... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PEPPERONI, SALAMINO PICCANTE, ACCIUGHE E CIPOLLA.

VITTIMA... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA E SPECK.

MISTO BOSCO... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, PORCINI E CHIODINI.

MILLY... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, PANCETTA E SCAMORZA.

PIZZA DELLA CASA... 9,00€

POMODORO, MOZZ., PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SAL.PICCANTE E CIPOLLA.

ALTEA...10,00€

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA.

SESTA... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI E NOCI.

MONE... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PATATINE FRITTE E SALAMINO.

SIRY... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, PATATE LESSE E PHILADELPHIA.

ORTOLANA... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPPERONI E ASPARAGI.

HOT DOG... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL E PATATINE FRITTE.

TIROLESE...10,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, SPECK E GRANA A SCAGLIE.

STEFANO...10,00€

POMODORO, MOZZARELLA, BRIE', PORCINI E SPECK.

PRIMAVERA...10,00€

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CILIEGINI E RUCOLA.

CRUDO... 9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO.

LA BOHEME...13,00€ (CON IMPASTO ALLA NAPOLETANA)

BASE BIANCA, MISTICANZA IN USCITA, CARPACCIO DI SALMONE, PHILADELPHIA, POMODORINI GIALLI, UOVA DI LOMPO NERO

(*) TOSCA...13,00€ (CON IMPASTO ALLA NAPOLETANA)

BASE BIANCA, PANCETTA COTTA NEL MIELE, STRACCIATELLA POMODORINI, SEMISECCHI ROSSI, ERBA CIPOLLINA

BARBIERE DI SIVIGLIA...13,00€ (CON IMPASTO ALLA NAPOLETANA)

BASE BIANCA, MISTICANZA IN USCITA, PETTO D'OCA AFFUMICATO, STRACCIATELLA, POMODORINO ROSSO SEMI SECCO

MADAME BUTTERFLY...13,00€ (CON IMPASTO ALLA NAPOLETANA)

MORTADELLA BIANCA LEVONI, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E BASILICO SU BASE FOCACCIA.

GUSTAVO

12,00€

MOZZARELLA
PORCINI
GRANA A SCAGLIE
SALSICCIA E FRIARIELLI

CON IMPASTO
ALLA NAPOLETANA



PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA...6,00€

POMODORO, MOZZARELLA.

CAPRICCIOSA...8,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E CARCIOFI.

FUNGHI...8,00€

POMODORO, MOZZARELLA E FUNGHI.

PORCINI...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA E PORCINI.

ROMANA...8,00€

POMODORO, MOZZARELLA, ACIUGHE E CAPPERI.

SICILIANA...8,00€

POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, OLIVE NERE E ACCIUGHE.

SPECK...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA E SPECK.

WURSTEL...8,00€

POMODORO, MOZZARELLA E WURSTEL.

PROSCIUTTO E FUNGHI...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI.

SALAMINO PICCANTE...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA E SALAMINO PICCANTE.

PIZZA

Tutte le PIZZE
si possono avere con
impasto integrale

SALSICCIA...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA E SALSICCIA.

GORGONZOLA...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA E GORGONZOLA.

QUATTRO FORMAGGI...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, EMMENTAL, TALEGGIO, FONTINA E GORGONZOLA.

QUATTRO STAGIONI...9,00€

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E CARCIOFI.

LE CREMOSE

CREMA PORCINI...10,00€

MOZZARELLA, CREMA DI PORCINI E JULIENNE DI FUNGHI PORCINI.

CREMA ZUCCA E SALSICCIA...10,00€

MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA.

CREMA CARCIOFI...10,00€

MOZZARELLA, CREMA DI CARCIOFI E CARCIOFI ALLA ROMANA.

CREMA TARTUFATA...10,00€

MOZZARELLA, CREMA DI TARTUFO, FUNGHI CHAMPIGNON E SPECK.



PIADINE

ITALIANA... 7,50€

CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI, RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA.

BOSCAIOLA... 7,50€

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA', FUNGHI PORTOBELLO, SCAMORZA AFFUMICATA E MAIONESE.

LEGGERA... 7,50€

BRESAOLA IGP, BRIE', PHILADELPHIA, INSALATA VALERIANA.

ROMAGNOLA... 7,50€

CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI, SQUACQUERONE E RUCOLA.

EMILIANA... 7,50€

MORTADELLA CON PISTACCHIO DOP E FONTINA.

BIBITE E SUCCHI

SPREMUTE...DA 3,50/4,50 €

SUCCHI DI FRUTTA...2,50€

BIBITE IN LATTINA...3,00€

BIBITE BOTTIGLIA...3,50€

BIBITE ALLA SPINA PICCOLA...3,50€

BIBITE ALLA SPINA MEDIA...4,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 33 CL...4,50€

ARTIGIANALI

PYRSASER SCHWARZBIER 50 CL...5,00€

PYRSASER GUST GUTSHERRN PILS 50 CL...5,00€

PYRSASER 6 KORN 50 CL...5,00€

PYRSASER ROTBIER (ROSSA) 50 CL...5,00€



BIRRE ALLA SPINA

ORFRUMER HEFEWEIZ...3,50€ PICCOLA 5,00€ MEDIA

BIRRA TIPICA BAVARESE AD ALTA FERMENTAZIONE, BASE DI ORZO E FRUMENTO DISSETANTE, CARATTERIZZATA DA PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI. (5,2%)

VIKINGEN...3,50€ PICCOLA 5,00€ MEDIA

DALLA TRADIZIONE BIRRAIA TEDESCA, 100% DI PURISSIMO MALTO D'ORZO E I MIGLIORI LUPPOLI DELLA CAMPAGNA BAVARESE CONFERISCONO A QUESTA BIRRA BIONDA LA RICCA E CLASSICA CORPOSITÀ TIPICA DELLE BIRRE PREMIUM.

TENNENT'S SUPER SCOZZESE...3,50€ PICCOLA 5,00€ MEDIA

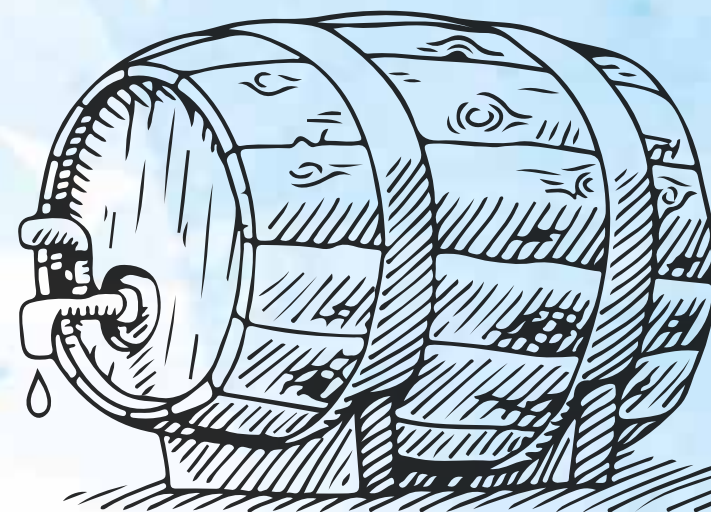
BIRRA SCOZZESE STRONG LAGER, COLORE GIALLO RAMATO E AROMA INTENSO DOMINATO DAL PROFUMO DI MALTO E MIELE. GUSTO DOLCE STEMPERATO SUBITO NELL'AMARO E QUINDI NELL'INTENSITÀ ALCOLICA (9%) INTENSA E FORTE FIGLIA DI SCOZIA.

WIEZE BLANCHE...3,50€ PICCOLA 5,00€ MEDIA

PROFUMI ESOTICI, AL PALATO, SI PERCEPISCONO LEGGERI SENTORI DI CURAÇAO E BUCCIA DI ARANCIO, SPEZIATA.

BIRRA ROSSA ARTIGIANALE ITALIANA...3,50€ PICCOLA 5,00€ MEDIA

BEER



APERITIVI

CRODINO, SAN BITTER, GINGERINO... 4,00€ (CON PROSECCO 5,00€)

COCKTAILS ANALCOLICO... 5,00€

CAMPARI SODA... 4,00€ (CON PROSECCO 5,00€)

CAMPARI SODA IN DUE... 3,00€

UGO... 5,00€

PROSECCO, SUCCO DI SAMBUCO, MENTA, SODA.

SPRITZ CAMPARI... 5,00€

PROSECCO, CAMPARI, SODA.

SPRITZ APEROL... 5,00€

PROSECCO, APEROL, SODA.

AMERICANO... 6,00€

VERMOUTH ROSSO, BITTER, SODA.

NEGRONI SBAGLIATO... 6,00€

VERMOUTH ROSSO, BITTER, PROSECCO.

NEGRONI... 6,00€

BITTER, GIN, VERMOUTH ROSSO.

MARTINI ROYALE... 5,00€

VERMOUTH ROSE', PROSECCO.

DISTILLATI

VODKA

BLACKWOODS PREMIUM GRAIN VODKA... 10,00€

RUSSIAN STANDARD - ABSOLUT VODKA... 7,00€
CON SCHWEPES TONICA



RUM

ZACAPA 23 - DON PAPA - DIPLOMATICO - CARDENAL MENDOZA... 7,00€



WHISKY

OBAN 14 ANNI, TALISKER 10 ANNI, LAPHROAIG 10 ANNI... 7,00€

COCKTAILS

DRINKS

BLOODY MARY... 7,00€

SUCCO POMODORO, VODKA, TABASCO, PEPE, SALE.

WHITE LADY... 7,00€

GIN, TRIPLESEC, SUCCO DI LIMONE FRESCO.

BLACK RUSSIAN... 7,00€

VODKA, LIQUORE CAFFE'.

COSMOPOLITAN... 7,00€

VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, CRANBERRY JUICE.

MARGARITA... 7,00€

TEQUILA, TRIPLESEC, SWEET & SOUR.

TEQUILA SUNRISE... 7,00€

TEQUILA, SUCCO ARANCIA, GRANATINA.

DAIQUIRI ALLA FRUTTA... 7,00€

FRAGOLA, KIWI, MARACUJA, PASSION FRUIT, COCCO, RUM.

MOJITO... 7,00€

RUM CHIARO, LIME, ZUCCHERO, MENTA, SWEET & SOUR.

WHISKY SOUR... 7,00€

BRESCIA SALO' ... 7,00€

MONTENEGRO, BRAULIO, CEDRATA, LIME.

VODKA SUNRISE... 7,00€

VODKA, SUCCO ARANCIA, GRANATINA.

PIÑA COLADA... 7,00€

SUCCO ANANAS, RUM, POLPA COCCO.

ESPRESSO MARTINI... 7,00€

VODKA, LIQUORE CAFFE', ESPRESSO.

COCKTAIL MARTINI... 7,00€

GIN, VERMOUTH DRY.

COCKTAIL MARTINI EXTRA DRY... 7,00€

GIN, VERMOUTH EXTRA DRY.

COCKTAIL MARTINI ROSE' ... 7,00€

GIN, VERMOUTH ROSE'.

IOVEM SOUR... 7,00€

DAIQUIRI... 7,00€

RUM BIANCO, SUCCO LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO (+GUSTO SCELTA)

PIÑACOLADA FROZEN... 7,00€

RUM BIANCO, COCCO, SUCCO ANANAS.

TORQUOISE BLUE... 7,00€

RUM, TRIPLESEC, BLUE CORACAO, SWEET & SOUR, SUCCO ANANAS.

MANHATTAN... 7,00€

WHISKEY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA.

CAIPIROSKA... 7,00€

VODKA, LIME, ZUCCHERO, SWEET & SOUR.

(A SCELTA VARI GUSTI)

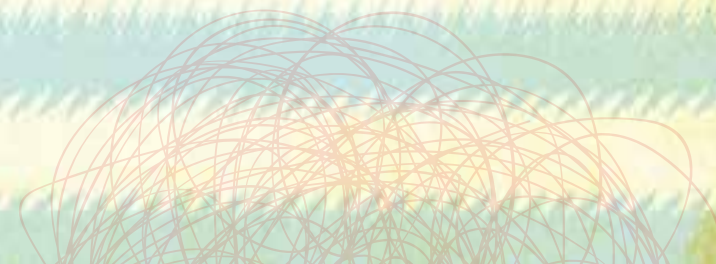
CAIPIRINHA... 7,00€

CACHACA, LIME, ZUCCHERO, SWEET & SOUR.

(A SCELTA VARI GUSTI)

CAIPIRILLA... 7,00€

TEQUILA, LIME, ZUCCHERO, SWEET & SOUR.



COCKTAILS

Il mondo dei Cocktails è
INFINITO, se non è in
lista faremo il possibile
per soddisfare i
tuo gusti!

MOJITO ESPECIAL... 7,00€

RUM ESPECIAL, LIME, ZUCCHERO, MENTA, SWEET & SOUR, ANGOSTURA.

MOJITO PORTOBELLO... 7,00€

RUM, LIME, ZUCCHERO, MENTA, SWEET & SOUR
FRAGOLA (IN STAGIONE), ACETO BALSAMICO.

CUBA LIBRE... 7,00€

RUM SCURO, LIME, ZUCCHERO, COCACOLA.

MOSKOW MULE... 7,00€

VODKA, SUCCO DI LIME, GINGERBEER.

DREAM... 7,00€

WHISKY, CAMPARI BITTER.

LONG ISLAND ICED TEA... 7,00€

VODKA, GIN, RUM, TRIPLESEC, SWEET & SOUR, COLA.

JAPANESE ICED TEA... 7,00€

VODKA, GIN, RUM, TRIPLESEC, MIDORI, LEMONSODA.

SEX ON THE BEACH... 7,00€

VODKA, LIQUORE ALLA PESCA, SUCCO ARANCIA, GRANATINA.

GOD MOTHER... 7,00€

VODKA, AMARETTO DISARONNO.

BLACK SOUL... 7,00€

ANIMA NERA, LIME, MENTA, ZUCCHERO, SWEET & SOUR.

PASSOA MOJITO... 7,00€

PASSOA, LIME, MENTA, ZUCCHERO, SWEET & SOUR.

JACK DANIEL'S & COLA... 7,00€

JACK DANIEL'S, COLA.

OLD FASHIONED... 7,00€

ZOLLETTA DI ZUCCHERO, BOURBON, ANGOSTURA.

DIABLO... 7,00€

GIN, VODKA, LAMPONE, SUCCO LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO.

AFTER EIGHT... 7,00€

LIQUORE AL CACAO, LIQUORE MENTA BIANCA, PANNA PER DOLCI.

DISARONNO SOUR... 7,00€

MONTENEGRO SOUR... 7,00€

GOD FATHER... 7,00€

WHISKEY E AMARETTO DISARONNO.



CAIPIROSKA



BOHEMIAN



ANALCOLICO ALLA FRAGOLA

CAFFETTERIA

CAFFE'...1,20€

CAFFE' MACCHIATO SOIA...1,40€

DECAFFEINATO...1,40€

DECAFFEINATO MACCHIATO SOIA...1,60€

GINSENG...1,30€/1,60€

TAZZA PICCOLA/GRANDE

CAFFE' D'ORZO...1,30€/€1,60

TAZZA PICCOLA/GRANDE

CAPPUCCINO...1,50€

CAPPUCCINO...1,70€ / €1,80

DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG, SOIA

CAFFE' CORRETTO...1,70€

CAFFE' CON PANNA MONTATA...2,00€

CAFFE' FREDDO SHAKERATO...2,50€

MAROCCHINO...2,00€

MAROCCHINO CON SOIA...2,20€

CIOCCOLATA CALDA...3,50€

SERVITA CON PICCOLA PASTICCERIA

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA MONTATA...4,50€

SERVITA CON PICCOLA PASTICCERIA

LATTE...1,70€

LATTE DI SOIA...1,90€

LATTE MACCHIATO...2,20€

LATTE MACCHIATO SOIA...2,50€

LI PER LI...1,40 €

THE CALDO E INFUSI...2,50€

SERVITI CON PICCOLA PASTICCERIA

BRIOCHES...1,30€





Franciacorta Brut Essence

ANTICA FRATTA (LOMBARDIA)

⋮

30,00 €

90% CHARDONNAY; 10% PINOT GRIGIO

*Perlage molto fine e persistente gusto pieno.
Fragrante e articolato profumo ampio
con sentori di frutta matura.*



Franciacorta Rose' Essence

ANTICA FRATTA (LOMBARDIA)

⋮

30,00 €

60% PINOT NERO; 40% CHARDONNAY

*Perlage molto fine e persistente
buon corpo e struttura, fragrante e intenso.
Profumo con sentori di spezie variegata
e piccoli frutti rossi.*



Franciacorta Saten Essence

ANTICA FRATTA (LOMBARDIA)

⋮

30,00 €

60% PINOT NERO; 40% CHARDONNAY

*Perlage fine e persistente spuma delicata e
cremosa avvolgente nelle sue sfumature.
Profumo intenso e armonico con note di
agrumi e elegante frutta tropicale.*



Franciacorta Extra Brut Francesco I

UBERTI (LOMBARDIA)

⋮

30,00 €

75% CHARDONNAY; 15% PINOT NERO; 10% PINOT BIANCO

*Perlage fine, spuma abbondante decisi sentori
di crosta di pane, pesca gialla, ginestra.
Mineralita' diffusa che apre ad un assaggio
piu' strutturato, sapido e di grande armonia.*



Franciacorta Rose' Francesco I

UBERTI (LOMBARDIA)



30,00 €

60% CHARDONNAY; 40% PINOT NERO

*Perlage fine, spuma abbondante.
Intenso, piacevolmente fresco e persistente.
Sentori fruttati di fragola e pompelmo.*



Trento Doc Altemasi

CAVIT (TRENTINO ALTO ADIGE)



30,00 €

100% CHARDONNAY

*Spuma persistente con perlage a grana molto
minuta, profumo complesso, fine, fruttato e
minerale, sapore secco, piacevolmente fresco,
equilibrato e di buona struttura.*



Trento Doc Ferrari Perle'

FERRARI (TRENTINO ALTO ADIGE)



45,00 €

100% CHARDONNAY

*Perlage finissimo e persistente.
Bouquet floreale e fruttato.
Leggermente speziato con uno sfumato fondo
aromatico tipico dello Chardonnay.*



Prosecco Doc Extra Dry Galie

ASTORIA (VENETO)



19,00 €

100% GLERA

*Bollicina minuta e persistente, sapore
caratteristico fruttato ed elegante.*

Vini
Bianchi



Lugana Doc
AVANZI (LOMBARDIA)

⋮

18,00 €

100% TURBIANA (TREBBIANO DI LUGANA)

*Profumo floreale
sapido, fresco, con retrogusto di
mandorla amara.*



Geck Gewurztraminer Trentino Doc
ASTORIA (TRENTINO ALTO ADIGE)

⋮

20,00 €

100% GEWÜRZTRAMINER

*Il quadro olfattivo è composto da
sensazioni floreali delicate e spezie.
Il sorso è avvolgente e pieno.*



Chardonnay D'alloro
TENUTA MADDALENA (LOMBARDIA)

⋮

20,00 €

100% CHARDONNAY

*Profumo intenso ed elegante, con note
fruttate e sentori floreali, austero e
armonico, un vino di grande personalità.*



Friulano
VIGNAI DA DULINE (FRIULI)

⋮

28,00 €

100% FRIULANO

*Vino ricchissimo di personalità,
gustoso, pieno e molto sapido.*



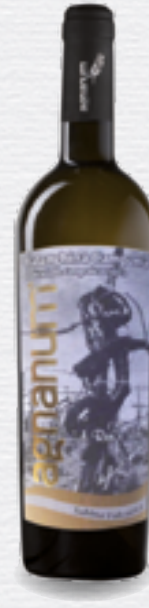
Pinot Grigio
VIGNAI DA DULINE (FRIULI)



28,00 €

100% PINOT GRIGIO

Diverso dal gusto omologato di facile reperibilità per questo vitigno, ha eleganza e struttura, molto equilibrato.



Falanghina Sabbia Vulcanica
AGNANUM (CAMPANIA)



20,00 €

100% FALANGHINA

Vino ricco, dinamico e tagliente che porta il territorio vulcanico nel bicchiere, finale salino.



Verdicchio il Bacco
CORONCINO (MARCHE)



19,00 €

100% VERDICCHIO

Sorso vellutato e stuzzicante vivacizzato da un brioso asse fresco sapido e da echeggianti note di agrumi canditi e sali minerali.



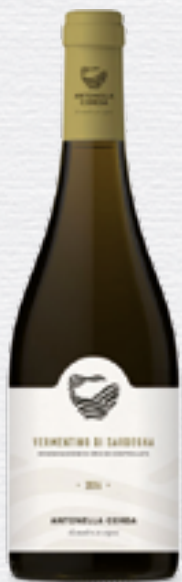
Catarratto Terre Rosse
CENTOPASSI (SICILIA)



18,00 €

100% CATARRATTO

Ricco, complesso e profondo, sempre caratterizzato da una freschezza sorprendente. Dalle sabbie di un vigneto rinato, frutto di una generosità instancabile.



Vermentino

ANTONELLA CORDA (SARDEGNA)

⋮

24,00 €

100% VERMENTINO

Intenso e fragrante, riunisce le essenze dei giardini mediterranei, fiori d'arancio pompelmo, limone e salvia, un'acidità vibrante contrasta i toni caldi e la sua morbidezza.



Barbera d'Alba Doc

TENUTA L'ILLUMINATA (PIEMONTE)

⋮

19,00 €

100% BARBERA D'ALBA

Un olfatto ampio e complesso con note floreali che ricordano la rosa e sentori di cioccolato e vaniglia. Gusto pieno e armonico, con un retrogusto persistente e gradevole.



Vini Rossi

Bolgheri Rosso

LE MACCHIOLE (TOSCANA)

⋮

32,00 €

MERLOT 50%; CABERNET FRANC 20%; CABERNET SAUVIGNON 15%; SYRAH 15%

Il Bolgheri Rosso de Le Macchiole ti porta in una Toscana piena di mare e di pinete. Ricco ma succoso, pieno e bevibile, un vino rosso carico di frutta e ricordi balsamici e salini. Da scoprire.



Nebbiolo

ETTORE GERMANO (PIEMONTE)

⋮

19,00 €

100% NEBBIOLO

Ottima freschezza e profondità. Tannini settoni e di piacevole beva.



Cabernet Val di Pietra

TENUTA MADDALENA (LOMBARDIA)



20,00 €

80% CABERNET SAUVIGNON; 20% CABERNET

Equilibrato, pieno, caldo, con note speziate che affinano con il passare del tempo il sapore vellutato, asciutto e ben strutturato, un vino di notevole piacevolezza.



Igt Veronese Palazzo della Torre

ALLEGRINI (VENETO)



28,00 €

40% CORVINA VERONESE; 30% CORVINONE; 25% RONDINELLA; 5% SANGIOVESE

Vino dal profilo elegante e armonico, dotato di una buona struttura e aromaticità. Al palato è vellutato, i tannini sono soffici e il finale è lungo e persistente.



Merlot Monte Cervo

TENUTA MADDALENA (LOMBARDIA)



20,00 €

100% MERLOT

Fresche note di frutta a bacca rossa per poi passare a sentori di spezie. Un vino di sicura personalità, di corpo e discretamente sapido, dona un finale in bocca persistente e varietale.



Valpolicella Classico

ALLEGRINI (VENETO)



18,00 €

70% CORVINA VERONESE; 30% RONDINELLA

Fragrante nota fruttata dominata dalla ciliegia, con sfumature di pepe ed erbe aromatiche. Se da giovane colpisce per la beva scattante e succosa a distanza di anni esprime invece maggior delicatezza.



Lagrein Sudtirolo doc
WINZERBERG (TRENTINO ALTO ADIGE)

⋮
22,00 €

100% LAGREIN

Profumo ampio, energetico, con sentori fruttati di ciliegie mature e more, finale di cacao e spezie. Il gusto è intenso e persistente elegante e sapido.



Chianti Classico Docg
TENUTA DI ARCENO (TOSCANA)

⋮
22,00 €

85% SANGIOVESE; 15% MERLOT

Profumo di ciliegie nere, rosa e cedro sapori di frutti maturi, caramello, cannella e sentori di terra riempiono il palato.



Pinot Nero Blauburgunder
WINZERBERG (TRENTINO ALTO ADIGE)

⋮
22,00 €

100% PINOT NERO

Profumo ampio, intenso, con note fruttate e floreali. Il gusto vellutato. Fruttato e di media struttura.



Rosso di Montalcino
LE RAGNAIE (TOSCANA)

⋮
26,00 €

100% SANGIOVESE

Integrità di frutto, piacevolissima acidità, dritto nitido, gioviale senza sbracciarsi.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI, ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE".



- CEREALI CONTENENTI GLUTINE E RELATIVI PRODOTTI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
- CROSTACEI E RELATIVI PRODOTTI
- UOVA E RELATIVI PRODOTTI
- PESCE E RELATIVI PRODOTTI
- ARACHIDI E RELATIVI PRODOTTI
- SEMI DI SOIA E RELATIVI PRODOTTI
- LATTE E RELATIVI PRODOTTI (INCLUSO IL LATTOSIO)
- FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCE DI PECAN, NOCE DEL BRASILE, NOCI DEL QUEENSLAND, E RELATIVI PRODOTTI
- SEDANO E RELATIVI PRODOTTI
- SENAPE E RELATIVI PRODOTTI
- SEMI DI SESAMO E RELATIVI PRODOTTI
- DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI A CONCENTRAZIONI MAGGIORI DI 10 MG/KG O 10 MG/LITRO RIPORTATI COME SO2
- LUPINO E RELATIVI PRODOTTI
- MOLLUSCHI E RELATIVI PRODOTTI

IL PERSONALE IN SERVIZIO E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.
NON GARANTIAMO IN ASSOLUTO L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE.

La direzione