

VINI

BOLLE

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry "Bernardi"	22
Rosè Metodo Classico 36 Mesi "Ongaresca"	30
Metodo Classico 36 Mesi "Ongaresca"	33
Durello Metodo Classico 36 Mesi "Fattori"	32
Alta Langa Brut "Marcalberto"	38
Crémant de Bourgogne Brut "Henri de Villamont" (Francia)	34
Champagne Blanc de Blancs Brut "Drappier" (Francia)	65

BIANCHI

Lugana Doc "De Tomi"	22
Pinot Grigio "La Romiglia"	20
Soave Doc "Balestri Valda"	22
Gentil d'Alsazia Aoc "Famiglia Hugel" (Francia)	24
Riesling Mosella "Michael Wagner" (Germania)	32
Ovella Negra Orange Wine "Ramon Jane" (Spagna)	35

ROSSI

Valpolicella DOC "La Romiglia"	20
Valpolicella Ripasso "Tenute Falezza"	25
Cabernet Sauvignon "La Romiglia"	26
Corvina IGT "Tenute Falezza"	18
Pinot Noir d'Alsazia Aoc "Famiglia Hugel" (Francia)	29
Cote du Rhone "Sebastian Coubert" (Francia)	33
Passito di Merlot "Ongaresca"	28
Amarone della Valpolicella "La Romiglia"	45

ALLA SPINA

		
Pils "Cristal"	3	5
Ipa "Barch"	3.5	6
Birra del Mese	3.5	6

IN BOTTIGLIA (0.33CL)

Entropia "Hibu" (Golden Ale)	5
Vaitrà "Hibu" (American Pale Ale)	6
Dama Bianca "Hibu" (White Ipa)	6

BIBITE 3.5

Coca Cola | Coca Zero | Thè | Lemon Soda | Fanta
Acqua Tonica | Ginger Beer | Cedrata | Succhi | Crodino

ACQUA 0.5 LT 1.5 | ACQUA 0.75 LT 2.5 | AMARI 4-5 | CAFFÈ 1.3

BAR

ALLERGENI

1. Glutine, 2. Latticini, 3. Frutta a guscio, 4. Arachidi,
5. Crostacei, 6. Uova, 7. Pesce, 8. Lupini, 9. Molluschi,
10. Sedano, 11. Senape, 12. Sesamo, 13. Soia, 14. Solfiti

Per eventuali allergie o intolleranze rivolgersi al personale

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO

MENÙ

OLE NAD BISTRO

cucina
cocktail
bar

COCKTAILS

PUNCH	8
Gin Cordiale Arancia e Rosmarino Zenzero Curcuma Limone	
LUNA DI DRAA	8
Rum Liq. Cacao e Datteri Ananas Lime Menta	
NEGRONI RISERVA (Affinato con Chips di Botte)	9
Campari alle carrube Vermouth Rosso Tzoa Gin	
SPACE JAM ¹	8
Whisky Blend Marmellata di Pere Honey Mix alla Cannella Limone	
TONICO MIRACOLOSO SPECIALE	8
Gin Ribes Millefoglio Radice di Bardana Limone Tonica	
VELVET BARREL	8
Bourbon Whisky Liq. al Caramello Mais Amaretto Limone Sale	
HOT DREAM (Cocktail Caldo)	8
Rum al Burro Demerara Syrup Spezie Panna Acqua Calda	
SPRITZ 4.5 AMERICANO 6 AMERICANO PREMIUM 7 COCKTAIL BASE 6 COCKTAIL PREMIUM 10	
ANALCOLICI	
CUCUMBER TONIC	6
Cordiale al Cetriolo Zenzero Acqua Tonica	
OASI DEL CARIBE	6
Passion Fruit Lime Ananas Tè alla Menta	
AMERICANO ZERO	6
Bitter Vermouth Soda	

FOCACCE

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO ^{1.2}	12.5
stracciatella di burrata e pomodorini confit	
FOCACCIA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO ^{1.2.7}	12.5
burro montato e lime	
FOCACCIA CON MORTADELLA ^{1.2.3}	11
stracciatella di burrata e pistacchi	
FOCACCIA INTEGRALE CON VERDURE ^{1.2.3}	10
formaggio fresco e mandorle	

TACOS CON CARNITAS (2pz) ^{1.11.14}	7
salsa chimichurri e cipolla in carpione	
BAO CON PANCETTA (1pz) ^{1.2.6}	4
cavolo rosso, avocado, maionese spicy	
POLPETTE DI VERDURE (5pz) ^{1.6}	6
maionese alla paprika	
TOSTADA CON GAMBERI ^{1.2.5.6}	6
verdure julienne, pomodorini confit, maionese spicy e avocado	
GYOZA AL VAPORE (6pz) ^{1.12.14}	8
carne di maiale, cipollotto, sesamo, salsa agrodolce	
TOAST & PICKLES ^{1.2.6}	6
prosciutto cotto e formaggio (servito con cetriolini sottaceto e maionese al lime)	

snacks

dalla cucina

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI ^{10.14}	15
servito con giardiniera	
TAGLIERE DI FORMAGGI ^{2.11.14}	14
servito con miele e mostarda	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ^{2.10.11.14}	piccolo 18 grande 26
servito con giardiniera, miele e mostarda	
+ focaccia calda all'olio ¹	3.5

ANTIPASTI

MELANZANA INFORNATA ^{2.3}	13
salsa di pomodoro e basilico, olive taggiasche, pinoli e scamorza affumicata	
TARTARE DI MANZO (120gr.) ⁶	14
cetriolini, maionese al lime, jalapeno, mais croccante	
LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6pz) ^{1.2.9.10}	16
servite con focaccia calda e tartufo	
BACCALA' MANTECATO ^{2.7}	14
crema di fagioli, cipolla in carpione, peperone dolce, olio al prezzemolo, chips	

PRIMI

RAVIOLI CON OSSOBUCO DI VITELLO ^{1.2.6.10}	14
funghi saltati, fonduta di grana padano, tartufo della Lessinia	
FUSILLONI DI PASTA FRESCA ^{1.2.6.9}	13
pomodoro, melanzane, guanciale, pecorino	
GNOCCHI DI PATATE ^{1.2.6.10}	14
cervo sfilacciato, caprino, lamponi, polvere di alloro	
THAI UDON CON GAMBERI ^{1.3.5.6.7.9.13}	14
uova, verdure julienne, lime e anacardi	

SECONDI

GUANCIA DI MANZO BRASATA ^{2.10.14}	21
purè di patate, cipolla rossa caramellata	
COSTINE DI MAIALE BBQ ¹¹	18
patate arrosto, senape al miele	
TAGLIATA DI Picanha ²	20
salsa al pepe verde, verdure di stagione	
AGNELLO ARROSTO ²	19
verdure di stagione, salsa di yogurt greco al curry	
GOULASH DI CERVO ^{2.6.10}	20
patate arrosto, maionese al gin, frutti di bosco	

DOLCI

Chiedere al nostro Staff 6-7

COPERTO 2