

# VINI

## BOLLE

Prosecco Valdobbiadene DOCG 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	34
"Henri de Villamont" (Francia)	
Champagne Blanc de Blancs Brut	65
"Drappier" (Francia)	

## 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**  
**na**  
**B I S T R O**

cucina  
cocktail  
bar

# PUNCH

Gin | Cordiale Arancia e Rosmarino |  
Zenzero | Curcuma | Limone

# LUNA DI DRAA

Rum | Liq. Cacao e Datteri |  
Ananas | Lime | Menta

# NEGRONI RISERVA

(Affinato con Chips di Botte)  
Campari alle carrube |  
Vermouth Rosso | Tzoa Gin

# SPACE JAM<sup>1</sup>

Whisky Blend | Marmellata di Pere |  
Honey Mix alla Cannella | Limone

# TONICO MIRACOLOSO SPECIALE

Gin | Ribes | Millefoglio | Radice di Bardana |  
Limone | Tonica

# VELVET BARREL

Bourbon Whisky | Liq. al Caramello | Mais |  
Amaretto | Limone | Sale

# HOT DREAM

(Cocktail Caldo)  
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

Cordiale al Cetriolo | Zenzero | Acqua Tonica

# OASI DEL CARIBE

Passion Fruit | Lime | Ananas | Tè alla Menta

# AMERICANO ZERO

Bitter | Vermouth | Soda

8

8

9

8

8

8

8

6

6

6

# FOCACCE

# FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO<sup>1,2</sup>

stracciatella di burrata e pomodorini confit

# FOCACCIA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO<sup>1,2,7</sup>

burro montato e lime

# FOCACCIA CON MORTADELLA<sup>1,2,3</sup>

stracciatella di burrata e pistacchi

# FOCACCIA INTEGRALE CON VERDURE<sup>1,2,3</sup>

formaggio fresco e mandorle

12.5

12.5

11

10

# TACOS CON CARNITAS (2pz)<sup>1,11,14</sup>

salsa chimichurri e cipolla in carpione

# BAO CON PANCETTA (1pz)<sup>1,2,6</sup>

cavolo rosso, avocado, maionese spicy

# POLPETTE DI VERDURE (5pz)<sup>1,6</sup>

maionese alla paprika

# TOSTADA CON GAMBERI<sup>1,2,5,6</sup>

verdure julienne, pomodorini confit,  
maionese spicy e avocado

# GYOZA AL VAPORE (6pz)<sup>1,12,14</sup>

carne di maiale, cipollotto, sesamo,  
salsa agrodolce

# TOAST & PICKLES<sup>1,2,6</sup>

prosciutto cotto e formaggio  
(servito con cetriolini sottaceto e maionese al lime)

7

4

6

6

8

6

# dalla cucina

# TAGLIERI

# TAGLIERE DI SALUMI<sup>10,14</sup>

servito con giardiniera

# TAGLIERE DI FORMAGGI<sup>2,11,14</sup>

servito con miele e mostarda

# TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI<sup>2,10,11,14</sup>

servito con giardiniera, miele e mostarda

+ focaccia calda all'olio<sup>1</sup>

piccolo 18 grande 26

15

14

26

3.5

# ANTIPASTI

# MELANZANA INFORMATA<sup>2,3</sup>

salsa di pomodoro e basilico, olive taggiasche,  
pinoli e scamorza affumicata

# TARTARE DI MANZO (120gr.)<sup>6</sup>

cetriolini, maionese al lime, jalapeno, mais croccante

# LUMACHE ALLA BOURGIGNONNE (6pz)<sup>1,2,9,10</sup>

servite con focaccia calda e tartufo

# BACCALA' MANTECATO<sup>2,7</sup>

crema di fagioli, cipolla in carpione, peperone dolce,  
olio al prezzemolo, chips

13

14

16

14

# PRIMI

# RAVIOLI CON OSSOBUCO DI VITELLO<sup>1,2,6,10</sup>

funghi saltati, fonduta di grana padano,  
tartufo della Lessinia

# FUSILLONI DI PASTA FRESCA<sup>1,2,6,9</sup>

pomodoro, melanzane, guanciale, pecorino

# GNOCCHI DI PATATE<sup>1,2,6,10</sup>

cervo sfilacciato, caprino, lamponi, polvere di alloro

# THAI UDON CON GAMBERI<sup>1,3,5,6,7,9,13</sup>

uova, verdure julienne, lime e anacardi

14

13

14

14

# SECONDI

# GUANCIA DI MANZO BRASATA<sup>2,10,14</sup>

purè di patate, cipolla rossa caramellata

# COSTINE DI MAIALE BBQ<sup>11</sup>

patate arrosto, senape al miele

# TAGLIATA DI Picanha<sup>2</sup>

salsa al pepe verde, verdure di stagione

# AGNELLO ARROSTO<sup>2</sup>

verdure di stagione, salsa di yogurt greco al curry

# GOULASH DI CERVO<sup>2,6,10</sup>

patate arrosto, maionese al gin, frutti di bosco

21

18

20

19

20

# DOLCI

Chiedere al nostro Staff

6-7

# COPERTO

2