

DOLCEZZE**PAIN AU CHOCOLAT****Allergeni:** (1) (3) (7)**€ 2.00****CROISSANT**

Vuoto

Allergeni: (1) (3) (7)**€ 2.00****CASTAGNELLE (2p)**

Biscottini con mandorle, agrumi, cacao, cioccolato fondente

Allergeni: (7) (8)**€ 1.50****BANANA BREAD**

Uno dei dolci americani più famosi nel mondo è senza dubbio il banana bread, che non è proprio un pane al gusto di banana come farebbe pensare il nome, ma più un dolce da colazione simile ad un ciambellone morbido

Allergeni: (1) (3) (5) (7) (8)**€ 3.00****BROWNIE (2pz)**

Il brownie, noto anche come chocolate brownie o Manchester brownie, è un biscotto al cioccolato, tipico dessert della cucina statunitense, chiamato così per via del suo colore scuro (brown, marrone). È un biscotto tagliato a piccoli quadrettini

Allergeni: (1) (3) (5) (7) (8)**€ 3.00****NEW YORK CHEESECAKE**

Con confettura di mirtilli BIO

Allergeni: (1) (3) (5) (7) (8)**€ 5.00****CROSTATINA CON CONFETTURA DI ARANCIA AMARA****Allergeni:** (1) (3) (7)**€ 3.00****SUPPLEMENTO FARCITURA CREMA, NUTELLA, MARMELLATA**

Crema pasticcera classica, crema al Mascarpone, Nutella, Burro d'arachidi, Marmellata alle arance amare, Mandarino, Mirtilli

€ 0.50**CAFFETTERIA I fino alle 22:00****ESPRESSO****€ 1.20****ESPRESSO MACCHIATO****€ 1.50****GINSENG****€ 1.50**

ORZO**€ 1.50****PICCOLO LATTE**

Latte macchiato in tazza piccola

€ 1.50**LATTE**

Latte macchiato in tazza grande

€ 2.20**ESPRESSINO****€ 1.50****FLAT WHITE**Cos'è un caffè Flat White? Il Flat White
combina un doppio espresso con latte caldo**€ 2.60****CAPPUCCINO****€ 1.80****LONG BLACK**

Doppio espresso allungato con acqua calda

€ 2.20**MACHA**

Te verde e latte caldo

€ 3.00**MOKA**Simile al cappuccino con aggiunta di
cioccolato**€ 2.20****TEA VERDE**

Antiossidante

€ 3.00**TEA BIANCO**

Giapponese, non contiene teina

€ 3.00**CAMOMILLA****€ 3.00****INFUSO DETOX**

Tarassaco, ortica, cardo, finocchio

€ 3.00**INFUSO RILASSANTE**

Verbena, biancospino, lavanda, tiglio

€ 3.00**INFUSO TONICO**

The nero, mate, anice stellato, cardamomo

€ 3.00**INFUSO DIGESTIVO**

Genziana, menta, liquorizia, malva

€ 3.00**INFUSO AGRUMI MISTI****€ 3.00****INFUSO AI FRUTTI DI BOSCO****€ 3.00****INFUSO AMARENA E CILIEGIA****€ 3.00**

**SUPPLEMENTO LATTE DI MANDORLA,
AVENA, SOIA, COCCO**

€ 0.50

BRUNCH

AVOCADO TOAST

2pz servito con ricotta e cannella

Allergeni: (1) (5) (8)

€ 8.00

AVOCADO TOAST CON SALMONE AFFUMICATO

Allergeni: (1)

€ 10.00

AVOCADO TOAST CON UOVA ALLA BENEDICT E SALSA OLANDESE

€ 10.00

AVOCADO TOAST CON SALMONE AFFUMICATO E UOVO ALLA BENEDICT

Allergeni: (1) (3) (7)

€ 14.00

UOVA STRAPAZZATE

Servito con pane tostato

Allergeni: (1) (3) (7)

€ 8.00

Aggiunta avocado € 2.00

BOWL DI YOGURT, GRANOLA, FRUTTA FRESCA E SECCA

Allergeni: (1) (5) (7) (8) (11)

€ 8.00

SOLO LA DOMENICA DALLE 10:00 alle 14:00

TAPAS I dalle 18:00

TRIS

Frutta secca, lupini e olive

€ 3.00

HUMMUS DI CECI

Purée di ceci servito con pane tostato

Allergeni: (1)

€ 5.00

TZATZIKI

Yogurt greco, cetriolo, olio evo servito con
pane tostato

€ 6.00

GUACAMOLE

Servito con nachos

Allergeni: (1)

€ 8.00

FRITTINO MISTO

Crocchette di patate, polpette di carne,
crocchette di melanzana e pittule

Allergeni: (1)

€ 8.00

PATATINE FRITTE CASERECCHE

€ 5.00

TAGLIERE SALUMI

Selezione di salumi nazionali (consigliato per
due persone) servito con pane

€ 18.00

TAGLIERE FORMAGGI

Selezione di formaggi stagionati (consigliato
per 2 persone) servito con pane

Allergeni: (7)

€ 18.00

€ 8.00

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi stagionati
(consigliato per 2 persone) servito con pane

Allergeni: (7)

€ 25.00

TAGLIERE VEGETARIANO

Selezione di formaggi stagionati e verdure
grigliate

Allergeni: (1)

€ 22.00

FRANCA

FRANCA

Focaccia ai 5 cereali con:

Pomodoro secco, stracciatella, capocollo e olio
al basilico

Allergeni: (1) (7)

€ 8.00

LELLA

Focaccia ai 5 cereali con:

Mortadella, crema di pistacchio, caciotta e
rucola

Allergeni: (1) (7)

€ 8.00

TETTA

Focaccia ai 5 cereali con:

Porchetta, scamorza affumicata, patate al
forno e rucola

Allergeni: (1) (7)

€ 8.00

VALERIA

Focaccia ai 5 cereali con zucchine e
melanzane grigliate, pecorino semistagionato,
pesto di basilico E pomodorini secchi

Allergeni: (1) (7)

TAPAS I 2pz I dalle 19:00

COSCETTE DI QUAGLIA 6pz

Con besciamella impanate servite con
gazpacho

Allergeni: (1) (3) (5) (6) (7) (8) (10) (11)

€ 12.00

GYOZAS DI MAIALE CBT E SALSA KIMCHEE 6pz

Cotto alla piastra e poi al vapore.

La salsa kimchee è La combinazione di aglio,
zenzero, peperoncino e sale crea un gusto
particolarmente saporito

Allergeni: (1) (3) (6) (7) (9) (11)

€ 9.00

CROCCHETTE CREMOSE DI JAMON AL PANKO 6pz

Allergeni: (1) (3) (5) (7)

€ 8.00

CARCIOFI ALLE ERBETTE E RICOTTA

€ 4.00

TACOS, TARTARE DI TONNO ED ERBE AL MEZCAL

Allergeni: (3) (4) (6)

€ 10.00

CROCCHETTA AI FUNGHI E LARDO AGLI AGRUMI

Allergeni: (1) (3) (6) (7) (11)

€ 8.00

CROSTONE DI CARNE CRUDA, ZABAIONE E

RUCOLA

Allergeni: (1) (3) (7)

€ 8.00

BURRITOS DI MAIALE SU BRACE E GUACAMOLE

Allergeni: (1) (3) (7) (9) (11)

€ 8.00

CROCCHETTONE DI BACCALÀ E MAYO AL LIMONE

Servita con mayo al limone e rucola

Allergeni: (1) (3) (4) (6) (8)

€ 8.00

CHEF'S SPECIAL

OSTRICA CON VINEGRETTE (2PZ)

Allergeni: (14)

€ 8.00

SCAMPI CRUDI

Pz € 3.00

GAMBERI VIOLA CRUDI

Pz € 5.00

GAMBERONI VIOLA

Fatti al forno ricoperti di sale (5pz)

€ 25.00

TARTARE DI GAMBERI VIOLA

Con stracciatella, limone e tarallo al finocchetto

€ 16.00

TARTARE DI OMBRINA

Servita con pomodoro giallo secco, emulsione di basilico e mandorle al miele

€ 16.00

CALAMARI CON CHUTNEY ALL'ANANAS E ZENZERO

Calamari fritti con composta di ananas e zenzero servito con salsa aioli al ponzu

Allergeni: (1) (3) (4) (7) (14)

€ 14.00

VITELLO TONNATO A MODO NOSTRO

Vitello cotto a bassa temperatura, servito con maionese al tonno, capperi essiccati, tonno rosso a crudo e ravanelli

€ 16.00

GUANCIA DI MANZO

Cotto a bassa temperatura, servito con purée di patate e salsa agrodolce di prugne

€ 20.00

POLPO SPICY

Polpo grigliato, marinato con aglio, peperoncino piccante, limone e cipolla rossa in agrodolce

€ 14.00

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE

Con funghi misti trifolati crema di taleggio

Allergeni: (1) (3) (7) (9)

€ 16.00

RABBIT FUSILLONI

Con ragù di coniglio in bianco

Allergeni: (1) (9)

€ 16.00

SPAGHETTONE CREMA DI RAPE

Con crema di rape, stracciatella, tartare di ombrina e scorza di limone

Allergeni: (1) (4) (7)

€ 18.00

SPAGHETTO AGLIO E OLIO

Aglione cotto a bassa temperatura, olio, peperoncino piccante, tartare di tonno rosso e rucola frita

Allergeni: (1) (4)

€ 18.00

MEZZO PACCHERO

Con bocconcini di cernia, pomodori gialli e rossi di Corbara e prezzemolo

Allergeni: (1) (3) (4)

€ 18.00

BIRRE

BLANC

Kronenbourg (birra aromatica fresca) alc. 5,0% vol. alla spina

30cl € 5.00

BROOKLYN PILSNER

Pils alc. 4,8% vol. alla spina

20cl € 3.00

40cl € 6.00

BROOKLYN EAST IPA

East ipa alc. 6,9% vol. alla spina

20cl € 4.00

40cl € 7.00

LUPULUS

Birra doppio malto 8.5% alc.vol.

€ 6.00

CARLSBERG SPECIAL BREW

Strong lager 9% alc.vol

€ 6.00

KAPUZINER

Mezzo litro, Weißbier 5.4% alc.vol.

€ 8.00

LA MOSCA

Blanche 5.2% alc.vol.

€ 6.00

ROCKS N DIVE

Lager artigianale BIRRA TERRONA 5.2% alc.vol.

€ 6.00

PERONI "00"

birra analcolica

€ 3.00

SIGNATURE COCKTAILS

LIMONIAMO

Dolce e agrumato con sentori di arancia e limone

€ 10.00

NINFETTO

Mielato con retrogusto aspro

€ 10.00

SWEET AS YOU

Dolce e fruttato con sentori di mora e cocco

€ 10.00

COCKTAIL

AMERICANO

€ 6.00

SPRITZ APEROL/CAMPARI

€ 6.00

GIN TONIC/LEMON

€ 6.00

VODKA TONIC/LEMON

€ 6.00

NEGRONI

€ 7.00

MOJITO

€ 7.00

LONG ISLAND

€ 7.00

DURANTE LE SERATE CON MUSICA DAL VIVO O
DJ SET I PREZZI SUBIRANNO UN INCREMENTO
DI 1-2€

AMARO 4€

WHISKY

ROE & CO

€ 7.00

BULLET BOURBON

€ 5.00

BULLET RYE

€ 7.00

CAOL ILA

€ 10.00

LEDAIG

€ 10.00

AKASHI

€ 12.00

TALISKER SKYE

€ 10.00

RUM

BARCELÓ IMPERIAL

€ 9.00

EMINENTE

€ 9.00

RON CENTENARIO

€ 6.00

VERITAS

€ 7.00

PLANTATION OVERPROOF

€ 7.00

VODKA

BELUGA TRANSATLANTIC

€ 13.00

ROBERTO CAVALLI

€ 7.00

BELVEDERE ORGANICHE

€ 13.00

EYVA

€ 9.00

TEQUILA / MEZCAL

ALTOS BIANCA

€ 7.00

ALTOS REPOSADO

€ 7.00

ALIPUS MEZCAL

€ 8.00

PERRO DE SAN JUAN

€ 10.00

LOS DANZANTES

€ 10.00

SE BUSCA

€ 10.00

DISTILLATI 4/9€

CALICE VINO 5€

SOFT DRINK 3/5€

BOLLICINE

MARASCO

Vino spumante brut BIO L'ARCHETIPO

€ 25.00

SUSUMANTE (rosato)

Vino spumante brut BIO L'ARCHETIPO

€ 25.00

900

Negroamaro bianco Brut Nature millesimato
2018 DUCA CARLO GUARINI

€ 36.00

MIRABELLA

Saten DOC Chardonnay MIRABELLA

€ 37.00

ARTIO (rosato)

Chardonnay e Pinot Nero Franciacorta DOCG
brut rosè millesimato 2017 LE MARCHESINE

€ 52.00

ESUS

Chardonnay Franciacorta DOCG millesimato
2013 LE MARCHESINE

€ 62.00

METODO CLASSICO E METODO MARTINOTTI

CHAMPAGNE / CRÉMANT DE BOURGOGN

HENRY GOUTORBE CUVÉE TRADITION BRUT

Pinot Meunière e Pinot Noir Champagne AOC
€ 60.00

THOMAS PERSEVAL

Rosè premiere cry Brut nature Chardonnay,
Pinot Noir e Pinot meunière BIO
€ 120.00

Crémant è il termine usato per indicare gli spumanti prodotti in Francia NON nella regione della Champagne. Il metodo produttivo è lo stesso, si tratta del Metodo Champenoise (quello che in Italia chiamiamo Metodo Classico)

BIANCHI NAZIONALI

IMPRINT FALANGHINA

Falanghina IGT Puglia A MANO
€ 27.00

HERBA

Chardonnay e Verdeca Puglia IGP BIO
affinamento breve in barrique TENUTA
VIGLIONE
€ 28.00

DONNA LISA

Malvasia bianca IGT Salento affinato in
barrique LEONE DE CASTRIS
€ 30.00

PIETRA BIANCA

Chardonnay e Fiano Castel del Monte DOC BIO
MARCHESE ANTINORI
€ 35.00

JACOBO

Verdeca, Minutolo e Bianco d'Alessano
Bianco macerato 2020
Mir Valle d'Itria
€ 35.00

PASSERINA

Passerina IGT BIO VELENOSI (Marche)
€ 30.00

PECORINO

Passerina IGT BIO VELENOSI (Marche)
€ 30.00

GOLDMUSKATELLER

Moscato Giallo GRAF KELLEREI MERAN (Alto
Adige)
€ 32.00

GEWURZSTRAMINER

Traminer Aromatico GRAF KELLEREI MERAN
(Alto Adige)
€ 32.00

FAMILY & FRIENDS

Grillo IGP terre siciliane SETTEPONTI (Sicilia)
€ 34.00

LA FOA'

Sauvignon Blanc COLTERENZIO (Alto Adige)
€ 40.00

COL DE BLISS

Ribolla gialla Colli orientali del Friuli DOC
TUNELLA (Friuli)
€ 42.00

CONTRADA CAVALIERI

Caricantesi Etna bianco DOC BENANTI (Sicilia)
€ 60.00

W DREAMS

Chardonnay Venezia Giulia IGT JERMANN
(Friuli)
€ 70.00

ROSATI NAZIONALI

A MANO ROSATO

Primitivo Puglia IGT A MANO
€ 25.00

METIUSCO ROSATO

Negroamaro Salento IGP VINICOLA PALAMÁ
€ 28.00

LUMERA

Nero d'avola, Syrah e Nocera DOC
DONNAFUGATA (Sicilia)
€ 28.00

ALÍE

Vermentino e Shiraz
FRESCOBALDI (Toscana)
€ 30.00

SAN GREG

Alianico
IGT Campania Feudi di San Gregorio
(CAMPANIA)
€ 30.00

ROSSI NAZIONALI

MIRAFOLIA

Negroamaro, primitivo e malvasia.
CANTINA SAMPIETRANA 14,5% alc. vol.
€ 30.00

SETTEBRACCIA

Negroamaro e susumaniello
CANTINA SAMPIETRANA
14,5% alc.vol.
€ 30.00

TRE FILARI

Primitivo
CANTINA SAMPIETRANA
14,5%alc. vol.
€ 30.00

TORCICODA

Primitivo Salento IGT
Tormaresca
€ 32.00

METIUSCO ROSSO

Negroamaro, Malvasia nera, Primitivo di
Manduria Salento IGP VINICOLA PALAMÀ
€ 28.00

CHAKRA ROSSO

Primitivo DOC Gioia Del Colle
GIOVANNI AIELLO
€ 38.00

PROPE

Montepulciano d'Abruzzo cantina velenosi
14% alc. vol
€ 30.00

TUNELLA SCHIOPPETTINO

Schioppettino trevenezie 14% alc.vol
€ 37.00

BARBI

Brunello di Montalcino DOCG
FATTORIA DEI BARBI
14,5% alc.vol.
€ 65.00

CASTEL GIOCONDO

Brunello di Montalcino
Selezionate uve di San giovese DOCG
FRESCOBALDI
14,5% alc.vol.
€ 70.00

LE DIFESE

Cabernet e San Giovese
TENUTA SAN GUIDO
13,5% alc. vol.
€ 65.00

COSTASERA

Amarone classico
MASI
15% alc.vol.
Vendemmia 2019
€ 80.00

LO ZOCCOLAIO

Nebbiolo cantina lo zoccolaio 14.5% alc.vol.
€ 55.00

GRATICCIAIA

Negroamaro Vallone 14.5% alc.vol.
€ 62.00

SERVIZI

RISTORANTE

€ 3.00

BAR

€ 1.00

Negli alimenti serviti in questo esercizio e nei loro condimenti si riscontra la presenza di tracce di ingredienti che vengono classificati come "allergeni" e possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone e possono costituire un pericolo per la salute. Si invitano, quindi, i consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, ad effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza. Chiedete al Nostro personale in sala per qualsiasi domanda o informazione in merito.

LISTA ALLERGENI

- (1) 1-Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
- (2) 2-Crostacei (gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)
- (3) 3-Uova (maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc)
- (4) 4-Pesce (inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali)
- (5) 5-Arachidi e derivati (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- (6) 6-Soia e derivati (latte, tofu, spaghetti, etc.)
- (7) 7-Latte e prodotti a base di latte (yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Incluso lattosio)
- (8) 8-Frutta a guscio (tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi)
- (9) 9-Sedano e derivati (presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- (10) 10-Senape
- (11) 11-Semi di sesamo

(12) 12-Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

(13) 13-Lupini

(14) 14-Molluschi (canestrello, cannicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.)