

# Aperitivo

## Cosa mangiare

### Tagliere Italia

*Gnocco fritto\**, *Prosciutto di Parma DOP*, *bruschetta con pomodorini confit*, *basilico e olio evo*

12

### Cuoppo di fritti\*

*Crocchetta di riso pomodoro e basilico\**, *crocchetta di riso alla n'duja\**, *crocchetta di riso cacio e pepe\**; *chips di patate fritte\** con *salsa al Parmigiano Reggiano DOP* e *ketchup di pomodori secchi*

12

**A scelta, compresi nel prezzo: calice di vino, birra o cocktail**

## Cosa bere

Acqua Panna	0,45l	2,2	RedBull	4
San Pellegrino	0,45l	2,2	Lurisia Chinotto	4
Acqua Panna	0,75l	3,8	Lurisia Limonata	4
San Pellegrino	0,75l	3,8	Lurisia Aranciata	4
CocaCola / CocaCola Zero / Fanta/ Sprite / Cedrata / Tonica / Ginger Beer		3,5	Crodino / Campari soda / San Bitter	5

## Birre

	0,2L	0,4L	
Poretti 4 Luppoli	4	6	
Poretti 6 Luppoli Rossa	5	7	
Poretti 9 Luppoli IPA	5	7	
Toccalmatto Zona Cesarini Pacific IPA birra artigianale 33 cl			6
Toccalmatto Stria birra chiara artigianale 33 cl			6

## Cocktail

**Spritz Aperol / Spritz Campari / Spritz Hugo Saint Germain / 8  
Negroni / Americano / Moscow Mule / Mojito / Gin Tonic /  
Analcolico con Lurisia / Mojito analcolico**

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \*\*\* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

# Aperitivo

## Bollicine

		calice	bottiglia
Prosecco DOC	Valdo	6	
Moscato Dolce Spumante	Valdo	5	25

---

## Rosé

Spumante Rosé Brut	Valdo	6	28
Bardolino Chiaretto	Lamberti	6	28

---

## Bianchi

Pinot Grigio DOC	Lamberti	6	28
Lugana DOC	Santi	6	28
Falanghina DOC	Mastroberardino	6	28
Greco di Tufo DOCG	Mastroberardino	6	28
Chardonnay Collio DOC	Formentini	6	28
Sauvignon Collio DOC	Formentini	6	28
Ribolla Gialla Collio DOC	Formentini	6	28

---

## Rossi

Lambrusco Marcello	Ariola	5	25
Nero d'Avola	Rapitalà	6	28
Amarone della Valpolicella	Santi		65

Quore Italiano Garibaldi  
—  
IG: quore.italiano  
FB: quoreitaliano  
www.quoreitaliano.it



Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con \*\*\* sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04