



CAFFETTERIA

Espresso € 1

Espresso deca € 1.2

Americano € 1.5

Caffè Cuccagna € 1.5

Orzo € 1.5

Caffè corretto € 1.5

Marocchino € 1.5

Cappuccino € 1.5

Cappuccino deca € 1.7

Cappuccino d'orzo € 1.7

Cappuccino soia € 2

Latte € 1.5

Latte macchiato € 2

Latte di soia € 2

Soia macchiato € 2.5

The e Tisane € 5

COLAZIONE E MERENDA

Croissant 1.2

Croissant con marmellata € 1.5

Rosa cuccagna € 2.5

Una fetta di torta € 3

Torta di mele - torta al cioccolato - torta vegana al cioccolato fondente e cocco - Crostata al cioccolato con confettura di lamponi

Tiramisù in tazza € 5

Con savoiardi di riso fatti in casa

Cannolo siciliano € 5

Con scaglie di cioccolato fondente - al pistacchio

Macedonia di frutta fresca € 4

Fragole al naturale € 4

Frutti di bosco € 5

Girella farcita € 5

Girella di sfoglia: con prosciutto cotto al miele e Asiago DOP - con Crudo Sant'Ilario e Asiago DOP

Pancake proteico € 5

*Con farina di avena, gocce di cioccolato, confettura di lamponi e frutti di bosco
(174 Kcal, proteine gr 12, carbo gr 7, grassi gr 11)*

GASTRONOMIA

Hamburger di Fassona piemontese € 15

Con carni selezionate della Macelleria Oberto, Asiago DOP, radicchio brasato, salsa aioli e chips di patate

Focacce a lenta lievitazione farcite + chips + misticanza € 9

- Hummus di ceci e mortadella
- Soppressa, zucchine e Asiago DOP
- Crudo Sant'Ilario, formaggio silano e lattuga
- Prosciutto cotto al miele, zucchine, Asiago DOP e lattuga
- Zucchine, melanzane, lattuga e patè di olive (vegana)

Toast ai semi, con cotto al miele, Asiago DOP e misticanza € 6

Con chips di patate

Tramezzino, con cotto al miele selezione Capitelli, Asiago DOP € 6

Con chips di patate

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari informate il nostro personale di sala che potrà aiutarvi nella scelta.
If you suffer from allergies or intolerances, please inform our waiting staff who will help you to choose.

Michetta fatta in casa farcita € 3.5 – 4

- mortadella - soppressa padovana - verdure

- crudo Sant'Ilario - prosciutto cotto al miele

Salame padovano, olive dolci e Parmigiano Reggiano DOP € 10**Selezione di salumi artigianali padovani del Salumificio Bazza € 10**

Coppa, pancetta e soppressa

Olive dolci condite € 3**Papaccelle ripiene € 4**

Peperoncini dolci ripieni con tonno capperi e acciughe (pz 4)

Hummus di ceci con verdure € 4**Taralli artigianali gr 200 € 4****Pinzimonio di verdure con salsa aioli € 5****Cotechino con con polenta bio € 4****Sarde in saòr € 5****Baccalà mantecato con polenta bio € 5****Trancio di focaccia € 3****Trancio di pizza rossa o margherita € 4****Trancio di pizza vegetariana € 5****Aperitivo per due persone € 15**

Focaccia a lenta lievitazione, taralli artigianali, pinzimonio di verdure, salame padovano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, hummus di ceci, salsa aioli, giardiniera di verdure

ACQUA, BIBITE E SUCCHI**Acqua naturale e gassata cl 50 € 1.5****Bibite € 4****Succhi di Frutta Biologici € 4****Spremuta d'arancia € 5****Acqua, lime e zenzero € 1.5****Tè freddo € 2.5**

BIRRE ALLA SPINA – BIRRIFICIO ANGELO PORETTI**4 Luppoli € 5** *Pale Lager, 5,5%***9 Luppoli € 6** *American IPA, 5,9%.***7 Luppoli € 6** *Non Filtrata stagionale***6 luppoli € 6** *Rossa doppio malto 7.0%*

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA – BIRRIFICIO VETRA cl 33**Pils, Pilsner, 4,9% € 5**

Erbacea, amara, rinfrescante.

Pale, American Pale Ale, 5,4% € 6

Profumi esotici, luppoli americani fruttati.

Double Donza, Smoked, 6,3% € 6

Affumicata, agrumata, secca.

Saison, Saison, 5,5% € 6

Citrica, dissetante, agrumata.

DRINK**Calice di vino € 5 – 7****Spritz select € 6****Cocktail € 8-12****Amari € 4 – 5****Distillati € 5 – 12****Vermouth € 5 – 8**

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari informate il nostro personale di sala che potrà aiutarvi nella scelta.
If you suffer from allergies or intolerances, please inform our waiting staff who will help you to choose.