



## CAFFETTERIA

ESPRESSO / DECA €1.2  
AMERICANO / FILTRO / ORZO €2  
CAFFÈ CORRETTO €2.5  
MAROCCHINO €1.5  
CAPPUCCINO €1.7  
CAPPUCCINO DECA /  
DI ORZO / DI SOIA €2  
LATTE €1.5  
LATTE DI SOIA / MACCHIATO €2  
LATTE DI SOIA MACCHIATO €2.5  
CAFFÈ SHAKERATO €4

## FRUTTA

MACEDONIA FRUTTA FRESCA €4  
FRUTTI DI BOSCO €5

## LOW CARB

YOGURT DI KEFIR fatto in casa  
con frutti di bosco e avena €5

PANCAKE PROTEICO  
Con frutti di bosco  
e marmellata di lamponi €6

TOAST PROTEICO CROCCANTE  
AL CIOCCOLATO €4  
Fetta biscottata al cacao e fibre,  
crema di nocciole fatta in casa,  
frutti di bosco

PANE CROCCANTE ALLE FIBRE E  
SALMONE AFFUMICATO €12  
Con crema di avocado  
e foglie dell'orto

KETO-PIADINA €8  
Con cotto o crudo, avocado,  
Asiago e insalata

## COLAZIONE E MERENDA

MINI CROISSANT DOLCI €1  
CROISSANT €1.5  
CROISSANT MARMELLATA €1.8  
ROSA CUCCAGNA €3  
BOMBOLONE ALLA CREMA €2.5  
UNA FETTA DI TORTA €5  
- Torta cocco e cioccolato  
(vegana)  
- Torta di carote e mele  
(senza glutine e lattosio)  
- Crumble alle mele  
- Crostata con marmellata di  
lamponi  
TIRAMISÙ €6  
fatto in casa con savoiardi di  
riso senza glutine  
CANNOLO SICILIANO €5  
Con cioccolato di Modica  
o granella di pistacchio

## GASTRONOMIA

TOAST AI SEMI, CHIPS FATTE  
IN CASA E MISTICANZA BIO €6  
Con cotto al miele e Asiago DOP  
FOCACCE A LENTA LIEVITAZIONE  
FARCITE, CHIPS FATTE IN CASA  
E MISTICANZA BIO €9  
- Hummus di ceci, mortadella  
selezione Bonfatti e insalata  
- Speck Alto Adige IGP,  
Asiago DOP, radicchio rosso  
al forno e insalata  
- Cotto, zucchine grigliate,  
Asiago DOP e insalata  
- Zucca, ricotta affumicata,  
pomodori secchi e insalata

TRAMEZZINO  
E CHIPS FATTE IN CASA €6  
- Con cotto, Asiago DOP,  
maionese e insalata  
- Crema di carciofi, formaggio  
silano, pomodori secchi,  
maionese e insalata

MICHETTA FATTA IN CASA  
- Con mortadella, soppressa  
padovana o verdure €4  
- Con cotto  
o Crudo di Parma DOP €4.5

UOVO SODO BIOLOGICO €1

FOCACCIA INTEGRALE E  
MORTADELLA CLASSICA €9

TRANCIO DI FOCACCIA €3

TRANCIO DI PIZZA ROSSA,  
MARGHERITA O MARGHERITA  
ALLE VERDURE €5

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA  
CON SALSA AIOLI €5

OLIVE DOLCI CONDITE €3

GIARDINIERA FATTA IN CASA €5

PINZIMONIO E SALSA AIOLI €5

TARALLI ARTIGIANALI GR 200 €4

CHIPS AL PESTO €2.5

PAPACCELLE RIPIENE €4  
con tonno, capperi, acciughe

HUMMUS CON VERDURE €4

SARDE IN SAÒR €5

BACCALÀ MANTECATO  
CON POLENTA €5

## DALLA CUCINA

UNA TAZZA DI BRODO CALDO  
Fatto in casa con brodo di  
manzo e gallina €4

APERITIVO PER 2 PERSONE €18  
Focaccia fatta in casa, taralli  
artigianali, pinzimonio, salame  
padovano, Parmigiano  
Reggiano, hummus di ceci, salsa  
aioli, giardiniera, olive dolci

APERITIVO DI PESCE PER 2 €30  
Baccalà mantecato con  
polenta, sarde in saòr, gamberi  
rossi crudi (6 pz), acciughe del  
Cantabrico con burro e crostini

MISTICANZA BIOLOGICA E  
VERDURE CON VINAIGRETTE €7

ZUPPA VEGANA  
DEL GIORNO €10

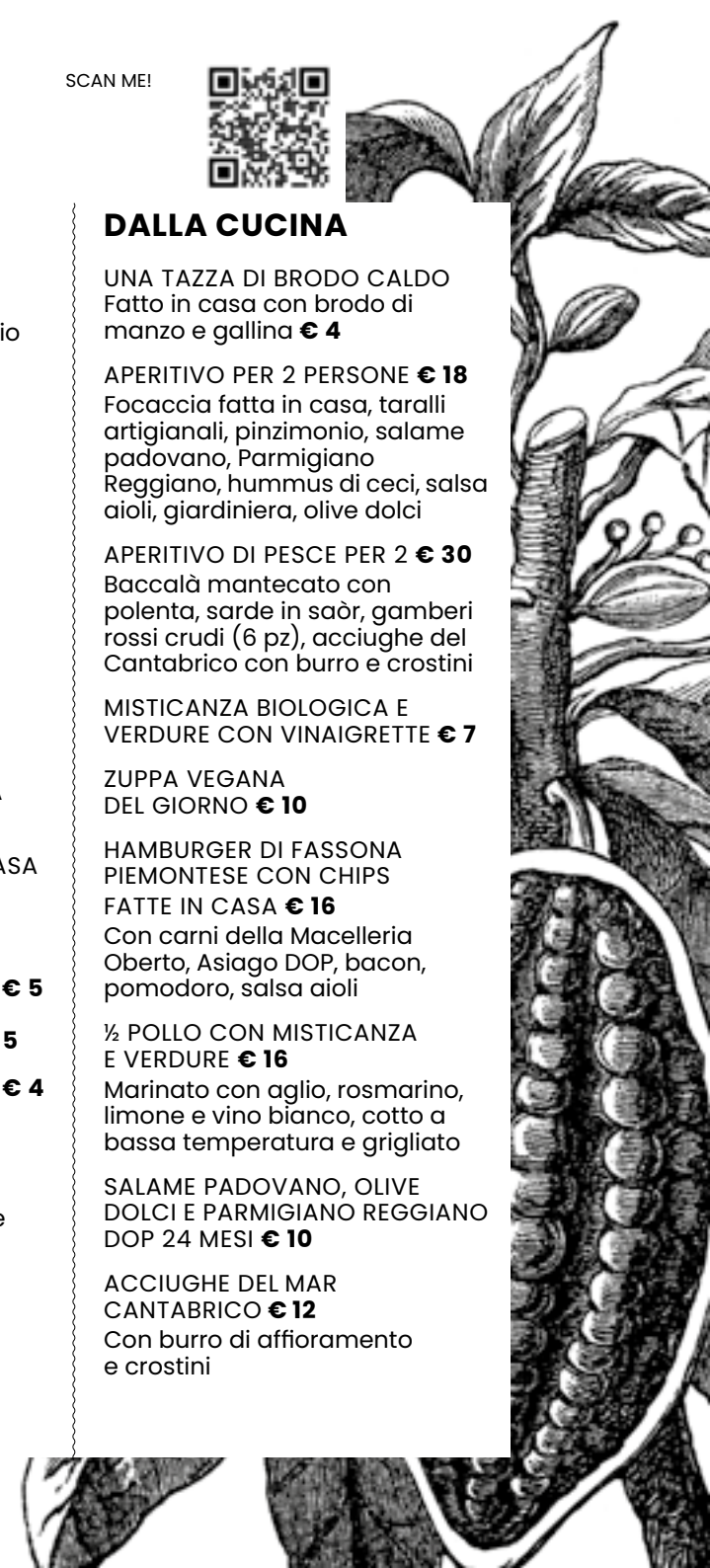
HAMBURGER DI FASSONA  
PIEMONTESE CON CHIPS  
FATTE IN CASA €16  
Con carni della Macelleria  
Oberto, Asiago DOP, bacon,  
pomodoro, salsa aioli

½ POLLO CON MISTICANZA  
E VERDURE €16

Marinato con aglio, rosmarino,  
limone e vino bianco, cotto a  
bassa temperatura e grigliato

SALAME PADOVANO, OLIVE  
DOLCI E PARMIGIANO REGGIANO  
DOP 24 MESI €10

ACCIUGHE DEL MAR  
CANTABRICO €12  
Con burro di affioramento  
e crostini



## UOVA BIOLOGICHE

DUE UOVA ALL' OCCHIO DI BUE  
Con bacon, pomodoro  
e insalata € 12

UOVA & SALMONE

Due uova in camicia con  
pane ai semi tostato, salmone  
affumicato e avocado € 14

## ACQUA, BIBITE, SUCCHI

ACQUA IN BOTTIGLIA CL 50 € 2

BIBITE/SUCCHI DI FRUTTA BIO € 4

ARANCIATA, LIMONATA E  
BERGAMOTTO BIO € 3  
con prodotti siciliani Sabadì

SPREMUTA D'ARANCIA € 5

## BIRRE ALLA SPINA BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI - Pale Lager 5% € 5

4 LUPPOLI - Lager  
non filtrata 5,0% € 6

6 LUPPOLI - Rossa  
doppio malto 7,0% € 6

7 LUPPOLI - Non Filtrata  
stagionale € 7

9 LUPPOLI - American IPA 5,9% € 6

## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CL 33 BIRRIFICIO VETRA

PILS - Pilsner 4,9% € 7

PALE - American Pale Ale 5,4% € 7

LOOP- Session Ipa 3,5 % € 7

SAISON - Saison 5,5% € 7

## COCKTAIL

SPRITZ € 6.5

Aperol, Campari, Cynar... noi  
preferiamo il **bitter Select**  
originale veneziano!

ST GERMAIN SPRITZ HUGO € 8.5

COCKTAIL INTERNAZIONALI:  
A PARTIRE DA € 8.5

COCKTAIL ANALCOLICI:  
A PARTIRE DA € 7

## VINI

CALICE: A PARTIRE DA € 5

VINI IN BOTTIGLIA DALLA NOSTRA  
SELEZIONE: CHIEDI ALLO STAFF!

## I NOSTRI COCKTAILS

ANISECT € 10

Bitter Select infuso con tè nero  
affumicato\*, gin infuso con anice  
stellato\*, prosecco, crusta di sale  
affumicato\*

MAN-BO € 10

Amaro Montenegro, Wild Turkey  
bourbon, homemade spiced  
bitter\*, Maraschino cherry\*

ZAMBEN 2.0 € 12

Rum aromatizzato alle fave  
di Tonka\*, limone, sciroppo  
di maracuja, ginger beer

MANALI DREAM € 10

Vodka aromatizzata alla  
curcuma\*, lime, sciroppo di  
miele e pepe rosa\*, ginger ale  
AMARO PARGO € 12

Vodka Belenkaya Gold, Gin  
Bombay Dry, Peach Three,  
Tequila Jose Cuervo Traditional  
Silver, succo di lime, sciroppo  
di maracuja, basilico, aceto  
balsamico

EL SENDERO € 10

Spiced tequila\*, sciroppo  
d'agave, sciroppo di cannella,  
succo di lime, succo di cranberry

SANDEMAN JACK € 10

Jack Daniel's Old N.7, succo di  
lime, sciroppo di cannella, Porto  
Ruby Sandeman

GALLO CEDRONE € 10

Liquore Galliano, vodka,  
limone, cedrata, succo di kiwi e  
marshmallow

## SPECIALE DI STAGIONE

GANGSTA PARADISI € 9

Bombay dry, St Germain, lime,  
menta, peychaud bitter tonica al  
pompelmo

## BLOODIES

BLOODY MARY € 9

Vodka Belenkaya Gold, limone,  
sale al sedano\*, pepe, tabasco,  
Worcestershire, pomodoro

RED SNAPPER € 9

Gin Bombay Sapphire, limone,  
sale al sedano\*, pepe, tabasco,  
Worcestershire, pomodoro

VAMPIRO € 10

Tequila Jose Cuervo Traditional  
Silver, sale al sedano\*, lime,  
arancia, tabasco, scalogno,  
miele, Worchestershire,  
pomodoro

VARIANTI € 10

- SMOCKED MARY:  
con sale affumicato\*  
- MUSTARD MARY:  
con grani di senape  
- HORSERADISH MARY:  
con rafano  
- BLOODYBULL MARY:  
con brodo di manzo e gallina  
del nostro Chef

## ALTRI DRINK

VERMOUTH € 5-8

AMARI € 4

AMARI ARTIGIANALI € 5

MIRTO FATTO IN CASA € 5

DISTILLATI: A PARTIRE DA € 5

LIQUORI: A PARTIRE DA € 4

