

La nostra carta bar

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 MACCHIATO € 2
- LATTE DI SOIA € 2
- LATTE DI SOIA MACCHIATO € 2.5
- CAFFÈ SHAKERATO € 4

COLAZIONE/MERENDA

- MINI CROISSANT DOLCI € 1
- CROISSANT VUOTO € 1.5
- CROISSANT MARMELLATA € 1.8
- ROSA CUCCAGNA € 2.5
- FETTA DI TORTA € 5
 - torta vegana cocco e cioccolato
 - crumble alle mele
 - crostata con confettura
 - torta di carote
- CANNOLO SICILIANO € 5
 - Con cioccolato di Modica IGP
o granella di pistacchio
- MUFFIN AL CIOCCOLATO € 2.5

FRUTTA

- FRUTTA DI STAGIONE € 5

LOW CARB

- YOGURT DI KEFIR FATTO IN CASA,
FRUTTI DI BOSCO E AVENA € 5
- PANCAKE PROTEICO, FRUTTI DI BOSCO
E MARMELLATA DI LAMPONI € 6

GASTRONOMIA

- TOAST CON PANE INTEGRALE
FATTO IN CASA, CHIPS FATTE IN CASA
E MISTICANZA BIOLOGICA € 6
- Con cotto al miele e Asiago DOP

- FOCACCE
A LENTA LIEVITAZIONE FARCITE
+ CHIPS FATTE IN CASA € 9
 - Hummus, mortadella e lattuga
 - Crudo di Parma, formaggio
silano, pomodoro e lattuga
 - Cotto, zucchine grigliate,
Asiago e lattuga
 - Zucca al forno, ricotta infornata,
capuliatto e lattuga

- TRAMEZZINO CON PANE "SHOKUPAN"
ALLA CURCUMA FATTO IN CASA
E CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA € 6
 - Con cotto, Asiago,
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 Crudo di Parma
o Cotto al miele € 4.5

- MICHETTINA
 - Con Mortadella € 2.5
 - Con Crudo di Parma € 3

- CROISSANT FARCITO € 4
 - Con crudo di Parma,
Asiago e insalata
 - Con cotto, Asiago e insalata

- FOCACCIA INTEGRALE E
MORTADELLA BONFATTI € 9

- TRANCIO DI FOCACCIA € 4

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

- UOVO SODO BIOLOGICO € 2

- CHIPS DI PATATE CON MAIONESE
ALL' AGLIO FATTE IN CASA € 5

- OLIVE DOLCI CONDITE € 3

- GIARDINIERA FATTA IN CASA € 5

- PINZIMONIO
E MAIONESE ALL'AGLIO € 5

- TARALLI ARTIGIANALI GR 200 € 4

- CHIPS AL PESTO € 2.5

- CHIPS SAN CARLO 1936 € 1.5

- PAPACCELLE RIPIENE € 4
 - peperoncini dolci con tonno,
capperi e acciughe

- HUMMUS DI CECI CON VERDURE € 4

- SARDE IN SAÒR € 5

- BACCALÀ MANTECATO
CON POLENTA GRIGLIATA € 5

- NAPOLEON DI VERDURE € 7

DALLA CUCINA

- TAGLIERE PER 2 PERSONE € 18
 - Focaccia fatta in casa, taralli
artigianali, pinzimonio, maionese
all'aglio, salame padovano,
Parmigiano Reggiano, hummus di
ceci, giardiniera, olive dolci

- TAGLIERE DI PESCE PER 2 € 30
 - Baccalà mantecato con polenta
grigliata, sarde in saòr, gamberi
rossi crudi (4 pz), acciughe
del Cantabrico con burro di
affioramento e crostini

- BRESAOLA
DI FASSONA PIEMONTESE € 15
 - con misticanza,
verdure e Parmigiano Reggiano DOP

- 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, bacon, pomodoro e
maionese all'aglio

- ½ POLLO CON MISTICANZA
E VERDURE € 16
 - Marinato con spezie, 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 CANTABRICO € 12
 - Con burro di affioramento
e crostini

ACQUA, BIBITE, E SUCCHI

ACQUA IN BOTTIGLIA CL 50 € 2

BIBITE / SUCCHI DI FRUTTA BIO € 4

ARANCIATA, LIMONATA E
BERGAMOTTO BIO € 4
con prodotti siciliani Sabadi

SPREMUTA D'ARANCIA € 5

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

4 LUPPOLI - Pale Lager 5% € 6

8 LUPPOLI - PILS 4,6% € 7

7 LUPPOLI - Blanche 5,3% € 7

9 LUPPOLI - IPA 5,9% € 7

GRIMBERGEN

BLONDE - Birra d'Abbazia ad alta
fermentazione 6,7% € 7

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CL 33

BIRRIFICIO VETRA

PILS - Pilsner 4,9% € 7

PALE - APA 5,4% € 7

LOOP - Session Ipa 3,5 % € 7

SAISON - Saison 5,5% € 7



COME FUNZIONA?

serviti al banco

trova il tuo posto

quando hai finito, puoi ricominciare!

VINI

**Siamo un punto di Affezione FIVI
- Federazione Italiana Vignaioli
Indipendenti!**

Calice: a partire da € 5

VINI in bottiglia dalla nostra
selezione: CHIEDI ALLO STAFF!

ALTRI DRINK

VERMOUTH € 5-8

AMARI: € 5-7

DISTILLATI: a partire da € 5

LIQUORI: a partire da € 5



COCKTAIL

Spritz € 7

Aperol, Campari, Cynar... noi
preferiamo il **BITTER SELECT**
originale veneziano!

ST GERMAIN HUGO € 8.5

St-Germain, Prosecco, Lime,
Menta, Soda

AMERICANO MARTINI € 8.5

Martini Rosso, Martini Bitter, Soda

MARTINI FIERO & TONIC € 8.5

COCKTAIL INTERNAZIONALI:

A PARTIRE DA € 8.5

COCKTAIL ANALCOLICI:

A PARTIRE DA € 7

I NOSTRI GIN & TONIC

AVIOGIN € 12

BOBBY'S € 12

BOMBAY SAPPHIRE € 8.5

BOODLES € 10

BULLDOG € 10

DEL PROFESSORE € 12

DUCK DIVE € 12

ENGINE € 15

GENEVER € 12

GERANIUM € 12

HENDRICK'S € 14

MALFY € 12

MALFY POMPELMO € 12

MARE € 14

MELA € 12

MONKEY € 15

PORTOFINO € 15

RIVO € 14

TANQUERAY € 10

TANQUERAY TEN € 14

VILLA ASCENTI € 14

WINT & LILA € 12

