

## La nostra carta bar

### COLAZIONE & MERENDA

MINI CROISSANT DOLCI € 1

CROISSANT VUOTO € 1.5

CROISSANT FARCITI DA NOI € 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

TIRAMISÙ SENZA GLUTINE € 6

MUFFIN AL CIOCCOLATO € 2.5

CROISSANT FARCITO € 4

- Con crudo di Parma,  
Asiago e insalata
- Con cotto, Asiago e insalata

BAGEL CRUDO E MOZZARELLA € 7

Con pomodoro e lattuga. Servito  
con misticanza e chips di patate

BAGEL CON SALMONE LOCH FYNE € 10

Con avocado, pomodoro e lattuga.  
Servito con misticanza e chips di  
patate

### FRUTTA & LOW CARB

YOGURT DI KEFIR FATTO IN CASA,  
FRUTTI DI BOSCO E AVENA € 5

PANCAKE PROTEICO, FRUTTI DI BOSCO  
E MARMELLATA DI LAMPONI € 6

FRAGOLE AL NATURALE € 5

### LIEVITATI FATTI IN CASA CON FARINE BIO

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

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

FOCACCE FARCITE  
+ CHIPS FATTE IN CASA € 9  
- Hummus, mortadella e lattuga  
- Crudo di Parma, formaggio  
silano, pomodoro e lattuga  
- Cotto, zucchine grigliate,  
Asiago e lattuga  
- Purè di ceci, pomodoro  
appassito, zucchine, lattuga,  
basilico

MICHETTA  
- 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

TRANCIO DI FOCACCIA € 4

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

### PIATTI

CRUDO DI PARMA DOP FRATELLI  
PELIZZARI, MOZZARELLA DI BUFALA  
ARTIGIANALE E FOGLIE DELL'ORTO € 15

BRESAOLA CON PARMIGIANO  
REGGIANO DOP, MISTICANZA BIO  
E VERDURE € 13

MORTADELLA BONFATTI DI FERRARA  
- PRESIDIO SLOW FOOD - CON  
FOCACCIA INTEGRALE € 9

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

ZUPPA VEGANA DEL GIORNO € 10

MISTICANZA BIOLOGICA E VERDURE  
CON VINAIGRETTE € 7

### DALLA GRIGLIA A CARBONE DI LECCIO CALABRESE

NAPOLEON DI VERDURE € 7

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE  
CON CHIPS FATTE IN CASA € 16  
Con carni della Macelleria Oberto,  
Asiago, bacon, pomodoro e  
maionese all'aglio

ROASTBEEF ALL'INGLESE CON VERDURE  
GRIGLIATE E MISTICANZA BIO € 15

½ POLLO CON MISTICANZA  
E VERDURE € 16

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

### CICCHETTI

UOVO SODO BIOLOGICO € 1.5

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

PATATINE SAN CARLO 1936 GR 25 € 1.5

HUMMUS DI CECI CON VERDURE € 4

SARDE IN SAÒR € 5

BACCALÀ MANTECATO  
CON POLENTA GRIGLIATA € 5

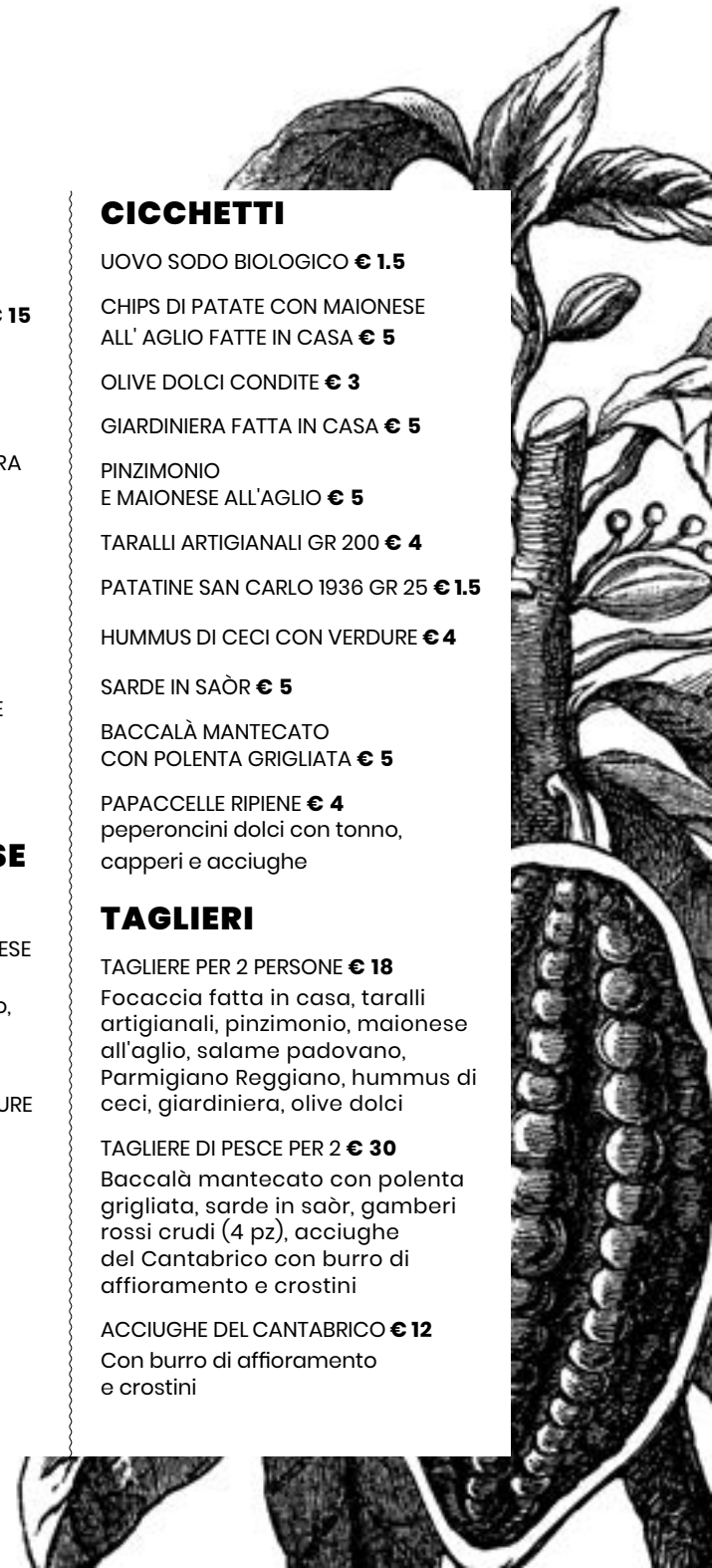
PAPACCELLE RIPIENE € 4  
peperoncini dolci con tonno,  
capperi e acciughe

### TAGLIERI

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

ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 12  
Con burro di affioramento  
e crostini



## CAFFETTERIA

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

## ACQUA, BIBITE, E SUCCHI

- ACQUA IN BOTTIGLIA CL 50 € 1.5  
ACQUA IN BOTTIGLIA CL 75 € 2  
BIBITE / SUCCHI DI FRUTTA BIO € 4  
ARANCIATA, LIMONATA E  
BERGAMOTTO BIO € 4  
con prodotti siciliani Sabadi

## 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!

## COME FUNZIONA?

**serviti al banco, trova il tuo posto  
quando hai finito, puoi ricominciare!**

## COCKTAIL

- Spritz € 7  
Aperol, Campari, Cynar... noi lo  
preferiamo con 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

## ALTRI DRINK

- VERMOUTH € 5-8  
AMARI: € 5-7  
DISTILLATI: a partire da € 5  
LIQUORI: a partire da € 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  
SAISON - Saison 5,5% € 7

## I NOSTRI GIN & TONIC

- BOBBY'S € 13  
BULLDOG € 12  
CRUDO € 12  
DEL PROFESSORE MONSIEUR € 12  
ELEPHANT € 15  
GAL 41 € 10  
GIL € 14  
HENDRICK'S € 14  
LUZ € 13  
MALFY € 12  
MALFY POMPELMO ROSA € 12  
MARE € 14  
MONKEY 47 € 15  
NORDES € 12  
OPHIR € 12  
PORTOFINO € 15  
PRINCIPUM € 15  
ROKU € 12  
TANQUERAY € 10  
TANQUERAY TEN € 14  
VILLA ASCENTI € 13  
WINT & LILA € 12