

Aperitivo

MIX APERITIVO - 15 €

selezione di formaggi, mix di fritti e miniburger



MINI BURGER - 5 €

mini bun classico, svizzera di carne locale 50 gr, maionese, ketchup, lattuga, pomodoro



MINI BURGER VEGANO - 5 €

mini bun vegano, seitan croccante, maionese vegana, ketchup, lattuga, pomodoro



SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI - 10 €

selezione di affettati e formaggi secondo la disponibilità dei produttori locali



FALAFEL - 6 €

croccanti polpettine di ceci e spezie accompagnate dalla salsa tzatziki



ANELLI DI CIPOLLA CROCCANTI - 6 €

anelli di cipolla fritti e serviti con salse a scelta



PATATINE FRITTE - 6 €

patatine fritte servite con salse a scelta



MIX FRITTI - 10 €

falafel, anelli di cipolla e patatine fritte servite con salse a scelta



Cocktails

CALICE DI PROSECCO - 6 €

SPRITZ - 6 €

AMERICANO - 6 €

NEGRONI - 6 €

NEGRONI SBAGLIATO - 6 €

VODKA TONIC - 6 €

VODKA LEMON - 6 €

GIN TONIC (tanqueray) - 7 €

GIN TONIC (speciale) - 9 €

GIN LEMON - 6 €

MARGARITA - 7 €

MOSCOW MULE - 6 €

WHISKY SOUR (bulleit) - 7 €

WHISKY SOUR (speciale) - 9 €

PISCO SOUR - 9 €

BLOODY MARY - 7 €

Cocktails

MOJITO - 7 €

CUBA LIBRE - 6 €

CUBANO - 7 €

LONG ISLAND - 6 €

HUGO - 6 €

TEQUILA SUNRISE - 7 €

VODKA MARTINI - 7 €

CAIPIRISKA ALLA FRAGOLA - 6 €

LIMONCELLO SPRITZ - 6 €

BOULEVARDIER - 9 €

COSMOPOLITAN - 6 €

DAIQUIRI - 7 €

MANHATTAN - 8 €

DARK'N STORMY - 8 €

Cocktails Analcolici

MOSKOW MULE - 7 €

SPRITZ - 7 €

ROY ROGERS - 7 €

CAMPARI SODA - 6 €

VIRGIN MOJITO - 7 €

GIN TONIC - 7 €

HUGO - 7 €

Antipasti



CAPONATINA - 6 €

mix di verdure fritte condite in agrodolce con olive taggiasche e pinoli



BURRATINA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO - 8 €



PULLED PORK - 6 €

maiale sfilacciato con giardiniera



CROSTINI CON GUACAMOLE - 6 €

crostini al carbone con guacamole



CROSTINI CON FORMAGGIO STAGIONATO E FICHI - 6 €

crostini al carbone con formaggio vaccino stagionato e fichi



CROSTINI CON CIPOLLE CARAMELLATE E PECORINO - 6 €

crostini al carbone con pecorino locale e cipolle caramellate



MIX CROSTINI - 10 €

mix dei tre crostini



Burgers

HAMBURGER - 9 €

bun classico, manzo 150 gr, pomodoro, insalata, maionese, ketchup



CHEESEBURGER - 11 €

bun classico, manzo 150 gr, cheddar, cipolla, cetriolini, ketchup



SESAMO BURGER - 14 €

bun classico, manzo 150 gr, cipolle caramellate, pecorino stagionato, bacon croccante, maionese



TOMINO BURGER - 14 €

bun integrale, manzo 150 gr, tomino, speck affumicato, radicchio, maionese balsamica



PANCETTA E PECORINO - 13 €

bun integrale, manzo 150 gr, pecorino locale, pancetta croccante, lattughino, pomodoro, maionese



OVINO AL TEGAMINO - 13 €

bun classico, manzo 150 gr, cheddar, uovo al tegamino, bacon croccante



BLU - 13 €

bun classico, manzo 150 gr, gorgonzola, fichi caramellati



OGNI PANINO È ANCHE DISPONIBILE CON L'HAMBURGER VEGETALE

Burgers

CLUB BURGER - 10 €

bun classico, pollo alla griglia, pancetta croccante, lattughino, pomodoro, maionese



PULLED PORK - 10 €

bun integrale, maiale sfilacciato, coleslaw, salsa barbeque



SEI CHEESE - 12 €

bun classico, seitan, cheddar, cipolla, cetriolini, ketchup



MEDIORIENTE - 11 €

bun al carbone vegetale, falafel, melanzane sott'olio, tzatziki vegana



CROCCANTE - 11 €

bun al carbone vegetale, seitan croccante, pomodoro, insalata, salsa #13



CURRY E LATTE DI COCCO - 11 €

bun al carbone vegetale, seitan al curry e latte di cocco, peperoni sott'olio



OGNI PANINO È ANCHE DISPONIBILE CON L'HAMBURGER VEGETALE

Contorni



FALAFEL - 6 €

croccanti polpettine di ceci e spezie accompagnate da tzatziki e hummus



PATATINE FRITTE - 6 €

patatine fritte servite con salse a scelta



ANELLI DI CIPOLLA CROCCANTI - 6 €

anelli di cipolla fritti e serviti con salse a scelta



MIX FRITTI - 10 €

falafel, anelli di cipolla e patatine fritte servite con salse a scelta



INSALATA CON POMODORI - 5 €

insalata verde con pomodori

Dolci

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO - 6 €



TORTA AL CIOCCOLATO AL PROFUMO DI COCCO - 6 €

senza glutine



TIRAMISU' - 6 €



Bevande

COCA-COLA - 4 €

COCA-COLA ZERO - 4 €

LEMON SODA - 4 €

ACQUA TONICA - 4 €

GINGER BEER - 4 €

SUCCO DI ANANAS - 4 €

SUCCO DI MIRTILLO - 4 €

Vini rossi

Chianti Montebetti 2021 "Podere Gualandi" (FI) - 15 €

Chianti 2019 "Fattoria Monterecci" (FI) - 20 €

Chianti 101 Centouno 2020 "Dalle nostre mani" (FI) - 20 €

Foglia Tonda "Dalle nostre mani" (FI) - 20 €

Foglia Punta "Dalle nostre mani" (FI) - 20 €

Rosso di Montepulciano 2020 "Il Conventino" (SI) - 20 €

Merlot Trevenezie "Toniatti Giacometti" (UD) - 22 €

Morellino di Scansano Sassato 2022 "Provveditore" (GR) - 22 €

Schioppettino Colli Orientali 2018 "Casella" (UD) - 25 €

Bolgheri Rosso 2021 "Podere dei Musi" (LI) - 32 €

Barolo 2019 "Castello di Verduno" (CN) - 60 €

Vini bianchi

Ribolla Gialla Colli Orientali 2021 "Grillo Iole" (UD) - 20 €

Friulano Colli Orientali 2021 "Grillo Iole" (UD) - 20 €

Pecorino Offida Pistillo 2021 "Podere San Lazzaro" (AP) - 20 €

Traminer "Toniatti Giacometti" (UD) - 22 €

Vini rosé

Langhe Rosato Ancant 2019 "Mario Costa" (CN) - 20 €

Bollicine

Prosecco Extra Dry "Val D'Oca" (TV) - 15 €

Keit - Metodo Martinotti "Vigneti Conte" (GO) - 20 €

Trentodoc Brut M.C. "Cenci" (TN) - 40 €

Pinot 64 - Pinot Nero Brut M.C. "Mon Carul" (PV) - 45 €

Champagne Brut "Réserve Impériale" Moët & Chandon - 85 €

Osè - Rosè Metodo Martinotti "Zanotto" (TV) - 25 €

Sgris - Rosè Metodo Ancestrale "Maso Bergamini" (TN) - 25 €

Birre

Birrificio Artigianale Aries - (FI)

Aqua - Golden Ale - 6 €

Mars - Red IPA - 6 €

Terra - Dark Belgian Ale - 6 €

Birrificio di Buti Artigianale - (PI)

Malamut - Blonde Ale - 6 €

Agribirrificio Maso Alto - (TN)

Intrepida - Golden Ale - 6 €

Stranger Pils - Pilsner - 6 €

Selvatica - IPA - 6 €

Birra Flea Artigianale - (PG)

Crepuscolo - IPA - 6 €

Supernova - Red Ale - 6 €

University Brewery in Weihenstephan - (Germania)

Noam - Bavarian Lager - 6 €

Birrificio Messina - (ME)

Birra dello stretto - Premium Lager - 5 €

Lista allergeni

	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
	Crostacei	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
	Uova	Maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
	Pesci	Tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in minima parte
	Arachidi	Snack, creme e condimenti in cui vi sia anche in minima parte
	Soia	Latte, tofu, spaghetti
	Latticini	Yogurt, biscotti e torte, gelato e ogni prodotto o alimento in cui venga inserito
	Frutta a guscio	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi
	Sedano	Preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
	Senape	Salse e condimenti
	Sesamo	Semi usati per il pane, alcuni tipi di farine
	Anidride solforosa	Conservenze di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
	Lupini	Arrosti, salamini, farine e similari che lo contengono
	Molluschi	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola
	Prodotto congelato	Il prodotto potrebbe essere abbattuto e congelato