

Carlsberg øl

Gli Antipasti

Starters

Le tre bruschette ai sapori della nostra terra <i>Tris of bruschette with the flavors of our land</i>	€ 8,00
Le bruschette profumate con verdure dell'orto <i>Vegetarian bruschette</i>	€ 8,00
La crema di pomodoro, straciatella di burrata e acciughe <i>Tomato cream, burrata cheese sauce and anchovies soup</i>	€ 8,00
La millefoglie di melanzane alla parmigiana <i>Puffpastry eggplant parmesan</i>	€ 8,00
La straciatella di burrata con rucola e pomodorini <i>Burrata cheese sauce served with rocket salad and cherry tomato</i>	€ 8,00
Il flan di porcini con fonduta al taleggio <i>Porcini mushroom and taleggio cheese flan</i>	€ 10,00
La caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau <i>Caprese with buffalo mozzarella served on thin flatbread</i>	€ 10,00
La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno <i>Cheese board served with pears and chestnut honey</i>	€ 10,00
Il carpaccio di carne salada con carciofini, rucola e grana <i>Thinly sliced salted meat with artichokes, rocket salad</i>	€ 11,00
La paleta iberica de "Bellota" stagionata 36 mesi(60gr) accompagnata da gnocco fritto <i>Thin slices of cured Spanish shoulder of ham (aged 36 months) served with fried dumplings</i>	€ 14,00
Il finto giapponese: il pollo teriyaki con miele d'acacia e timballo di riso basmati <i>Chicken teriyaki with honey and basmati rice</i>	€ 14,00
La degustazione di salumi accuratamente selezionata del salumificio "Montagna" accompagnata da gnocco fritto e giardiniera <i>Selection of cold cuts served with fried dumplings and pickled vegetables</i>	

Piccola € 8,00/Media € 12,00/Grande € 20,00

Small

Medium

Large

Le insalatone

Salads

(tutte a base di misticanza)

All based on misticanza (mixed salad)

Insalata mista di stagione <i>Seasonal mixed salad</i>	€ 4,50
La leggera: (pomodori, caprino, verdure grigliate) <i>(Tomatoes, goat cheese and grilled veg)</i>	€ 9,00
Greca: (Pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano) <i>(Tomatoes, onion, black olives, pepperoni, feta cheese, origan)</i>	€ 9,00
Nizzarda: (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe) <i>(Tomatoes, black olives, egg, tuna, onion, anchovies)</i>	€ 10,00
Malibù: (pomodori, gamberetti, mais, surimi, kiwi) <i>(Tomatoes, shrimps, sweetcorn, surimi, kiwi)</i>	€ 10,00
Mediterranea: (pomodori, mozzarella, tonno, mais) <i>(Tomatoes, mozzarella, tuna, sweetcorn)</i>	€ 10,00
Alpina: (pomodori, mozzarella, olive, crudo di Parma) <i>(Tomatoes, mozzarella, olives, Parma ham)</i>	€ 10,00
Pescatore: (pomodori, rucola, tonno, surimi, gamberetti) <i>(Tomatoes, rocket leaves, tuna, surimi, shrimps)</i>	€ 10,00
Contadina: (pomodori, pere, brie, noci, miele) <i>(Tomatoes, pear, brie cheese, walnuts, honey)</i>	€ 10,00
Trentina: (pomodori, pollo, mele, pinoli, uvette, glassa balsamica) <i>(Tomatoes, chicken, apple, pine nuts, raisons, balsamic vinegar glaze)</i>	€ 10,00
Boscaiola: (pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana) <i>(Tomatoes, carrot, bresaola [cured beef], grana cheese flakes)</i>	€ 11,00
Chicken caesar salad: (insalata romana, petto di pollo, petali di parmigiano, crostini e salsa dressing) <i>(Romaine lettuce, chicken breast, parmigiano flakes, croutons, dressing salad sauce)</i>	€ 13,00

*prodotto congelato all'origine

*frozen product

Servizio, pane e coperto € 2,00

Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Le paste

Pasta dishes

Lo spaghetti con pomodorini, basilico e stracciatella di burrata	€ 11,00
<i>Spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese sauce</i>	
I paccheri di Gragnano al fumo(panna,pomodoro,pancetta,scamorza)	€ 11,00
<i>(Cream, tomato, bacon, scamorza cheese)</i>	
I bucatini alla Gricia(guanciale, pecorino romano e pepe nero)	€ 11,00
<i>(Cured pork, pecorino cheese, black pepper)</i>	
I ravioloni di bufala e spinaci al cacio e pepe, pinoli pomodorini freschi e uvetta passita	€ 11,00
<i>Spinach and buffalo cheese ravioli with cacio cheese, black pepper, pine nuts, cherry tomatoes, raisons</i>	
I garganelli alla carbonarina(Panna,speck e zafferano)	€ 11,00
<i>(Cream, smoked ham and saffron)</i>	
Le pappardelle al ragout bianco & porcini	€ 12,00
<i>Long pasta with meat sauce, porcini mushrooms and broth of carrot, onion and celery</i>	
Le trenette al tonno fresco, pomodoro, olive e capperi	€ 12,00
<i>Long pasta with fresh tuna, tomato, olives and capers</i>	
Le pennette in barca con panna, reggiano e vongole veraci	€ 13,00
<i>Short pasta with cream, reggiano white wine and clams</i>	

I risotti

Risotto dishes

Il risotto alla trevisana e scamorza	€ 11,00
<i>Risotto with chicory and smoked scamorza cheese</i>	
Il risotto allo zafferano e salsiccia	€ 11,00
<i>Risotto with saffron and sausages</i>	
Il risotto alle punte di asparagi e brie	€ 11,00
<i>Risotto with asparagus tips and brie cheese</i>	

Le zuppe

Soups

(Tutte le nostre zuppe sono servite con crostini di pane)

All served with bread croutons

La zuppa di porri e lenticchie	€ 8,00
<i>Leek and lentil soup</i>	
La zuppa di farro e ortaggi	€ 8,00
<i>Pearl barley and veg soup</i>	
La zuppa di ceci e bacon croccante	€ 8,00
<i>Chickpea and crispy bacon soup</i>	

I vegetariani

Vegetarian dishes

Il trofeo di verdure con tomino e bufala	€ 12,00
<i>Vegetables with tomino and buffalo cheese</i>	
La grigliata dell'orto con provola di bufala alla pietra lavica	€ 12,00
<i>Grilled veg with buffalo provola cheese</i>	
Gli asparagi alla bismark o alla parmigiana	€ 12,00
<i>Asparagus "alla bismark" (butter, parmigiano cheese, egg)</i>	
<i>Asparagus "alla parmigiana" (butter and parmigiano cheese oven bake)</i>	

Il menù dei bimbi

Children's menù

Il pizzino + una bibita + un gelatino	€ 10,00
<i>Small pizza + soft drink + ice cream</i>	
La pasta al pomodoro + una bibita + un gelatino	€ 10,00
<i>Pasta with tomato sauce + soft drink + ice cream</i>	
La pasta al pomodoro + la cotoletta con patatine + una bibita	€ 15,00
<i>Pasta with tomato sauce + breaded cutlet with fries + soft drink</i>	

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

I secondi piatti di carne

Meat dishes

(Tutti i nostri secondi sono serviti con patate al forno)

All served with roasted potatoes

Il roast chicken	€ 14,00
L'orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini) <i>Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 20,00
L'orecchia di elefante Valdostana (prosciutto cotto e formaggio) <i>Milanese breaded cutlet with ham and cheese</i>	€ 21,00
L'entrecote di manzo con sale di maldon <i>Beef entrecote with maldon salt flakes</i>	€ 20,00
La costata di scottona tedesca all'antica con verdure <i>Tender prime rib served with vegetables</i>	€ 20,00
La fiorentina di scottona prussiana alla brace (!kg per 2 pax) <i>Grilled fiorentina of scottona (1kg per 2 people)</i>	€ 55,00

Le nostre tagliate di manzo Aberdeen Angus Uruguay allevamento San Alberto a scelta tra:

Our Aberdeen Angus Uruguay sliced beef (breeding of San Alberto) flavoured with the following choices:

La tagliata con petali di grana e rucetta <i>Sliced beef with grana cheese flakes and rocket salad</i>	€ 17,00
La tagliata alla bernese <i>Sliced beef with bernese sauce</i>	€ 17,00
La tagliata con carciofi e foglie di grana <i>Sliced beef with artichokes and grana cheese flakes</i>	€ 17,00

I nostri filetti di manzo Aberdeen Angus Uruguay allevamento San Alberto a scelta tra:

Our Aberdeen Angus Uruguay fillets (breeding of San Alberto) flavoured with the following choices:

Il filetto con funghi porcini e zola <i>Fillet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese</i>	€ 21,00
Il filetto con aceto balsamico e noci <i>Fillet with vinegar and walnuts</i>	€ 21,00
Il filetto alla maitre d'hotel <i>Fillet "alla maitre d'hotel" (served with aromatic butter)</i>	€ 21,00
La tartare di filetto di manzo all'olio EVO e sale rosa battuta al coltello <i>Hand cut fillet tartare with EVO oil and pink salt</i>	€ 20,00

I secondi piatti di pesce

Fish dishes

La tartare di salmone norvegese con avocado e riso Venere al cardamomo <i>Norwegian salmon tartare with avocado and cardamon venere rice</i>	€ 14,00
La tartare di tonno con mela verde e yogurt greco <i>Tuna tartare with green apple and greek yogurt</i>	€ 18,00
Il filetto di tonno fresco alla griglia <i>Grilled fresh tuna fish</i>	€ 20,00
La tagliata di tonno fresco al sesamo bianco e salsa di soia <i>Sliced fresh tuna with white sesame seeds and soy sauce</i>	€ 20,00

I piatti unici

Special dishes

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello <i>Risotto alla milanese with saffron and braised veal</i>	€ 25,00
Risotto pavese con brasato al vin rosso <i>Risotto pavese with braised meat and red wine</i>	€ 25,00

*prodotto congelato all'origine

*frozen product

Servizio, pane e coperto € 2,00

Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Gli hamburger

Hamburgers

(tutti i nostri hamburger sono serviti con pane al sesamo e cestino di patatine fritte*)

(All served with sesame bread and french fries)

CHEESEBURGER: (Hamburger di manzo*, cheddar, bacon)	normal 300gr	€ 14,00
<i>(Beef hamburger*, cheddar cheese, bacon)</i>	double 600gr	€ 20,00
BBQ BURGER: (Hamburger di manzo*, cipolla stufata mozzarella, peperoni e salsa bbq)	normal 300gr	€ 14,00
<i>(Beef hamburger*, stewed onion, mozzarella cheese, pepperoni and bbq sauce)</i>	double 600gr	€ 20,00
ITALIAN BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, pomodori bufala e salsa cocktail)	normal 300gr	€ 14,00
<i>(Beef hamburger*, salad, tomato, buffalo cheese cocktail sauce)</i>	double 600gr	€ 20,00
BISMARCK BURGER: (Hamburger* di manzo, uovo in camicia e cheddar)	normal 300gr	€ 14,00
<i>(Beef hamburger*, poached egg and cheddar cheese)</i>	double 600gr	€ 20,00
NEW YORK BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli cipolla, pomodori, maionese e ketchup)	normal 300gr	€ 14,00
<i>(Beef hamburger*, salad, gherkins, onion, tomato, mayonnaise and tomato ketchup)</i>	double 600gr	€ 20,00

I carpacci di manzo

Beef carpaccio

Il carpaccio classico all'olio e limone spremuto	€ 10,00
<i>Classic carpaccio with olive oil and fresh lemon juice</i>	
Il carpaccio con rucola selvaggia e grana a scaglie	€ 12,00
<i>Carpaccio with rocket leaves and grana cheese flakes</i>	
Il carpaccio con soncino, pomodorini e pecorino romano	€ 12,00
<i>Carpaccio with lettuce, cherry tomatoes and pecorino romano cheese</i>	
Il carpaccio con olive leccine, feta greca e rucetta	€ 12,00
<i>Carpaccio with leccine olives, greek feta cheese and rocket leaves</i>	

Le insalate healthy

Healthy salads

SALMON SUSHI RICE: (riso sushi, salmone fresco, edamame, zenzero, avocado)	€ 13,00
<i>(Sushi rice, fresh salmon, soybeans, ginger, avocado)</i>	
CHICKEN SUSHI RICE: (riso sushi, pollo teriaky, germogli di soia, avocado)	€ 13,00
<i>(Sushi rice, teriaky chicken, bean sprouts, avocado)</i>	
TUNA SUSHI RICE: (riso sushi, tonno, mango, sesamo)	€ 13,00
<i>(Sushi rice, tuna, mango, sesame seeds)</i>	

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Le pizze ed i pizzini

Pizzas

	Pizzino <i>Small pizza</i>	Pizza
Focaccia semplice al rosmarino <i>Focaccia with rosemary</i>		€ 4,00
Focaccia semplice con affettati <i>Focaccia with cold cuts</i>		€ 7,00
Marinara: (pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato sauce, garlic, origan)</i>	€ 3,50	€ 4,50
Siciliana: (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi) <i>(Tomato sauce, olives, origan, anchovies, capers)</i>	€ 5,00	€ 6,00
Margherita: (pomodoro, mozzarella, basilico) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil leaves)</i>	€ 5,00	€ 6,00
Napoli: (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, origan)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Pugliese: (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, origan)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Biancaneve: (mozzarella, ricotta) <i>(Mozzarella cheese, ricotta cheese)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Rucola: (pomodoro, mozzarella, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket leaves)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Wurstel: (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Calzone liscio: (pomodoro, mozzarella) <i>Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
Italia: (rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco) <i>(Rocket leaves, mozzarella cheese, ricotta cheese, fresh tomato)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Americana: (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, chips)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Rustica speck e brie <i>Speck (smoked ham) and brie cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
Rustica lardo e fontina <i>Lard and fontina cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
Rustica mortadella tartufata e scamorza <i>Truffled mortadella and scamorza cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
Zafferano: (pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, saffron, cream, grana cheese)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Top: (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Prosciutto: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Quattro formaggi: (mozzarella, zola, scamorza, grana) <i>(Mozzarella, zola, scamorza and grana cheeses)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Carbonara: (pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, egg)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Crudaiola: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cream)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Parmigiana: (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergine, grana cheese)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Ogni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo cheese o Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured beef"</i>	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine

*frozen product

Servizio, pane e coperto € 2,00

Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Le pizze ed i pizzini

Pizzas

	Pizzino <i>Small pizza</i>	Pizza
Romana: (pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, anchovies, capers)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Bismark: (pomodoro, mozzarella, prosciuttocotto, uovo) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, egg)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Capricciosa: (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi, olive, funghi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Prosciutto e funghi: (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Quattro stagioni: (pom, mozz, cotto, funghi, caciocci, olive) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, olives)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Sportiva: (pom, mozz, salame piccante, funghi, olive) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, mushrooms, olives)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Diavola: (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Scamorza: (pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, rocket leaves)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Ortolana: (pomodoro, mozz, zucchine, melanzane, peperoni) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergine, pepperoni)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Calzone farcito: (pom, mozzarella, cotto, funghi, carciofi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes)</i>	€ 7,00	€ 8,00
Bufala: (pomodoro, mozzarella, bufala, basilico) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, basil leaves)</i>	€ 7,00	€ 8,00
Crudo: (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham)</i>	€ 7,00	€ 8,00
Zola e speck: (pomodoro, mozzarella, zola, speck) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, zola cheese, speck "smoked ham")</i>	€ 7,00	€ 8,00
Zola e salsiccia: (pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, zola cheese, sausages)</i>	€ 7,00	€ 8,00
Pizza della casa: (pom, mozzarella, bufala, scamorza) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)</i>	€ 7,00	€ 8,00
Gamberetti e rucola: (pom, mozzarella, gamberetti, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket leaves)</i>	€ 7,50	€ 8,50
Partenopea: (mozzarella, salsiccia, friarielli) <i>(Mozzarella cheese, sausages, broccoli rabe)</i>	€ 8,00	€ 9,00
Valtellina: (mozz, bresaola, rucola, grana, pom fresco) <i>(Mozzarella cheese, air-cured beef, rocket leaves, grana cheese, fresh tomatoes)</i>	€ 9,00	€ 10,00
Paradiso: (pomodoro, burrata, pomodorini cherry, prosciutto crudo di Parma) <i>(Tomato sauce, burrata cheese, cherry tomatoes, Parma ham)</i>	€ 9,00	€ 10,00

Ogni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo cheese o Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured beef"</i>	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Qualcosa di veloce

Something fast

Le piadine romagnole...

€ 6,00

Unleavened flat bread typical of Romagna land

- Classica:** (Crudo, mozzarella, pomodoro, rucola, salsa cocktail)
(Cured ham, mozzarella cheese, tomatoes, rocket leaves, cocktail sauce)
- Chic:** (Crudo, crescenza, zucchine grigliate, maionese)
(Cured ham, crescenza cheese, grilled courgettes, mayonnaise)
- Appetitosa:** (Cotto, brie, melanzane grigliate, patè d'olive)
(Ham, brie cheese, grilled aubergines, olive patè)
- Delicata:** (Cotto, scamorza, zucchine grigliate, salsa cocktail)
(Ham, scamorza cheese, grilled courgettes, cocktail sauce)
- Tirolese:** (Speck, brie, funghetti, salsa cocktail)
("Smoked ham", brie cheese, mushrooms, cocktail sauce)
- Sfiziosa:** (Pancetta, scamorza, pomodoro, rucola, pepe)
(Bacon, scamorza cheese, tomatoes, rocket leaves, pepper)
- Vegetariana:** (Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate, origano)
(Mozzarella cheese, tomatoes, grilled veg, origan)
- Pinocchio:** (Cotto, fontina, funghi, salsa cocktail)
(Ham, fontina cheese, mushrooms, cocktail sauce)
- Cenerentola:** (Cotto, brie, insalata)
(ham, brie cheese, lettuce)
- Peter Pan:** (Pancetta, scamorza, pomodoro, patè d'olive)
(Bacon, scamorza cheese, tomatoes, olive patè)
- Bambie:** (Pancetta, caprino, tonno, verdure)
(Bacon, caprino cheese, tuna, vegetables)
- Cappuccetto rosso:** (Crudo, pomodoro, mozzarella, rucola)
(Cured ham, tomatoes, mozzarella cheese, rocket leaves)
- Pollicino:** (Crudo, mozzarella, melanzane)
(Cured ham, mozzarella cheese, aubergines)
- Bianca & Bernie** (Speck, brie, rucola)
("Smoked ham", brie cheese, rocket leaves)
- Coccotella:** (Nutella, scaglie di cocco)
(Nutella, coconut flakes)

Oni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo cheese o Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured ham"</i>	€ 3,00

Fries...

Le patatine fritte*	<i>French fries*</i>	€ 3,50
Le crocchette di patate*	<i>Potatoes croquettes*</i>	€ 3,50
Le olive all'ascolana*	<i>Fried stuffed olives*</i>	€ 4,00
Le mozzarelline panate*	<i>Fried breaded mozzarella*</i>	€ 4,00
Le onion rings*	<i>Onion rings*</i>	€ 4,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

I dolci della casa € 6,00

Desserts

I nostri dolci sono artigianali,
sulla lavagnetta troverete l'elenco di quelli del giorno

*Our desserts are handmade,
on the blackboard you will find the list of those of the day*

I gelati i semifreddi e la frutta

Ice cream and fruit

La coppa di gelato (3 gusti a scelta) (crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde)	<i>Ice cream selection (choice of 3 flavours)</i> <i>(cream, vanilla, chocolate, walnut, coffee, hazelnut, strawberry, lemon, green apple)</i>	€ 5,00
La mattonella di gelato con cioccolato fuso	<i>Ice cream tile with melted chocolate sauce</i>	€ 5,00
La dama bianca (Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna montata)	<i>(Vanilla ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)</i>	€ 5,50
La Venere nera (Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringa)	<i>(Chocolate ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream, meringue)</i>	€ 5,50
Le fragole melba (Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna montata)	<i>(Fresh strawberry, ice cream, strawberry cream, whipped cream)</i>	€ 5,50
Il mangia & bevi (Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna montata)	<i>(Fresh fruit salad, ice cream, strawberry cream, whipped cream)</i>	€ 5,50
La banana split (Banana, gelato, cioccolato fuso, panna montata)	<i>(Banana, ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)</i>	€ 5,50
Torroncino o tartufo/affogati al caffè/ al liquore	<i>Nougat or sweet truffle / with coffee poured on / with liquor poured on</i>	€ 5,00/€ 6,00/€ 7,00
Sorbetto (al limone o al caffè)	<i>Lemon or coffee sorbet</i>	€ 3,00
Sorbetto alcolico	<i>Alcoholic sorbet</i>	€ 4,50

Caffetteria e liquori

Cafeteria and spirits

Caffè/decaffeinato/orzo	<i>Coffee / Decaffeinated / Barley coffee</i>	€ 1,60
Cappuccino/ginseng	<i>Cappuccino / Ginseng</i>	€ 2,00
Caffè corretto	<i>Coffee with spirits</i>	€ 2,50
Caffè shakerato	<i>"Iced coffee"</i>	€ 3,00
Caffè shakerato con liquore	<i>"Iced coffee" with liquor</i>	€ 4,00
Thè aromatizzato/tisana	<i>Flavoured tea / Herbal tea</i>	€ 2,50
Cioccolata	<i>Hot chocolate</i>	€ 2,50
Cioccolata con panna	<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	€ 3,50
Grappe/amari/digestivi	<i>Grappas / Bitters / Digestives</i>	€ 3,50
Distillati "giovani"	<i>Young spirits</i>	€ 4,00
Liquori (baileys/martini/porto ecc.)	<i>Liquors</i>	€ 4,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Bibite e succhi

Soft drinks and juices

Acqua minerale 0,50 lt	<i>Mineral water 0,50 lt</i>	€ 1,60
Acqua minerale 0,75 lt	<i>Mineral water 0,75 lt</i>	€ 2,10
Coca cola/coca cola zero/coca cola light/sprite/fanta/ chinotto/tonica/lemon/cold lemon-peach tea (33cl)		€ 3,00
Succhi di frutta	<i>Fruit juice</i>	€ 3,00
Frullati di frutta fresca	<i>Fresh fruit shakes</i>	€ 5,00
Red bull in lattina	<i>Red bull in cans</i>	€ 5,00

Vino sfuso

Bulk house wine

1/4lt € 2,50	1/2lt € 4,00	1lt € 8,00
--------------	--------------	------------

Distillati invecchiati

Whisky

Jack daniel	€6,00	Cardhu	€7,00	Glen Livet	€7,00
Macallan	€8,00	Laphroaig	€9,00	Lagavulin	€9,00
		Oban	€9,00		

Rum

Havana res.	€5,00	Pampero anniv.	€5,00	Myer's	€5,00
St James	€5,00	Havana 7 years	€5,00	Brugal	€5,00
		Zacapa 23y	€8,00		

Tequila

Sauza gold €5,00	Jose Cuervo € 5,00
------------------	--------------------

Cognac

Courvoiser €7,00	Martell € 7,00
------------------	----------------

Vodka

Artic frutta € 4,00	Moskowskaya €4,00	Absolut blu €4,50
---------------------	-------------------	-------------------

Gin

Gordon €4,00	Bombay €6,00	Tanqueray €6,00
--------------	--------------	-----------------

Shot della casa: pampero & pera € 4,00

Shot of the house: pampero rum & pear

Carlsberg øl

Cocktail € 6,00

Cuba Libre:	(Rum, coca cola)
Vodka Lemon:	(Vodka, lemon soda)
Vodka Tonic:	(Vodka, acqua tonica) <i>Tonic water</i>
Negroni:	(Bitter Campari, Martini rosso, Gin)
Bloody Mary:	(Succo di pomodoro, Vodka, limone, tabasco) <i>Tomato juice</i> <i>Lemon</i>
Black Russian:	(Kaluha, Vodka)
White Russian:	(Kaluha, Vodka, panna) <i>Cream</i>
Piná Cólada:	(Rum, ananas, cocco, panna) <i>Pineapple</i> <i>Coconut</i> <i>Cream</i>
Daiquiri:	(Rum, succo di limone, zucchero) <i>Lemon juice</i> <i>Sugar</i>
Daiquiri Frozen:	(Rum, succo di limone, zucchero, frozen) <i>Lemon juice</i> <i>Sugar</i>
Fruit Daiquiri/Frozen	(Daiquiri con banana, fragola o maracuja, fragola anche frozen) <i>Daiquiri with banana, strawberry or maracuja, strawberry also frozen</i>
Gin Lemon:	(Gin, lemon soda)
Gin tonic:	(Gin, acqua tonica) <i>Tonic water</i>
Vodka Sour:	(Vodka, zucchero, limone) <i>Sugar</i> <i>Lemon</i>
Negrosky:	(Bitter Campari, Martini rosso, Vodka)
Garibaldi:	(Bitter Campari, succo d'arancia) <i>Orange juice</i>
Bronx:	(Martini rosso, Dry gin, succo d'arancia) <i>Orange juice</i>
Tequila sunrise:	(Tequila, succo d'arancia, granatina) <i>Orange juice</i> <i>Grenadine</i>
Margarita:	(Tequila, triple sec, succo di limone) <i>Lemon juice</i>
Margarita Frozen:	(Tequila, triple sec, succo di limone, frozen) <i>Lemon juice</i>
Fruit Margarita:	(Margarita con fragola o con banana) <i>Margarita with strawberry or banana</i>
Moscow Mule:	(Vodka, ginger beer, succo di limone) <i>Lemon juice</i>

Carlsberg øl

Cocktail special € 7,00

- Cuba Libre con Havana 7:** (Rum Havana 7, coca cola)
- Long island ice tea:** (gin, Vodka, rum, tequila, triplesec, cocacola)
- Caipirina:** (Lime, zucchero di canna, cahaca)
Sugar cane
- Caipirina alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, cahaca, fragola)
Sugar cane Strawberry
- Caipirissima:** (Lime, zucchero di canna, rum)
Sugar cane
- Caipirissima alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, rum, fragola)
Sugar cane Strawberry
- Caipiroska:** (Lime, zucchero di canna, vodka)
Sugar cane
- Caipiroska alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, vodka, fragola)
Sugar cane Strawberry
- Mojto:** (Lime, zucchero di canna, menta fresca, rum)
Sugar cane Fresh mint

Cocktail analcolici € 6,00 *Non-alcoholic cocktails*

- Rosa Colada:** (Ananas, crema di cocco, fragola)
Pineapple Coconut cream Strawberry
- Virgin colada:** (Ananas, crema di cocco, panna)
Pineapple Coconut cream Cream
- Primavera:** (Ananas, fragola, arancia)
Pineapple Strawberry Orange
- Autunno:** (Passion fruit, pompelmo, arancia)
Grapefruit Orange
- Estivo:** (Passion fruit, fragola, ananas)
Strawberry Pineapple

Coffee cocktail € 6,00

- Irish coffee:** (Irish Whisky, caffè, zucchero, panna)
Coffee Sugar Cream
- Maxican coffee:** (tequila, caffè, panna)
Coffee Cream
- Jamaican coffee:** (Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo)
Coffee Cocoa Hot milk
- French coffee:** (Brandy, cointreau, caffè, panna)
Coffee Cream

I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Bonarda Dell'oltrepò Pavese DOC (leggermente mosso)	Az. Agricola Ghia Michele	Croatina 100%	12,5%	13,00 €
Rosso di Valbissera San Colombano DOC	Podere di San Pietro	Croatina 47% Barbera 43% Uva rara 10%	13,5%	20,00 €
Barbera1212 Dell'oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	22,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Az. Agricola Balgera	Nebbiolo 100% (Chiavennasca)	14,5%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Dolcetto d'Asti DOC	Cà del Grifone	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Alba DOC	Enrico Serafino	Barbera 100%	13,5%	15,00 €
Barbera Bricco della baretta	Cà del Grifone	Barbera 100%	13,5%	21,00 €
Barbera D'Alba DOC	Prunotto	Barbera 100%	13,0%	22,00 €
Nebbiolo DOC	Pio cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	36,00 €
Barbaresco DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	13,5%	50,00 €
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL FRIULI E VENETO

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Refosco del peduncolo rosso	Torresella	Refosco dal Peduncolo rosso	12,5%	14,00 €
Merlot DOC	Borgo Magredo	Merlot 100%	13,0%	18,00 €
Pinot Nero DOC	Borgo Magredo	Pinot Nero 100%	13,0%	18,00 €
Cabernet Sauvignon DOC	Borgo Magredo	Cabernet Sauvignon 100%	13,0%	18,00 €
Valpolicella Superiore DOC	Lavarini	corvina e corvinone65% rondinella20% molinara10%	13,0%	20,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	14,5%	25,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL TRENTINO E ALTO ADIGE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Teroldego IPG	Cantina d'Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrain DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	22,00 €
Marzemino	Cantina d'Isera	Marzemino 100%	12,5%	22,00 €

I VINI ROSSI DELLA TOSCANA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cab. Sauv.10% Merlot 10%	13,00%	17,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	18,00 €
PEPPOLI Chianti Classico Gallo Nero DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	30,00 €
BRUCIATO Bolgheri Superiore DOC	Marchesi Antinori	Cab. Sauv. 65,0% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	35,00 €
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Toscana IGT	Tenute dell'Ornella	Merlot 70% Sangiovese 15,0% Cab. Sauv. 15,0%	13,5%	35,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	50,00 €
PIAN DELLE VIGNE Brunello di Montalcino DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	75,00 €
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO VEGAN	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	18,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00 €
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,00%	22,00 €
Montepulciano DOC	Velenosi	Montepulciano	13,5%	18,00 €
TELLUS SYRAH Lazio Sirah IGP	Falesco	Syrah 100%	14,5%	21,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA E SICILIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Irpinia Aglianico DOP	Az. Agricola Castello Antico	Aglianico 100%	13,5%	18,00 €
Primitivo di Manduria DOC	Vitti	Primitivo 100%	14,0%	18,00 €
SESSANT'ANNI Primitivo di Manduria DOC	Cantine San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	45,00 €
"F" Negroamaro Salento IGP	Cantine San Marzano	Negroamaro 100%	15,0%	45,00 €
Cannonau DOC	Cantina sociale del vermentino monti	Granaccia 100%	13,5%	18,00 €
Nero D'Avola IGT	Famiglia Piccini	Nero d'Avola 100%	13,5%	16,00 €
Nero D'Avola IGT	Cusumano	Nero d'Avola	14,0%	18,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Degagè spumante Extra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato D'Asti DOCG	Prunotto	Moscato bianco di Canelli 100 %	5,0%	22,00 €
SIOR PIERO Prosecco Sup Valdobbiadene DOCG	V8+	Glera 100%	11,5%	25,00 €
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	50,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Noir 20% Pinot Bianco 10%	12,5%	50,00 €
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve CLicquot	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00 €
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00 €

I VINI BIANCHI E ROSÉ DEL NORD ITALIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Gewuztraminer Trentino DOC	Cantina d'Isera	Gewuztraminer 100%	12,5%	21,00 €
Pinot Grigio Trentino DOC	Cantina d'Isera	Pinot Grigio 100%	12,5%	19,00 €
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	15,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	16,00 €
Muller Thurgau DOC (frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	17,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Tramin	Muller Thurgau 100%	12,5%	20,00 €
LA BIANCA Bianco Oltrepo Pavese IGP	Castello di Cigognola	Barbera 100% viniificata in bianco	13%	18,00 €
Lagrain Rosè DOC	Tramin	Lagrain 100%	13%	20,00 €

I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Falanghina DOP	Az. Agricola Castello Antico	Falanghina 100%	12,5%	18,00 €
Fiano DOP	Az. Agricola Castello Antico	Fiano 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Az. Agricola Castello Antico	Greco 100%	12,5%	20,00 €
EVOE Passerina DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	18,00 €
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	20,00 €
Vermentino di Gallura DOC	Cantine sociale del Vermentino di Monti	Vermentino 100%	12,0%	16,00 €

I NOSTRI VINI DELLA CANTINA CØL PIEMONTESI

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
CØL BIANCO 0,75 cl	Cà Del Grifone	Chardonnay/Malvasia	12,5%	13,00 €
CØL ROSSO 0,75 cl	Cà Del Grifone	Dolcetto/Barbera	14,0%	13,00 €