

CAFFETTERIA

Caffè	€	1.10
Caffè decaffeinato	€	1.30
Caffè d'orzo	€	1.30
Caffè ginseng	€	1.30
Caffè corretto	€	1.50
Caffè marocchino	€	1.50
Cappuccino	€	1.20
Tè e infusi vari	€	2.50
Cioccolata	€	3.00
Cioccolata con panna	€	3.00
Caffè shakerato	€	4.00

AMARI, RHUM, WISKIES

Cognac e Brandy	€	4.00
Rhum	€	5.00
Wiskies	€	5.00

SUCCHI E BIBITE

€ 3.50

VINI BIANCHI

FRANCIACORTA *BRUT, BRUT ROSÉ, SATEN*

Cantine Barbalonga

Calice	€	7.00
Bottiglia	€	40.00

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Cantine Bottega

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	30.00

GEWURZTRAMINER

Cantine viticoltori di Avio

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

FRIULANO

Cantine Bracco 1881

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

RIBOLLA GIALLA

Cantine Gradis'ciutta

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

LUGANA

Cantine Albino Armani

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

GRECHETTO

Cantine Difilippo

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

VERMENTINO OGHE

Cantine Delogu

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

VINI ROSSI

PINOT NERO *SANTA LUCIA*

Cantine Albino Armani

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

RIPASSO della *VALPOLICELLA*

Cantine Albino Armani

Calice	€	6.00
Bottiglia	€	30.00

DOLCETTO D'ALBA

Cantine Giorgio Sobrero

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

MORELLINO DI SCANSANO *PASSERA*

Cantine Poggio Trevvalle

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA *DA SEMPRE*

Cantine Vicari

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

MONTEFALCO ROSSO

Cantine Difilippo

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

NERO D'AVOLA *VARCHETTA*

Cantine Antichi Granai

Calice	€	5.00
Bottiglia	€	25.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birre in bottiglia	€	4.00
Birra analcolica	€	4.00
Birra senza glutine	€	5.00

BIRRE ALLA SPINA

LOWENBRAU ORIGINAL

Birra dal colore giallo chiaro, si presenta all'olfatto con un profumo maltato. La frizzantezza è media, e al sapore del malto si uniscono leggere note fruttate e una spiccata luppolatura. Il retrogusto tende all'amarognolo evidenziando la presenza dei suoi selezionatissimi luppoli.

TIPOLOGIA: Munchner PremiumHell
FERMENTAZIONE: Bassa
INGREDIENTI: Acqua, lievito, orzo, luppolo
COLORE: Dorato
GRADO ALCOLICO: 5,2 %

Piccola	€	3.00
Media	€	5.00

TENNENT'S SUPER

Strong Lager Scozzese, dal colore chiaro e dal gusto forte. Decisa e ben equilibrata nelle sue componenti, evoca qualità e prestigio. Il gusto forte e leggermente dolce, fanno di questa birra una specialità unica. Aroma intenso di malto con note di mela, gusto maltato e retrogusto leggermente amarognolo.

TIPOLOGIA: Strong Lager
FERMENTAZIONE: Bassa
INGREDIENTI: Acqua, lievito, orzo, luppolo
COLORE: Dorato
GRADO ALCOLICO: 9 %

Piccola	€	3.00
Media	€	5.00

LEFFE ROUGE

Tipica belga dal colore rosso, presenta una schiuma fine, corposa e persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato, spezie e sentori di frutta candita. Il gusto rivela un corpo morbido ed avvolgente, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.

TIPOLOGIA: Belgian Strong Ale

FERMENTAZIONE: Alta

INGREDIENTI: Acqua, lievito, orzo, luppolo

COLORE: Rosso ramato carico

GRADO ALCOLICO: 8,2 %

Media

€

5.00

FRANZISKANER HELL (Weisse tedesca)

Dal colore biondo e dall'aspetto velato dovuto al fatto di non essere filtrata. I lieviti in sospensione che conferiscono al gusto una decisa nota acidula e al naso sprigionano profumi fruttati di banana. Frizzante e beverina, dalla schiuma fine e compatta, decisamente rinfrescante.

TIPOLOGIA: Weizen

FERMENTAZIONE: Bassa

INGREDIENTI: Acqua, lievito, orzo, frumento, luppolo

COLORE: Dorato

Piccola

€

3.00

Media

€

5.00

GAINA IPA (IPA - Birrificio di Lambrate)

L'IPA fiore all'occhiello di Goose Island è stata per sei volte vincitrice di medaglie al Great American Beer Festival. Abbiamo preso il tradizionale stile inglese e creato la nostra IPA arricchendola con aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. Proprio per il suo sapore luppolato, franco e morbido, la IPA Goose è la birra perfetta, tanto per gli appassionati quanto per i nuovi consumatori.

TIPOLOGIA: IPA

FERMENTAZIONE: Bassa

INGREDIENTI: Malto (Special Pale), Luppolo (Pilgram, Styrian Golding, Cascade Centennial)

COLORE: Ambrato

GRADO ALCOLICO: 5,9 %

Media

€

5.00

APERITIVI

CAMPARI SHAKERATO

SBAGLIATO

(Spumante, Vermouth rosso, Bitter Campari)

MANHATTAN

(Bourbon, Vermouth Rosso, Bitter Campari)

AMERICANO

(Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda)

SPRITZ

(Aperol, Spumante, Soda)

HUGO

(Liquore al sambuco, Spumante, Soda)

NEGRONI

(Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin)

€

6.00

COFFEE NEGRONI

(Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin 400 Conigli)

CHIOSCO

(Prosecco, Brandy, Frutta, Zucchero, Lime)

SPRITZ VIOLETTE

(Gin london dry, Prosecco, Creme violet, Succo di limone)

SICILIAN SPRITZ

(Aperol o Campari, Prosecco, Succo Arancia e Pompelmo, Sciroppo pompelmo)

P31 GREEN SPRITZ

(P31, Spumante, Soda)

UN AMERICANO SBAGLIATO

(Amaro Cynar, Bitter Campari, Ginger Beer)

AMERICANO A COMO

(Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda al pompelmo)

€

7.00

LONG DRINKS

CUBA LIBRE

Classic	€	7.00
Premium	€	8.00

GIN TONIC

Classic	€	7.00
Riserva	€	8.00
Premium	€	10.00

GIN LEMON

Classic	€	7.00
Riserva	€	8.00
Premium	€	10.00

VODKA LEMON

Classic	€	7.00
Riserva	€	8.00
Premium	€	10.00

COCKTAILS

VODKA SOUR

(Vodka, Sciroppo di zucchero, Limone)

CAIPIRINHA

(Cachaca, Lime, Zucchero di canna)

CAIPIROSKA

(Vodka, Lime, Zucchero di canna)

DAIQUIRI

(Rum Bianco, Limone, Zucchero di canna)

MARGARITA

(Tequila, Triple Sec, Limone, Sale)

MOJITO

(Lime, Menta, Rum Bianco, Rum Scuro, Zucchero di canna, Soda, Angostura)

TEQUILA SUNRISE

(Tequila, Arancia, Granatina)

LONG ISLAND

(Rum, Gin, Triple Sec, Vodka, Limone, Cola)

GIN FIZZ

(Gin, Soda, Zucchero, Limone)

SEX ON THE BEACH

(Vodka Pesca, Ananas, Sciroppo Mirtilli)

COSMOPOLITAN

(Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime)

CHINOTTO ALCOLICO

(Amaro Montenegro, Bitter Campari, Coca Cola)

HURRICANE

(Rum Scuro, Passion Fruit, Succo di Limone)

€

8.00

ZOMBIE

(Rum Scuro, Rum Bianco, Orange Curacao, Succo di Lime, Succo di Limone, Succo d'arancia)

MARTINI COCKTAIL

(Martini Dry, Gin)

PORNSTAR MARTINI

(Vodka, Liquore alla vaniglia, lime, passion fruit, Prosecco)

€

8.00

SIGNATURE DRINKS

I nostri cocktails alcolici

PRIMULA

(Gin, Vodka, Martini Dry, Tonica, Limone)

GIN BASIL SMASH

(Nordes gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Foglie di basilico)

IOVEM MULE

(Iovem, Succo di lime, sciroppo di zucchero, mirtilli, Top ginger beer)

WILD BREEZE

(Rum Bianco, Lime, Zucchero, Pura di Lampone, Soda)

MOJITO 2.0

(Lime, Menta, Rum bianco, Sciroppo di zucchero, Soda)

TOMMY'S MARGARITA

(Tequila, Succo di lime, Sciroppo d'agave)

PINK LADY'S GIN

(Gordon's gin rosa, Succo di limone, Sciroppo alle rose, Prosecco)

NEW PALOMA

(Tequila, Campari, lime, Soda al pompelmo)

€

9.00

I nostri cocktails analcolici

BEATRIX

(Purea al lampone, Foglie di menta, Succo di limone, Ginger ale)

ELISABETH

(Passion fruit, Succo ananas, Lime spremuto, Soda)

MATHILDA

(Succo di arancia, Succo di pompelmo, Sciroppo vaniglia, Soda)

KATHERINE

(Frutti di bosco, Succo cranberry, Sciroppo vaniglia, sciroppo
fragola, Ginger beer) € 8.00

PANINI

PANINO (*)

€ 5.00

FOCACCIONA (*)

€ 7.00

1. CRUDO. FONTINA. POMODORO. INSALATA. MAIONESE

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

2. SPECK. FONTINA. FUNGHETTI

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

3. SPECK. FONTINA. SALSA COCKTAILS. POMODORO

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

4. CRUDO. FUNGHETTI. SALSA ROSA

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

5. SALAME. BRIE. SALSA COCKTAIL

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

6. COTTO. POMODORO. MAIONESE

Allergeni: 3, 4, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

7. COTTO. INSALATA. FONTINA. MAIONESE

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

8. SPECK. BRIE. FUNGHETTI

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

9. RUCOLA, POMODORO. FONTINA. PATÉ DI OLIVE

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

10. TACCHINO. SALSA TONNATA. FONTINA. POMODORO

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

11. BRESAOLA. RUCOLA, GRANA

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

12. TACCHINO. INSALATA. CRESCENZA

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

13. COTTO. SALSA TONNATA. POMODORO

Allergeni: 3, 4, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

(*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

TOAST E PIADINE

31. TOAST

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

€

4.00

41. CRUDO. FONTINA. RUCOLA

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

42. COTTO. FONTINA. MAIONESE

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

43. CRUDO. CRESCENZA. RUCOLA

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

44. COTTO. CRESCENZA. PATE' DI OLIVE

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

45. BRESAOLA. RUCOLA. GRANA

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

46. INSALATA. POMODORO. FONTINA. SALSA TONNATA

Allergeni: 3, 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

47. NUTELLA

Allergeni: 2, 4, 5, 7, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

€

6.00

TAGLIERI

51. REGULAR (Salumi e formaggi)

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

€

10.00

52. MAXI (Salumi e formaggi)

Allergeni: 4, 5, (Vedi lista allergeni alle pagine seguenti)

€

18.00

LISTA ALLERGENI

Codice	Allergene	Descrizione
(1)	ARACHIDI	Prodotti a base di arachidi, come olio o burro
(2)	FRUTTA IN GUSCIO	Riguardano noci, nocciole, mandorle ecc.
(3)	UOVA	Prodotti a base di uova, come salse (maionese,...)
(4)	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Prodotti contenenti frumento, pasta, grano, cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte
(5)	LATTE E LATTICINI	Prodotti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere).
(6)	SESAMO	Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane
(7)	SOIA	È presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)
(8)	SENAPE	Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)
(9)	SEDANO	Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate
(10)	ANIDRIDE SOLFOROSA	Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni
(11)	LUPINI e prodotti a base di lupini	Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia.