

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1.30	Caffè shakerato	€ 2.80
Caffè decaffeinato	€ 1.40	Cappuccino	€ 1.80
Caffè d'orzo	€ 1.60	Cioccolata calda	€ 3.50
Ginseng	€ 1.60	Latte caldo	€ 1.50
Caffè americano	€ 1.60	Latte macchiato	€ 2.30
Macchiato	€ 1.50	Tè caldo	€ 3.50
Caffè corretto	€ 2.50	Infuso	€ 3.50
Caffè doppio	€ 2.60	Tisana	€ 3.50
Caffè con panna	€ 2.50	Camomilla	€ 3.50
Caffè marocchino	€ 2.50		

Aggiunta di panna	+ € 0.50
Sostituzione con latte di soia	+ € 0.30
Sostituzione con latte senza lattosio	+ € 0.30

Estratti €5.50

Sicilia Arancia - Pompelmo - Ananas
Trentino Finocchio - Mela - Sedano - Zenzero
Veneto Arancia - Mela - Carota - Sedano
Mistrò Ananas - Mela - Arancia - Zenzero
Drenante Carota - Finocchio - Mela - Ananas
Vitaminizzante Arancia - Carota - Mela - Limone

Pasticceria

Croissant	€ 1.30/ 1.50
Croissant mignon	€ 1.00
Biscotteria	€ 0.60

Bar

Acqua minerale cl. 25	€ 0.70
Acqua minerale cl. 50	€ 2.00
Acqua minerale cl. 75	€ 3.00
Bibita in bottiglia Coca cola - Aranciata - Schweppes Tonica - Schweppes Lemon - Chinotto - Tassoni - Lemong Soda - Acqua brillante	€ 3.20
Bibita in lattina Coca cola - Coca cola Zero - Fanta - Tè alla pesca - Tè al limone - Tè verde	€ 3.50
Redbull	€ 4.00
Succo di frutta Pera - Pesca - Albicocca - Ananas - ACE - Pomodoro - Mirtillo	€ 3.20/3,70
Spremuta Arancia - Limone - Pompelmo - Pompelmo Rosa	€ 3.50

Birre

Itala Pilsen Bionda cl.20	€ 3.30	Menabrea Ambrata bott. cl. 33	€ 4.50
Itala Pilsen Bionda cl. 40	€ 6.00	Itala Pilsen Bionda bott. cl.33	€ 4.00

Long Drinks

Gin Tonic o Gin Lemon base	€ 8.00
Gin Tonic o Gin Lemon Premium Tanqueray Ten - Nordes - Hendrick's - Malfy rosa al pompelmo - arancio - limone	€ 10.00
Monkey 47 - Mare - Jinzu	€ 12.00
Vodka Tonic o Gin Lemon base	€ 8.00
Vodka tonic o Vodka lemon Premium Belvedere - Grey Goose	€ 10.00
Beluga	€ 12.00

Aperitivi

Analcolici cl. 10 Crodino - Gingerino - Sanbitter	€ 3.20
Spritz bianco	€ 2.50
Spritz Aperol	€ 3.50
Spritz Campari	€ 3.70
Hugo Prosecco, lime, menta, sambuco e soda	€ 4.00
Spritz Select o Cynar	€ 3.70
Mimosa Arancia spremuta, prosecco	€ 6.00
Rossini Fragole fresche, prosecco	€ 6.00
Americano Bitter Campari, Vermouth rosso, soda	€ 6.00
Negroni Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin	€ 7.50
Boulevardier Bitter Campari, Vermouth rosso, Whisky	€ 7.50
Negroni sbagliato Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco	€ 7.50

Snacks

Tramezzino	€ 2.00
Toast Prosciutto cotto, formaggio	€ 4.50
Toast rinforzato	€ 5.50
Tostone integrale Prosciutto cotto, formaggio	€ 5.00
Tostone integrale rinforzato	€ 6.00
Club sandwich classico Pomodoro, misticanza, prosciutto cotto, formaggio, bacon, uovo	€ 12.00
Club sandwich vegetariano Verdure grigliate, formaggio, uovo, pomodoro, misticanza, maionese	€ 12.00

Piadine

Positano Prosciutto crudo, mozzarella, rucola	€ 5.00
Elba Prosciutto cotto, formaggio	€ 5.00
Ischia Speck, brie	€ 5.00
Porto Rotondo Porchetta, formaggio, lattuga	€ 5.00
Giglio Bresaola, rucola, grana	€ 5.00
Aggiunte	+ € 0.50

Panini €5.00

Portofino Prosciutto crudo, mozzarella	
Napoli Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro	
Capri Mozzarella, lattuga, pomodoro, origano	
Amalfi Mozzarella, verdure grigliate	
Sorrento Porchetta, formaggio, funghi	
Venezia Bresaola, rucola, grana	
Aggiunte	+ € 0.50

Insalatone

Trieste Misticanza, mozzarella, carote, tonno, arancia	€ 10.00
Genova Misticanza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive taggiasche	€ 10.00
Cagliari Misticanza uova sode, tonno, olive verdi, zucchine grigliate	€ 10.00
Maratea Misticanza, feta, pomodorini, cetriolo, olive taggiasche, cipolla	€ 10.00
Bari Misticanza, bocconcini di pollo, speck scottato, noci e grana	€ 10.00
Cesar salad Misticanza, bocconcini di pollo, scaglie di grana, crostini e salsa yogurt	€ 12.00
Aggiunte	+ € 1.00

Menù alla carta

Disponibile dalle ore 12.00 alle ore 15.00

Antipasti

Tartare di fassona alla piemontese	€ 12.00
Tagliere misto x 2 Prosciutto crudo, sopressa, porchetta, mortadella, giardiniera, grana, asiago, burratina, brie e base pizza calda	€ 18.00
Crudo di S.Daniele e Bufala Campana	€ 16.00

Primi piatti

Bigoli al rugù d'anatra	€ 14.00
Lasagnetta al radicchio e pasta di salamella	€ 14.00
Paccheri cacio e pepe	€ 14.00

Secondi

Tagliata di roast-beef con rucola, grana e pomodorini	€ 16.00
Petto di pollo alla griglia con verdure grigliate	€ 14.00
Cotoletta di vitello alla milanese con contorno	€ 18.00

Contorni

Patate al Forno	€ 4.00
Patate Fritte	€ 4.00
Verdure alla griglia	€ 4.00
Insalata mista	€ 4.00
Contorno di stagione	€ 5.00

Dessert €5.00

Tiramisù classico

Sorbetto

Dessert del Giorno

Ananas al Naturale

Coperto e servizio - € 2.00

Business lunch

In alternativa

Dal Lunedì al Venerdì è presente un business lunch adatto alle tue necessità.

Primo con contorno, acqua 0.5 L, caffè € 13.00

Secondo con contorno, acqua 0.5 L, caffè € 13.00

Vini

Bollicine

Conegliano Valdobbiadene Dogg Brut Palada 2022	Calice /Bottiglia € 4.00 / 24.00
Prosecco Treviso Doc Extradry Villa D'Arfanta 2022	€ 3.50/ 20.00
Trento Doc Ferrari Maximun	€ 6.00/ 35.00
Trento Doc Brut Perlè Ferrari 2018	€ 60.00
Franciacorta Ca Del Bosco Prestige Cuvée	€ 6.00/ 35.00
Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut	€ 80.00

Bianchi

Lugana Doc Ca' dei Frati 2022	€ 4.00 / 24.00
Sauvignon Ronco Calaj Igt Russolo	€ 4.00 / 24.00
Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali La Sclusa 2021	€ 4.00 / 24.00
Friulano Friuli Colli Orientali La Sclusa 2022	€ 4.00 / 24.00

Rossi

Merlot Azienda Agricola Cecchetto 2022	€ 3.50 / 20.00
Cabernet Ornella Molon 2022	€ 3.50 / 20.00
Recantina Montello e Colli Asolani Doc Serafini e Vidotto 2020	€ 4.00 / 24.00

Dolci

Fior D'Arancio Colli Euganei Dogg La Montecchia	€ 3.50 / 20.00
---	----------------

Allergeni

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLEFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04).

Alcuni ingredienti non stagionali possono essere surgelati.

Aperitivi

Gin Tonic o Gin Lemon Bombay	€ 8.00
Gin Tonic o Gin Lemon Premium	
Tanqueray Ten - Bombay - Mare - Malfy rosa al pompelmo - Malfy arancio - Malfy al limone - Nordes - Hendrick's	€ 10.00
Monkey 47 - Jinzu	€ 12.00
Vodka Tonic o Vodka Lemon	
Absolut o Sky	€ 8.00
Vodka Tonic o Vodka Lemon Premium	
Belvedere - Grey Goose	€ 10.00
Beluga	€ 12.00
Hugo	€ 4.50
Prosecco, lime, menta, sambuco e soda	
Il nostro Martini Royale	€ 6.00
Prosecco, Martini bianco, lime, menta, sambuco, soda	
Rossini	€ 6.00
Fragole fresche, prosecco	
Americano	€ 6.00
Bitter Campari, Vermouth rosso, soda	
Negroni	€ 8.00
Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin	
Boulevardier	€ 8.00
Bitter Campari, Vermouth rosso, Whisky	
Negroni sbagliato	€ 8.00
Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco	
Spritz bianco	€ 3.50
Spritz	€ 4.00
Shot	€ 3.00

Long drink & cocktails

Jagerbomb	€ 8.00
Jagermeister e redbull	
Vodka redbull	€ 8.00
Moskow Mule	€ 10.00
Vodka, ginger beer, succo di lime, foglia di menta	
Tequila sunrise	€ 10.00
Tequila, succo arancia e granatina	
Scivolo	€ 10.00
Vodka alla fragola, Schweppes Lemon	
Quattro bianchi lemon	€ 10.00
Vodka, Triple sec, gin, rum bianco, sour e lemon	
Quattro bianchi fragola	€ 10.00
Vodka, Triple sec, gin, rum bianco, sour, lemon e fragola	
Long Island	€ 10.00
Vodka, Triple sec, gin, rum bianco, sour e coca cola	
Japanese Ice tea	€ 10.00
Vodka, gin, rum bianco, midori, sour e lemon	
Disaronno Orange	€ 10.00
Disaronno Sour	€ 10.00
Bloody Mary	€ 10.00
Vodka, succo di pomodoro condito	
Margarita	€ 10.00
Tequila, Triple sec, succo di lime	
Cosmopolitan	€ 10.00
Vodka, Triple sec, succo di lime, succo di mirtillo rosso	
Cuba Libre	€ 10.00
Rum, lime, Coca cola	

Pestati

€ 10.00

Mojito

Rum, menta fresca, zucchero di canna,
lime, soda

Caipiriña

Cachaca, zucchero di canna, lime

Caipiroska

Vodka, zucchero di canna, lime

Tutti i pestati sono disponibili
nella variante fragola, lampone,
cocco, passion fruit, mango

Qualcosa di nuovo

€ 10.00

Purple rain

Vodka pesca, Blu curacao, triple sec, rum,
sweet & sour, granatina, lemon

Turchese

Succo ananas, triple sec, blu curacao,
batida de coco, lemon

Strawberry kisses

Gin, fragola, granatina, succo di lime,
succo ananas, lemon

Mimosa bomb

Tequila, granatina, prosecco, succo arancia

Melon sour

Midori, vodka, sweet & sour, lemon

Blue Hawaiiian

Vodka, blu curacao, malibù, succo ananas

Barbie

Lamponi, sciroppo di zucchero, lime, Prosecco

“Fai tu”

Lasciati sorprendere dalla fantasia/i gusti
del barista

Per chi guida

€ 8.00

Virgin Mojito

Menta fresca, zucchero di canna, lime,
sour, ginger beer

Analcolico alla frutta

Succo arancia, succo ananas, granatina,
fragola, lemon

Passion sour

Sciroppo al passion fruit, sweet&sour,
succo ananas, lemon

Virgin pina colada

Succo ananas, sciroppo al cocco, lemon

Gin Tonic 0.0

Gin Tonic con Tanqueray 0.0 (Analcolico)

Caraffe*

Caraffa di spritz da 1,5 l € 25.00

Aperol, Campari, Bianco, Cynar,
Select o Hugo

Caraffa di aperitivi da 1,5 l € 30.00

Americano o Negroni

Caraffa di birra da 1,5 l € 20.00

*Accompagnati da
cicchetti misti

Giro*

Base

Gin Bombay o Vodka Absolute
con 10 toniche “Fever Tree” o lemon

€ 80

Premium o Super Premium

Gin o Vodka premium
con 10 toniche “Fever Tree” o lemon

€ 100/110

Dalla cucina

Tagliere di affettati x 2 € 12.00

Prosciutto crudo, soppressa, porchetta, mortadella,
giardiniera e base pizza calda

Tagliere misto x 2 € 18.00

Prosciutto crudo, soppressa, porchetta, mortadella,
giardiniera, grana, asiago, burrata, brie
e base pizza calda

Focaccina farcita fatta in casa € 3.50

Chiedere la disponibilità dei gusti della giornata

Crostoni croccanti farciti € 3.00

Chiedere la disponibilità dei gusti della giornata

Toast € 4.50

Prosciutto cotto, formaggio

Toast rinforzato € 5.00

Prosciutto cotto, formaggio, verdure grigliate

Tostone integrale € 5.50

Prosciutto cotto, formaggio

Tostone integrale rinforzato € 6.00

Prosciutto cotto, formaggio, verdure grigliate

VINI

Bollicine

Conegliano Valdobbiadene al calice / bottiglia

Docg Brut € 4.00 / 24.00

Palada 2022

Prosecco Treviso Doc Extradry € 3.50 / 20.00

Villa D'Arfanta 2022

Trento Doc Ferrari Maximun € 6.00 / 35.00

Trento Doc Brut Perlè € 60.00

Ferrari 2018

Franciacorta Ca Del Bosco

Prestige Cuvèe € 6.00 / 35.00

Champagne Philipponnat

Royale Réserve Brut € 80.00

Bianchi

al calice / bottiglia

Lugana Doc € 4.00 / 24.00

Ca' dei Frati 2022

Sauvignon Ronco Calaj Igt € 4.00 / 24.00

Russolo

Ribolla Gialla Colli Orientali € 4.00 / 24.00

La Sclusa 2021

Friulano Friuli Colli Orientali € 4.00 / 24.00

La Sclusa 2022

Rossi

al calice / bottiglia

Merlot Azienda Agricola € 3.50 / 20.00

Cecchetto 2022

Cabernet Ornella € 3.50 / 20.00

Molon 2022

Recantina Montello e

Colli Asolani Doc € 4.00 / 24.00

Serafini e Vidotto 2020

al calice / bottiglia

Dolci

Fior D'Arancio

Colli Euganei Docg € 3.50 / 20.00

La Montecchia

ALLERGENI

Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3) UOVA e prodotti a base di uova

4) PESCE e prodotti a base di pesce

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6) SOIA e prodotti a base di soia

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

9) SEDANO e prodotti a base di sedano

10) SENAPE e prodotti a base di senape

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13) LUPINI e prodotti a base di lupini

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04).

Alcuni ingredienti non stagionali possono essere surgelati.