

# MENU'

## TAGLIERI [OGNI MOMENTO]

ACCIUGHE CANTABRICO	acciughe . burro . pane tostato *1-4-7 anchovies . butter . toast	15€
TAGLIERE MISTO	selezione di salumi . formaggi *1-7-8 cold cuts . italian cheeses	x2 PERSONE 18€ + 9€ X PERSONA
CACCIATORINO	salame al tagliere * salami to the chopping board	7€
TAGLIERE FORMAGGI	selezione di formaggi . marmellate *7-8 cheeses . jams	x2 PERSONE 15€ + 7,5€ X PERSONA
BRUSCHETTA GIOVANNA	3pz . pancetta cotta nel miele . stracciatella . pistacchio *1-7-8 3 pcs . bacon cooked in honey . stracciatella . pistachio	13€
BRUSCHETTA CLASSICA	3pz . pomodorino . stracciatella . basilico *1-7 3 pcs . tomato . stracciatella . basil	13€

## FOCACCE [ NO CENA ]

FOCACCIA MILLESIMO	salame . parmigiano . insalata . pesto di rucola e pistacchio *1-7-8 salame . parmesan . salad . pistachio and rocket pesto	10€
FOCACCIA VECCHIA REGINA	pancetta cotta Giovanna formaggio spalmabile . insalata . pepe *1-7 cooked pancetta . spreadable cheese . salad . pepper	10€
FOCACCIA URIO RIVA	pomodoro . mozzarella di bufala . olio al basilico . pepe *1-7-8 tomato . mozzarella . basil oil . pepper	10€

## PIATTI CALDI [ PRANZO & CENA ]

15€

POLENTA	piatto variabile *6-7 variable plate
ZUPPA	piatto variabile *allergies variable variable plate
CREMA DI PATATE	funghi porcini . speck croccante *7-12 porcini mushrooms . crispy speck
CALDA CAPRESE	pomodorino confit . bufala . olio al basilico *7 hot caprese . confit tomato . buffalo mozzarella . basil oil

## DESSERT

8€

TIRAMISÙ

\*1-3-7-12

TORTA DI MELE

Apple pie \*1-3-7

CRÈME BRULÉE

\*3-7

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala / In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:  
1. GLUTINE - 2. CRUSTACEANS - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSC

## GIN & TONIC

Gin-Tonic (Beefeater)	10€	Tom Time	LOCAL GIN	14€
Gin-Lemon (Beefeater)	10€	Gota	LOCAL GIN	14€
Tanqueray	12€	Rivo	LOCAL GIN	14€
Hendrick's	12€	Mare		14€
Martin Miller's	12€	Del Professore		14€
Plymouth	12€	Kinobi		14€

## BAR

### COCKTAILS

Spritz	9€
American	9€
Mi-To	9€
Negroni	12€
Sbagliato	10€

### BEERS

Nazionale Chiara	5€
Artigianale Locale [Chiara - Wiess]	6.5€

### SOFT DRINKS

Acqua 0,5l	3€
Tonic Fever Tree	4€
Bibite	4€
Tè freddo	4€
Succhi Frutta Bio Plose	4€

### SPRITS

Amari	5€
Grappa	a partire da 7€
Whisky	a partire da 10€
Rum	a partire da 10€

### COFFEE

Caffè	2€
Caffè orzo / ginseng	2.5€
Cappuccino	3€
Infusi / Tè caldi	4.5€