



CAFFETTERIA

CAFFÈ

Scegliamo
solo caffè
arabica
selezionato

CAFFÈ ESPRESSO € 1.10

CAFFÈ DOPPIO ESPRESSO € 2.00

CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO € 1.10

CAFFÈ ESPRESSO CORRETTO € 1.80

CAFFÈ ESPRESSO CON PANNA € 2.00

CAFFÈ ESPRESSO SHAKERATO € 2.50

CON LATTE

MACCHIATONE € 1.50

caffè, crema di latte

LATTE CALDO € 1.20

LATTE MACCHIATO € 1.60

LATTE SOJA MACCHIATO € 1.90

CAPPUCCIO € 1.50

CAPPUCCIO D'ORZO € 1.80

CAPPUCCIO GINSENG € 1.80

CAPPUCCIO DI SOJA € 1.80

ALTRO

CAFFÈ D'ORZO TAZZA PICCOLA € 1.30

CAFFÈ D'ORZO TAZZA GRANDE € 1.60

CAFFÈ GINSENG TAZZA PICCOLA € 1.30

CAFFÈ GINSENG TAZZA GRANDE € 1.60

CIOCCOLATA "SELEZIONE DOMORI" € 3.00

fondente, latte, arancia e cannella,
peperoncino

CIOCCOLATA CON PANNA € 3.50

SPREMUTA ARANCIA € 3.00

BRIOCHES € 1.20

crema, marmellata, vuota, vuota
con glassa, integrale vuota,
integrale frutti di bosco, integrale
mele uvetta, mele, treccina alla
crema, girella con uvetta, treccina

DOLCI

Lievitati di nostra produzione,
preparati rigorosamente
con materie prime di alta
qualità e lievito madre

PAIN AU CHOCOLAT € 1.20

CROISSANT € 1.90
AL PISTACCHIO

MINIBRIOCHES € 0.80
crema, marmellata, vuota

KRAPFEN € 1.20
crema, marmellata

PASTICCINI € 0.80 cad.

MUFFIN € 2.50
AL CIOCCOLATO

CIAMBELLA € 1.50
AL CIOCCOLATO

DESSERT € 5.00
MONOPORZIONE

CROSTATINA € 2.50
ALBICOCCA

CROSTATINA € 2.50
DI CILIEGIE

CROSTATINA € 2.50
AI FRUTTI
DI BOSCO

BOCCIOLO DI ROSA € 2.50

BOCCIOLO DI ROSA € 4.00
CON CREMA

BOCCIOLO DI ROSA € 4.00
AL PISTACCHIO

TÈ E TISANE

€ 3.00

TÈ VERDI

N. 2 BANCHÀ

Tè verde dalle grandi foglie schiacciate e colorate di un bel verde intenso, giallo chiaro con sfumature verdi. Ricco di ferro, fluoro e minerali denota un sapore molto rotondo e leggermente amarognolo, una fragranza fresca ed erbacea ed un basso contenuto di teina. In abbinamento a dolci con le mandorle; da bersi puro, quindi senza aggiunta di latte o limone, tollera una puntina di zucchero ed è ottimo bevuto freddo.

N. 3 SPECIAL GUNPOWDER

Senza dubbio il più conosciuto e bevuto al mondo. In tazza evidenzia un bel colore verde ramato, un sapore fresco e pungente, un gusto leggero e amarognolo. Considerato il tè della salute per il ricco contenuto di vitamine e ferro, è anche diuretico, antiossidante e digestivo; particolarmente indicato nelle diete per il basso contenuto di teina è ottimo al mattino o nel pomeriggio accompagnato a pietanze salate oppure a dolci alla mandorla e alla nocciola, purchè senza limone o latte, magari con una puntina di zucchero. Non consigliato in versione fredda.

TÈ NERO

N. 7 DARJEELING MARGARETH'S HOPE

Prezioso tè nero indiano, brillante e ambrato, ha un bouquet profumato, gusto pieno e speziato, aroma appena fiorito, pungente e mielato con sentori di noce moscata. Si apprezza puro o con poco miele, al mattino e per il tè delle cinque con dolci, biscotti e cibi piccanti; buono bevuto ghiacciato.

TÈ PROFUMATO

N. 10 ROSA D'ORIENTE

Tè nero cinese di alta qualità, scented in quanto le sue foglie, morbide e omogenee, vengono miscelate con petali di rosa per conferire profumo e delicatezza; presenta in tazza un colore limpido e rosso con sfumature ambrate. Emana un profumo di malto e spezie, il sapore è molto dolce e piacevole ed il retrogusto raffinato e persistente; si abbina a dolci e crostate di frutta, è ottimo nella macedonia e bevuto freddo risulta particolarmente buono e rinfrescante.

TÈ E TISANE

€ 3.00

DETEINATO

N. 11 SOGNO DI CEYLON

Chi non ama l'eccitazione provocata dalla teina senza rinunciare al piacere di una buona tazza di tè troverà un prezioso alleato in questo tè nero dell'isola di Sri Lanka. In tazza l'infusione si presenta di colore rosso ambrato e denota un aroma fresco e amabile che la rendono apprezzabile durante l'intera giornata ma specialmente nella prima colazione ed al pomeriggio in abbinamento a dolci.

MISCELE

N. 12 PROFUMO D'AGRUMI

Pregiata miscela di tè neri cinesi sapientemente miscelati con scorze di agrumi per creare una infusione delicata, dalle note dolci e agrumate; ottimo come tè del pomeriggio in abbinamento a dolci con cioccolato. Da gustare pura, con una puntina di miele o una fettina d'arancio è estremamente dissetante bevuta ghiacciata.

N. 13 ENGLISH BREAKFAST

Miscela di tè neri broken costituita per due terzi da fruttati tè Ceylon e per un terzo da tè Assam o Darjeeling; in tazza presenta un colore rosso scuro dai riflessi marroni ed il suo gusto è pieno e deciso, fresco e stimolante, in puro stile britannico. Il sapore, intenso e rotondo, la rende adatta per la prima colazione all'inglese o per accompagnare un buon toast ma si abbina altrettanto a dolci e confetture; da gustare pura o con una puntina di miele, tollera una nuvola di latte. Si adatta benissimo ai vari momenti della giornata ed è ottima servita ghiacciata.

N. 14 NOTTI SPEZIATE

Miscela di tè nero di Ceylon con cannella, cardamomo, boccioli di rosa e altre spezie. In tazza presenta un colore scuro e intenso, rivelando un profumo pungente e un aroma deciso e robusto con sentori di albicocca, pesca e spezie. Si gusta al mattino e nel pomeriggio con dolci e biscotti speziati, una puntina di zucchero, poco latte o miele. Buono bevuto freddo.

TÈ E TISANE

€ 3.00

TÈ
AROMATIZZATI

N. 15 EARL GREY

Profumato tè nero aromatizzato con l'olio estratto dalla scorza del bergamotto, nel rispetto dell'antica ricetta britannica. In tazza il colore è rosso con toni ambrati ed il profumo intenso e tonificante; il sapore, fruttato e agrumato, denotando una notevole cremosità sotto l'aspetto tattile. Apprezzato a tutte le ore del giorno, è indicato per la colazione e come tè del pomeriggio; da gustare puro o con poco zucchero sopporta il limone o una nuvola di latte e si abbina a dolci, biscotti da tè o piatti salati decisi. Bevuto ghiacciato è buonissimo e rinfrescante.

N. 17 LIMONE

Tè nero cinese di alta qualità sapientemente miscelato con fragranze naturali agrumate, fiori e scorze di limone per donare in tazza una infusione molto profumata e rinfrescante, fruttata e dalla gradevole acidulità. Indicato come tè del mattino o del pomeriggio per il suo sapore pungente, se degustato puro o con poco zucchero è particolarmente corroborante e si abbina perfettamente a dolci e pasticcini da tè; bevuto freddo è molto buono e dissetante.

N. 18 MENTA

La sapiente miscelazione di pregiato tè verde cinese Special Gunpowder con aromi naturali e foglie di menta piperita conferiscono a questa delicata bevanda elevate doti toniche, digestive e stimolanti del sistema nervoso. Dato il suo aroma dolce e corroborante si apprezza durante l'intera giornata, puro o con poco zucchero di canna, insieme a dolci e pasticceria da tè; gustato freddo è molto buono e dissetante.

N. 19 PESCA

Le note fruttate della polpa di pesca matura, ingentilite dai fiori di calendula, aromatizzano alla perfezione una base di corposo e rotondo tè nero cinese che in tazza denota un colore rosso carico con tonalità ambrate. Il suo profumo particolare ed il gusto delicato e tonificante lo rendono adatto a una degustazione pomeridiana purché gustato puro o con poco zucchero, in abbinamento a dolci e biscotti; particolarmente buono e dissetante bevuto freddo.

TÈ E TISANE

€ 3.00

INFUSI

N. 23 FRAGOLINE DI BOSCO

Accurata miscela di karkadè e rosa canina con pezzetti di fragola, mirtillo, mela, sambuco, fiordaliso, calendula e aromi naturali per un infuso privo di teina, che in tazza colpisce per il bel colore rosso acceso. Dal gusto di sottobosco particolarmente dolce e soave, digestivo e diuretico, si apprezza poco zuccherato in abbinamento a dolci, torte di frutta e pasticcini; ottimo gustato caldo, è particolarmente dissetante bevuto freddo.

N. 24 MIRTILLO CILIEGIA

Delicato blend composto da karkadè, rosa canina, mirtillo, fiordaliso, uvetta passolina, sambuco e aromi naturali sapientemente uniti per donare in tazza un infuso dal colore rosso acceso, dolcemente profumato e particolarmente persistente. Privo di teina, diuretico e digestivo, il suo gusto riporta intensi sentori di mirtillo e ciliegia che si esaltano in abbinamento a pasticcini, dolci e torte di frutta. Bevuto puro o con una puntina di zucchero risulta d'inverno dolce e corroborante mentre d'estate, bevuto ghiacciato, è molto buono e dissetante.

ERBE E TISANE

N. 28 CAMOMILLA

L'infusione dei fiori di camomilla (Camomilla Matricaria) produce una bevanda dal colore biondo chiaro, digestiva e antinfiammatoria, eccellente nella prevenzione dello stress, capace di conciliare il sonno con le sue virtù rilassanti e sedative. Si apprezza bevuta pura o con una puntina di zucchero per il suo sapore dolce e delicato mentre nel periodo estivo è molto dissetante bevuta ghiacciata.

N. 31 BUON RESPIRO

Tisana realizzata con foglie di eucalipto, menta piperita, fiori di camomilla, semi di finocchio, foglie di salvia, malva, timo, gemme di pino e altre erbe; la loro sapiente miscelazione contribuisce a liberare le vie respiratorie regalando piacevoli sensazioni di libertà e pienezza. Dal sapore fresco e pungente si può gustare tutto il giorno, prettamente durante la stagione invernale, con poco zucchero o una puntina di miele.

BEVERAGE

BICCHIERE D'ACQUA	€ 0.50
BOTTIGLIETTA D'ACQUA CL.50	€ 1.50
BOTTIGLIA D'ACQUA LT.1	€ 2.50
COCA COLA ZERO VETRO CL.33	€ 2.50
COCA COLA BOTT. VETRO CL.33	€ 2.50
ESTATHE LATTINA CL.33 limone/pesca	€ 2.50

BIBITE GALVANINA

cl.355

€ 3.50

ARANCIATA • ARANCIATA ROSSA
COLA • POMPELMO ROSSO
MANDARINO • CHINOTTO
CEDRATA • GINGER • LIMONATA
THE LIMONE • THE PESCA
THE BIANCO • THE VERDE

Se serviti come aperitivo, verranno maggiorati
di € 2.50 a consumazione con stuzzichini

NETTARI DI FRUTTA

da frutta
fresca

PESCA	€ 3.50
ALBICOCCA	€ 3.50
PERA	€ 3.50
ANANAS	€ 3.50
TROPICALE	€ 3.50
ARANCIA	€ 3.50
MANGO	€ 3.50
POMODORO	€ 3.50
MIRTILLO	€ 4.50

FOOD

Baguette del mulino* farcita con salumi e ingredienti a scelta	da € 5.00
Panino farcito con salumi	€ 3.50
Panino farcito con salumi e mozzarella	€ 4.00
Panino farcito con salumi, mozzarella e pomodoro	€ 4.50
Trancio di pizza margherita	€ 4.50
Trancio di pizza farcita	€ 5.50
Trancio di pizza del mulino*	€ 6.50

*Prodotti preparati con farine
coltivate direttamente
nell'azienda agricola F.lli Zucchi
e macinate nel nostro mulino
con macine a pietra

APERITIVI

PIRLO ST. GERMAIN
liquore St. Germain ai fiori
di sambuco, bollicine rosé, selz,
pompelmo rosa

€ 7.00

TUTTI GLI APERITIVI

sono accompagnati
da stuzzichini di
nostra produzione

PIRLO MISTO (APEROL + CAMPARI) € 6.50

PIRLO CON CAMPARI € 6.00

PIRLO CON APEROL € 6.00

HUGO € 7.00

CRODINO € 6.00

CAMPARI SODA € 6.00

APEROL SODA € 5.00

APERITIVO ANALCOLICO € 6.00

ALLA FRUTTA

APERITIVO "FESTIVO PORTOFINO" € 6.00

CHAMPAGNE

BICCHIERE

BOTTIGLIA

IN MESCITA DEL GIORNO

€ 10.00

€ 70.00

BOLLICINE

PROSECCO € 5.50

€ 21.00

BOLLICINE ROSÈ € 5.50

€ 21.00

FRANCIACORTA BRUT € 6.50

€ 28.00

FRANCIACORTA ROSÈ € 6.50

€ 28.00

FRANCIACORTA SATEN € 7.50

€ 32.00

CA DEL BOSCO "Cuvée Prestige" € 8.00

€ 40.00

VINI

BICCHIERE BOTTIGLIA

€ 6.00 € 22.00

VINI BIANCHI

LUGANA
Lombardia, *Turbiana*, 12,5%

€ 7.00 € 26.00

LUGANA BROLETTINO
"Ca dei Frati"
Lombardia, *Turbiana*, 12,5%

€ 6.50 € 26.00

GEWÜRZTRAMINER ALSAZIANO
Francia, *Gewürztraminer*, 12,5%

€ 6.50 € 26.00

RIBOLLA GIALLA
Friuli, *Ribolla*, 12%

€ 6.50 € 26.00

VERMENTINO "TOSCANA"
Toscana, *Vermentino*, *Sauvignon Blanc*, 13,5%

€ 5.50 € 22.00

ROSÉ NOVENTA "L'AURA"
SCHIAVA GENTILE in purezza
Lombardia, *Schiava Gentile*, 12,5%

VINI ROSSI

€ 6.00 € 20.00

COLLE DEGLI ULIVI "NOVENTA"
Lombardia, *Barbera*, *Sangiovese*, *Merzemino*, 13,5%

€ 6.00 € 22.00

MORELLINO DI SCANSANO
Toscana, *Sangiovese*, 14%

€ 6.00 € 22.00

CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA
Toscana, *Ciliegiolo*, *Alicante*, 13,5%

€ 6.50 € 26.00

RONCHEDONE "Cà dei Frati"
Lombardia, *Marzemino*, *Cabernet*, *Sangiovese*, 14,5%

€ 6.50 € 26.00

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO
Veneto, *Corvina*, *Corvinone*, *Rondinella*, 13%

€ 9.50 € 65.00

AMARONE
Veneto, *Corvina*, *Rondinella*, *Corvinone*, 15%

€ 5.50 € 22.00

RIOJA GOTA DE MUNDO
Spagna, *Tempranillo*, 13,5%

FOOD

Tagliere spagnolo € 22.00
con gr.50 Jamon Iberico
Patanegra, gr.50 acciughe
del Cantabrico, formaggio
di pecora spagnolo a latte
crudo

Consigliato in abbinamento
vino Rioja Gota de Mundo

TUTTI GLI APERITIVI sono accompagnati da stuzzichini di nostra
produzione. Piatto stuzzichini extra € 3.00 a persona

GIN TONIC

GIN: BCN
TONICA: 1724

Botanica: profumi di ginepro, rosmarino, finocchio, germogli di pino e fichi.

€ 9.00

GIN: NIKKA
TONICA: FEVER INDIAN

Botanica: la sua complessità aromatica si basa sul delicato equilibrio di vari prodotti botanici tra cui agrumi giapponesi come Yuzu, Kabosu e Amanatsu, mela, un frutto profondamente legato alla storia di Nikka, seguito da sentori piacevolmente sapidi di pepe Sansho giapponese sul finale.

€ 9.00

GIN: JINZU
TONICA: FEVER INDIAN

Botanica: profumi di ginepro, litchi, fiori di rosa, gelsomino, tè, fiori di ciliegio.

€ 8.00

GIN: GINPIERO
TONICA: FEVER
MEDITERRANEA

Botanica: ginepro, seguita da un'accentuata nota speziata, con un leggero sentore balsamico. Il palato conferma la predominanza del ginepro, a cui fanno da contrappunto note calde e avvolgenti della maggiorana che incontra il cardamomo e lo zenzero. Nel finale emerge un gusto ricco, persistente e resinoso, con un retrogusto tendente al dolce dato dall'ingrediente segreto.

€ 8.00

GIN: AMAZZONI GIN
(BRASILE)
TONICA: FEVER INDIAN

Botanica: bacche di ginepro, pepe rosa, alloro, limone, mandarino e coriandolo con l'aggiunta dei cinque ingredienti inediti amazzonici: cacao, castagna brasiliana, maxixe, ninfea e cipò cravo.

€ 8.00

GIN: CAROUNN
TONICA: FEVER
MEDITERRANEA

Botanica: bacche di sorbo, mela, erica, tarassaco, mirto.

€ 8.00

GIN: FILLIERS
TONICA: FEVER
MEDITERRANEA

Botanica: realizzato tramite un'antica ricetta che prevede l'utilizzo di 28 elementi. Sentori di quercia, erbe secche, fiori, pesca. Leggeri sentori di liquirizia e agrumi.

€ 9.00

GIN: GIN MARE
TONICA: 1724

Botanica: basilico, timo, rosmarino, agrumi.

€ 8.00

BIRRE

BIRIFICIO BALADIN

ISAAC - ALC. 5,0% BIRRA BIANCA

Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto bevanda.

33 cl. € 5.00
75 cl. € 12.00

WAYAN - ALC. 5,8% BIRRA SAISON

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno, 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di campagne e agrumeti assolati che con i loro profumi si sposano ai sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

33 cl. € 5.00
75 cl. € 12.00

NAZIONALE - ALC. 6,5% BIRRA ITALIANA

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che suggerirà abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta "in primis" una tappa fondamentale nella produzione italiana della birra artigianale.

33 cl. € 5.00
75 cl. € 12.00

NORA - ALC. 6,8% BIRRA EGIZIA

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan KAMUT® da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati.

33 cl. € 5.00
75 cl. € 12.00

OPEN ROCK'N'ROLL - ALC. 7,5% BIRRA AMERICAN PALE ALE

Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe per un carattere indiscutibilmente Rock'n'Roll. Una birra in cui la freschezza e il sapiente uso del pepe si sposano con i profumi e l'amaro dei luppoli in un crescendo "musicale" davvero "drink'n'roll" che siamo certi raccoglierà intorno a sé una folta schiera di "aficionados".

33 cl. € 6.00
75 cl. € 13.00

BIRRE

LEÖN - ALC.9% BIRRA BRUNA

Scura, con una buona schiuma, Leön incanta per l'esplosione di profumi che rimandano a un mondo festoso di coccole e dolce oziare. Nata come birra di Natale è indimenticabile per le sue note di cioccolato che vanno a mescolarsi con profumi di frutta secca, liquirizia e toffee.

33 cl. € 6.00
75 cl. € 13.00

SUPER BITTER - ALC. 8% BIRRA AMBRATA

L'olfatto è dominato dalle caratteristiche note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo, ma in bocca rimane fedele allo stile Baladin e non perde di vista l'equilibrio. Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo. Birra che invita alla compagnia, alla socializzazione e alle lunghe serate.

33 cl. € 6.00
75 cl. € 13.00

GLUTEN FREE

NAZIONALE "GLUTEN FREE" - ALC. 6,5% BIRRA ITALIANA

Edizione speciale di un ormai classica birra Baladin, la Nazionale, la prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime totalmente italiane viene proposta con una ricetta rivista con l'intenzione di ridurre il già basso contenuto di glutine della versione originale. Agli ingredienti italiani: acqua, malto d'orzo, luppolo e spezie (bergamotto e coriandolo), viene aggiunto del riso Carnaroli prodotto in provincia di Vercelli che ne riduce sensibilmente il contenuto di glutine. Rispetto alla versione originale, vi è una leggera nota dolce di riso percepibile sulla lingua senza che questo modifichi la caratteristica secchezza della Nazionale. Birra molto trasversale, si abbina bene con tutti i cibi.

33 cl. € 6.00

BIRRIFICIO AYNGER

LAGER HELL - ALC. 4,9% BIRRA CHIARA

50 cl. € 5.50

ALTBAIRI DUNKEL - ALC. 5,0% BIRRA ROSSA

50 cl. € 5.50

BIRRIFICIO ARTIGIANALE AGRICOLO

ALEXANDER LIGHT BEER - ALC. 5% BIRRA BIONDA

33 cl. € 5.00

ALEXANDER STRONG BEER - ALC. 7,0% BIRRA ROSSA

33 cl. € 5.00

FOOD

SALATO	Panino farcito con salumi		€ 3.50
	Panino farcito con salumi e mozzarella		€ 4.00
	Panino farcito con salumi, mozzarella e pomodoro		€ 4.50
	Trancio di pizza margherita		€ 4.50
	Trancio di pizza farcita		€ 5.50
SALUMERIA E FORMAGGERIA	Tagliere di salumi misti con giardiniera	1 persona	€ 9.50
	Tagliere di formaggi misti con salse di frutta	2 persone	€ 16.00
		4 persone	€ 30.00
	Tagliere di salumi e formaggi misti con giardiniera e salse di frutta	1 persona	€ 13.00
		2 persone	€ 22.00
		4 persone	€ 40.00
	Tagliere di Jamon Iberico Patanegra con panbrioches (gr.100)	a persona	€ 19.50
	Tagliere spagnolo con gr.50 Jamon Iberico Patanegra, gr.50 acciughe del Cantabrico, formaggio di pecora spagnolo a latte crudo		€ 22.00
	Tartare di salmone "upstream" con pomodorini Pachino	a persona	€ 17.00
	Carpaccio di bufala leggermente marinato con Parmigiano Reggiano 30 mesi e rucola	a persona	€ 9.00
	Granbresaola "Paganoni" con rucola e grana	a persona	€ 11.00
	Roastbeef all'inglese con rucola e grana	a persona	€ 9.00
	Tris di carpacceria di pesci del Baltico (salmone, pesce spada, tonno affumicato) con vinagrette agli agrumi	a persona	€ 12.00

FOOD

INSALATONE

PARMENSE

insalata lattughino, rucola, prosciutto
cotto, uova sode, mozzarella,
pomodorini, carote

€ 8.00

LIGHT

insalata lattughino, rucola, tacchino
arrosto, uova sode, primo sale,
pomodorini, carote, mais

€ 8.00

€ 8.00

TONNARA

insalata lattughino, rucola, tonno
pinna gialla, olive verdi, mozzarella,
pomodorini, mais, carote

€ 9.00

VALTELLINA

insalata lattughino, rucola,
granbresaola "Paganoni",
petali di grana padano, uova sode,
carciofi

€ 10.00

MARINARA

insalata lattughino, rucola, pesce spada
delicato, tonno affumicato, salmone
affumicato, spicchi di mele, vinaigrette
agli agrumi

GASTRONOMIA

Primi del giorno

da € 8.00

Secondi del giorno

da € 8.00

Secondi di pesce

da € 10.00

Contorni

da € 3.50

È possibile somministrare tutta la **GASTRONOMIA** in esposizione
al banco a partire da € 8.00 a porzione



Riconoscimento dal
GAMBERO ROSSO

Qualità del caffè   OTTIMO

Qualità del servizio    ECCELLENTE

SEGUICI SUI SOCIAL

 f.llizucchi  f.llizucchi

