
caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	1.4
GINSENG PICCOLO	1.7
GINSENG GRANDE	2
ORZO PICCOLO	1.7
ORZO GRANDE	2
DECAFFEINATO	1.7
CAFFÈ MACCHIATO/SCHIUMATO	1.4
CAFFÈ MACCHIATO/SCHIUMATO SOIA	1.8
CAPPUCCINO	1.8
CAPPUCCINO DECA/ORZO	2
CAPPUCCINO LATTE DI SOIA	2
BICCHIERE DI LATTE FREDDO/CALDO	1.5
LATTE MACCHIATO	2.5
MAROCCHINO	2
MAROCCHINO CON NUTELLA	2.5
CAFFÈ AMERICANO	2.5
CAFFÈ LECCESE	2.5
THE/TISANE	3
CAFFÈ SHAKERATO	3.5
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO	4.5
ESPRESSO MARTINI	7.5

healthy

TRIS DI PANCAKE CON FRUTTA FRESCA & TOPPING A SCELTA	6.5
YOGURT MAGRO CON FRUTTA SECCA	4
YOGURT MAGRO CON FRUTTA FRESCA	5
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	4



*In collaborazione con **Caffeina Srl**, vi offriamo un caffè unico, tostato artigianalmente a legna di faggio. Questo metodo esalta la corposità e l'aroma naturale della miscela.*

Composta da pregiate Arabica del Centro America e una delicata nota di Robusta, garantiamo un equilibrio perfetto tra dolcezza, corpo e intensità.

goloserie

TORTA DELLA CASA	3.5
PAIN AU CHOCOLAT*	2.2
CORNETTO VUOTO*	1.5
CORNETTO* FARCITO AL MOMENTO	2.2
PANE TOSTATO CON BURRO /FORMAGGIO SPALMABILE E MARMELLATA	2.5
PANE TOSTATO CON NUTELLA /BURRO DI ARACHIDI E BANANA	3.5
TRIS DI PASTICCERIA SECCA	3

salato e internazionale

UOVA STRAPAZZATE CON BACON CROCCANTE E PANE TOSTATO	8
CROQUE MONSIEUR ½ (pane, besciamella, emmental, prosciutto cotto, burro)	3.5
CROQUE MONSIEUR (pane, besciamella, emmental, prosciutto cotto, burro)	7
CROQUE MADAME (pane, besciamella, emmental, prosciutto cotto, burro, uovo)	8
AVOCADO TOAST (pane tostato, formaggio spalmabile, avocado, uovo, mix semi)	6.5
TOAST CLASSICO (prosciutto cotto, edamer)	5
CORNETTO SALATO (prosciutto crudo, edamer, songino)	3.5
CORNETTO SALATO SALMONE (formaggio spalmabile, salmone, erba cipollina)	4

**I prodotti panificati potrebbero essere surgelati all'origine,
secondo disponibilità.*

i nostri piatti unici

ORTO IN TAVOLA

(riso basmati, cubetti di tofu grigliato, caponata di verdure miste al forno, mix di semi, scorza di limone e hummus di ceci)

13

MEDITERRANEO

(riso basmati, pollo grigliato, pomodori datterini passati al forno, olive taggiasche, basilico fresco e mix di semi)

13

NORDICO

(riso venere, salmone affumicato, avocado, misticanza, mandorle tostate e mix di semi)

14

i grandi classici

CAESAR SALAD

(insalata, pollo grigliato, scaglie di grana, crostini pane tostato, salsa caesar)

12

INSALATA MISTA

(insalata, pomodorini, carote, mais, tonno, olive nere)

10

ROAST BEEF ALL'INGLESE

(roast beef, rucola, scaglie di grana, pomodorini)

14

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

(vitello, salsa tonnata artigianale, cucuncii)

13

BRESAOLA, RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA

14

i club sandwich

Accompagnati da PATATE FRITTE*

CLUB SANDWICH

(pane, pomodoro, uovo, maionese, tacchino, bacon croccante, insalata)

15

CLUB SANDWICH SALMONE

(pane, avocado, pomodoro, salmone affumicato condito con pepe e limone, maionese, uovo)

15

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

(pane, hummus di ceci, pomodoro, insalata, maionese, uovo, zucchine julienne condite con sale, pepe e limone)

15

**Prodotto surgelato*

NO-SPRITZ ZONE

Drink veri, niente convenzioni

questione di *Vermouth*

AMERICANO (vermouth premium, bitter Campari, Soda)	8
NEGRONI (gin premium, vermouth premium, bitter Campari)	9
NEGRONI SBAGLIATO (spumante metodo classico, vermouth premium, bitter Campari)	9
MI-TO (vermouth premium, bitter Campari)	8
NEW YORK SOUR (bourbon, zucchero liquido, succo di limone, vino rosso, scorza di limone)	9
OLD FASHIONED (bourbon, angostura, zucchero bianco, scorza di arancia)	9
BOULEVARDIER (bourbon, vermouth, bitter Campari, scorza di arancia)	10

leggeri e ricercati

ACQUA 0,5L IN VETRO	2
ACQUA 0,75L IN VETRO	3
BIBITE IN VETRO (Coca Cola, Coca Cola zero, Estathé limone/pesca)	3.5
BIBITE IN VETRO LURISIA (limonata, aranciata, chinotto, acqua tonica)	4
SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA	4
SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA, MANDARINO, ZENZERO E LIMONE	5
SUCCHI DI FRUTTA (pera, pesca, albicocca, ACE, mirtillo, ananas)	3.5
CRODINO XL	5
SANBITTER	5
BIRRA ANALCOLICA	5

Ogni settimana, nuove chicche fuori carta tra **vini** e **birre** da provare.
Chiedi cosa abbiamo oggi.

assiettes

TAGLIERE DI FORMAGGI 12

***Il sorso perfetto:** un vino bianco fermo o uno aromatico come il Gewurtztraminer, Riesling, Timorasso o una bollicina metodo classico*

TAGLIERE DI SALUMI 15

***Il sorso perfetto:** un vino rosato come un Cerasuolo d'Abruzzo o un rosso giovane, ottimo anche un metodo classico*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MISTI 18

***Il sorso perfetto:** bollicine, un vino rosso giovane o poco tannico come il Nebbiolo, una Barbera o un Blend internazionale*

Ma se vuoi una birra va bene lo stesso! Meglio una Red Ale come La Garibaldina

da condividere*

FISH AND CHIPS 15

PATATE FRITTE 5

NUGGETS 6

JALAPEÑO 6

OLIVE ASCOLANE 6

ANELLI DI CIPOLLA 6

MIX FRITTO 18

(jalapeño, olive ascolane, nuggets, anelli di cipolla, patate fritte)

**Prodotto surgelato*

non chiamateli cicchetti

PINZIMONIO DI VERDURE 2.5

PEPERONI IN BAGNA CAUDA 2.5

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo come il Cortese di Gavi DOCG, un rosso come il Barbera d'Asti DOCG o una buona bollicina*

i nostri cicchetti

Per noi l'aperitivo è un'esperienza: bocconi su crostino di pane, preparati al momento, solo ingredienti freschi e tanta curiosità.

*Ti suggeriamo il vino giusto per ogni cicchetto...
ma se hai altre idee, brindiamo lo stesso!*

ACCIUGHE AL VERDE

***Il sorso perfetto:** un vino bianco fermo come il Cortese di Gavi DOCG o una buona bollicina*

LARDO MIELE E NOCI

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo come il Cortese di Gavi DOCG, un rosso come il Barbera d'Asti DOCG o una buona bollicina*

VITELLO TONNATO

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo come il Cortese di Gavi DOCG o una buona bollicina*

PATÈ DI OLIVE, PHILADELPHIA E POMODORINI PASSATI AL FORNO

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo come il Timorasso o una buona bollicina*

CRUDO, GORGONZOLA E CONFETTURA DI FICHI

***Il sorso perfetto:** un bianco aromatico come il Gewürztraminer, un semi-aromatico come il Riesling o una buona bollicina metodo classico*

PERE E GORGONZOLA

***Il sorso perfetto:** un bianco semi-aromatico come il Riesling o una buona bollicina*

BURRO, SALMONE, ERBA CIPOLLINA

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo aromatico come il Gewürztraminer o una buona bollicina metodo classico*

CREMA DI RICOTTA AI PISTACCHI E JULIENNE DI ZUCCHINE CRUDE

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo come il Timorasso o una buona bollicina metodo classico*

BURRO ALLE ERBE E ACCIUGHE

***Il sorso perfetto:** un bianco fermo come il Timorasso o una buona bollicina metodo classico*

HUMMUS DI CECI AGLIATO

***Il sorso perfetto:** una buona bollicina internazionale*

PEZZO SINGOLO 2.5

POKER: 4PEZZI A SCELTA 8

**un bicchiere
non risolve tutto,
ma è un *ottimo*
inizio**

SPINA E CANTINA

*La carta è una certezza, il fuori carta una piccola sorpresa.
Chiedi al personale.*

dal luppolo..



LA NILDE | BICCHIERE DA 0,5 L
BLONDE ALE 4.5% vol. alc.

6

Birra ad alta fermentazione dal colore giallo dorato, per un nuovo concetto di bionda italiana. Al naso e al palato note fresche e leggere con gradazione alcolica contenuta. Una birra dal carattere autentico ma raffinato.

LA GARIBALDINA | BICCHIERE DA 0,5 L
RED ALE 4.8% vol. alc.

6.5

Birra ad alta fermentazione dal colore rosso brillante e limpido, per un nuovo concetto di Red Ale. Al naso note delicate di malto tostato. In bocca morbida e bilanciata con corpo medio e gradazione alcolica contenuta. Finale pulito, per una birra dal carattere deciso ma equilibrato.

LA NILDE/LA GARIBALDINA | BOTTIGLIA DA 33 CL

5.5

..all'uva la nostra selezione di *rossi*

PIEMONTE

Gianni Doglia - BOSCO DONNE - Barbera d'Asti DOCG

Calice 5 Bottiglia 20

100% Barbera

Affinamento: acciaio 6 mesi / bottiglia 6 mesi min.

Gianni Doglia - VITI VECCHIE - Nizza DOCG

Calice 6 Bottiglia 29

100% Barbera

Affinamento: barriques 20 mesi / acciaio 6 mesi min.

Davide Fregonese - Langhe DOC

Calice 6 Bottiglia 26

100% Nebbiolo

Affinamento: acciaio / botte grande 6-12 mesi

TOSCANA

Terre di Seta - Chianti classico DOCG

Calice 6 Bottiglia 26

95% Sangiovese / 5% Cabernet Sauvignon

Affinamento: Tonneau rovere 12 mesi

La Lastra - ROVAIO - Toscana Rosso IGT (Super Tuscan)

Calice 7 Bottiglia 33

34% Sangiovese / 33% Cabernet Sauvignon / 33% Merlot

Affinamento: Tonneau 18 mesi / bottiglia 6 mesi min.

Terenzi - PUROSANGUE RISERVA

Calice 6.5 Bottiglia 31

Morellino di Scansano DOCG

100% Sangiovese

Affinamento: botte grande 12 mesi / bottiglia 6 mesi min.

la nostra selezione di *bianchi*

PIEMONTE

Cecilia Monte - Colli tortonesi DOC

100% Timorasso

Affinamento: acciaio

Calice **6**

Bottiglia **26**

La Ghibellina – ALTIUS - Cortese di Gavi

100% Cortese

Affinamento: acciaio 8 mesi / bottiglia 12 mesi

Calice **6**

Bottiglia **26**

TRENTINO

Azienda agricola Roeno – Riesling Renano IGT

100% Riesling Renano

Affinamento: rovere 18 mesi / bottiglia 3 anni

Calice **8**

Bottiglia **39**

Von Blumen - Alto Adige/ Südtirol DOC

100% Gewürtztraminer

Affinamento: acciaio 6 mesi min.

Calice **6**

Bottiglia **27**

la nostra selezione di *bollicine*

VENETO

Sutto - Extra Dry

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

100% Glera – Metodo Charmat

Calice **6**

Bottiglia **25**

SPAGNA

Eudald Massana Noya – Brut Nature RESERVA

Cava Bio D.O.

Macabeo / Xarello / Parellada

Metodo Classico 24/30 mesi

Calice **6**

Bottiglia **25**

PIEMONTE

Cascina Pastori Colombo – NATUSIA - Brut

Piemonte DOC

60% Pinot Nero / 40% Chardonnay

Metodo Classico 24 mesi

Calice **6.5**

Bottiglia **27**

Cascina Pastori Colombo – Extra Brut

Alta Langa DOCG

100% Pinot Nero

Metodo Classico / Blanc de Noir - 36 mesi min.

Calice **8**

Bottiglia **38**

Gianni Doglia – CASA DI BIANCA

Moscato d'Asti DOCG

100% Moscato – Metodo Charmat

Vino dolce

Calice **6**

Bottiglia **26**

FRANCIA

Dielbot – Vallois – Brut – Champagne AOC

100% Chardonnay – Blanc de Blanc 36 mesi min.

Bottiglia **58**

Drappier – CHARLES DE GAULLE

Brut - Champagne AOC

80% Pinot nero / 20% Chardonnay – Cuvée 36 mesi min.

Bottiglia **68**

NON SAI COSA SCEGLIERE?

Ti guidiamo noi.

*I nostri **percorsi degustazione** sono pensati per farti scoprire il meglio dei nostri abbinamenti: 3 calici e 3 cicchetti che si completano a vicenda.*

*Quelli in carta sono i nostri classici, ma ogni mese trovi **nuove proposte** stagionali da provare.*

i nostri percorsi *degustazione*

EFFERVESCENZA D'AUTORE: percorso bolla 28

Sutto (Veneto) – Extra Dry - Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

- **Abbinamento:** *Salmone affumicato e burro alle erbe*

Eudald Massana Noya (Spagna) – Brut Nature RESERVA – Cava Bio D.O.

- **Abbinamento:** *Hummus, stick di verdure fresche e pane guttiau*

Cascina Pastori Colombo (Piemonte) – Extra Brut – Alta Langa DOC

- **Abbinamento:** *Lardo di Patanegra e pecorino sardo*

SENTIERI AROMATICI: percorso bianco 28

La Ghibellina (Piemonte) – ALTIUS - Cortese di Gavi

- **Abbinamento:** *Vitello tonnato e cialde di pane guttiau*

Cecilia Monte (Piemonte) – Colli tortonesi DOC – 100% Timorasso

- **Abbinamento:** *Burro e acciughe*

Azienda agricola Roeno (Trentino) – Riesling Renano IGT

- **Abbinamento:** *Speck d'anatra affumicato, formaggio erborinato e confettura*

L'ANIMA DEL TERRITORIO: percorso rosso 26

Gianni Doglia (Piemonte) – BOSCO DONNE - Barbera d'Asti DOCG

- **Abbinamento:** *Peperoni in bagna cauda e crostone pane tostato*

Davide Fregonese (Piemonte) – Langhe DOC - 100% Nebbiolo

- **Abbinamento:** *Lardo di Patanegra e formaggio piemontese Carlomagno*

La Lastra (Toscana) - ROVAIO - Toscana Rosso IGT (Super Tuscan)

- **Abbinamento:** *Prosciutto di cinghiale, salame di cervo, assaggio predicatore alle vinacce*