

# COLAZIONE E NON

## 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.

# DOLCE & SALATO

## 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, cucunci)

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.**

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.



6

**LA GARIBALDINA | BICCHIERE DA 0,5 L**

6.5

**RED ALE 4.8% vol. alc.**

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** Calice 6 Bottiglia 26

*100% Timorasso*

*Affinamento: acciaio*

**La Ghibellina – ALTIUS - Cortese di Gavi**

*100% Cortese*

*Affinamento: acciaio 8 mesi / bottiglia 12 mesi*

### TRENTINO

**Azienda agricola Roeno – Riesling Renano IGT** Calice 8 Bottiglia 39

*100% Riesling Renano*

*Affinamento: rovere 18 mesi / bottiglia 3 anni*

**Von Blumen - Alto Adige/ Südtirol DOC**

*100% Gewürztraminer*

*Affinamento: acciaio 6 mesi min.*

## la nostra selezione di *bollicine*

### VENETO

**Sutto - Extra Dry** Calice 6 Bottiglia 25

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

*100% Glera - Metodo Charmat*

### SPAGNA

**Eudald Massana Noya – Brut Nature RESERVA** Calice 6 Bottiglia 25

**Cava Bio D.O.**

*Macabeo / Xarello / Parellada*

*Metodo Classico 24/30 mesi*

### PIEMONTE

**Cascina Pastori Colombo – NATUSIA - Brut** Calice 6.5 Bottiglia 27

**Piemonte DOC**

*60% Pinot Nero / 40% Chardonnay*

*Metodo Classico 24 mesi*

**Cascina Pastori Colombo – Extra Brut**

**Alta Langa DOCG**

*100% Pinot Nero*

*Metodo Classico / Blanc de Noir - 36 mesi min.*

**Gianni Doglia – CASA DI BIANCA**

**Moscato d'Asti DOCG**

*100% Moscato - Metodo Charmat*

*Vino dolce*

### FRANCIA

**Dielbot – Vallois – Brut – Champagne AOC** Bottiglia 58

*100% Chardonnay - Blanc de Blanc 36 mesi min.*

**Drappier – CHARLES DE GAULLE**

**Brut - Champagne AOC**

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

# 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

### EFFERVESCIENZA 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 Carromagno

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

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