

PIATTI CALDI



BATTUTA DI MANZO, CARCIOFI MARINATI, ^{*7}
BAGOSS E POLENTA CROCCANTE.

12



SFOGLIA CROCCANTE, ASPARAGI, TALEGGIO E ^{*1/7/3}
SPECK DELL'ALTO ADIGE.

12



TAGLIETELLE ALL'UOVO, PESTO DI ZUCCHINE, ^{*1}
FIORI CROCCANTI E PECORINO D'AMATRICE.

10



CAVATELLI FRESCHI, CALAMARI, GAMBERI, ^{*1/4/2/14}
POMODORINI APPASSITI E LIMONE.

14



HAMBURGER DI ANGUS, FORMAGGELLA DELLA VALLE CAMONICA, ^{*1/7}
SALSA BBQ, MISTICANZA E CIPOLLE CAMELLATE,
SERVITO CON PATATE COUNTRY.

16



TEMPURA DI BRANZINO ALL'ORIENTALE, SPINACINO, ^{*1/4/6}
CAPPERI E LIMONE.

16

LE INSALATE



LA NOSTRA CEASAR ^{*3/1}

Insalata iceberg, pomodorini, pane croccante al burro, bacon, pollo grigliato, pinoli e salsa ceasar.

12



QUADRO SALAD ^{*9/10}

Quinoa al vapore, avocado, verdure croccanti e dressing al lampone

12

DOLCI



TIRAMISÙ

6

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO,
MANGO E CRUMBLE DI MANDORLE

6

SOFFICE AL CIOCCOLATO FONDENTE, BISQUIT
ALLA NOCCIOLA E COMPOSTA DI FRAGOLE

6



MORBIDO ALLO YOGURT DI MALGA
E FRUTTI DI BOSCO

6



TORTA HOMEMADE

6

*Il costo del servizio è di 2€

VINI E BOLLICINE

BOLLICINE

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT - SATEN



8



BERLUCCHI '61 ROSÈ

9

38

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

13

65

BOLLICINA SELEZIONATA A ROTAZIONE

8-12

VINI ROSSI

LE LUPINAIE MORELLINO DI SCANSANO



7



20

VINO ROSSO SELEZIONATO A ROTAZIONE

8-10

VINI BIANCHI

OTTELLA LUGANA LE CREETE



7



26

VINO BIANCO SELEZIONATO A ROTAZIONE

8-10

BIRRE ARTIGIANALI

CURTENSE BIONDA 50cl

7

CURTENSE SELEZIONATA 50cl
A ROTAZIONE

7

CURTENSE ROSSA 50cl

7

CURTENSE BIONDA 33cl
5% vol.

5

CURTENSE IPA 50cl

7

CURTENSE ROSSA 33cl
5,9% vol.

5

CURTENSE ALIMENTO 50cl
SENZA GLUTINE - 5% vol.

7

CURTENSE BLANCHE 33cl
4,5% vol.

5

CURTENSE NERA 50cl

7

CURTENSE KMO 33cl
6,7% vol.

5



SOFT DRINK

ACQUA MANIVA PRESTIGE IN VETRO 75cl	2.6	TÈ AL LIMONE O PESCA IN VETRO 25cl	3.5
COCA-COLA IN VETRO 33cl	3.5	CRODINO IN VETRO 10cl	3
COCA-COLA ZERO IN VETRO 33cl	3.5	SAN BITTER IN VETRO 10cl	3
RED BULL	3.5	CAMPARI SODA IN VETRO 10cl	3.5
CEDRATA TASSONI 18cl	3.5	GINGER BEER IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
ARANCIATA 20cl San pellegrino	3.5	GINGER ALE IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
ARANCIATA AMARA 20cl San pellegrino	3.5	BITTER LEMON IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
CHINOTTO IN VETRO 20cl San pellegrino	3	ACQUE TONICHE IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
TÈ VERDE 27,5cl	3		

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1.3	CAFFÈ DOPPIO	2.1
CAFFÈ LUNGO	1.3	CAFFÈ GINSENG	1.6
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.4	CAFFÈ GINSENG GRANDE	1.8
CAFFÈ MACCHIATO	1.4	CAFFÈ D'ORZO	1.6
CAFFÈ CORRETTO	1.5	CAFFÈ D'ORZO GRANDE	1.8

AMARI

AMARI	4-6	SCOTCH WHISKY	7
-------	-----	---------------	---

LISTA ALLERGENI:

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte
Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservare la qualità.
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004