

APERTURE

≡ MENÙ ≡

SPUNCIOTTI € 2,3 pz

Pane bio artigianale con farciture miste, vegetariane, carne, pesce e vegane (1)

👉 **PROMO** Degustazione di 4 spunciotti € 7

SPUNCIOTTI SENZA GLUTINE € 2,5

Abbinamento americano 📈, americano orientale 📈 americano analcolico (A)



POLPETTE AL FORNO €2,5 pz

Servite con maionese al mangò e curry
Carne (manzo e suino) (1)(3)(6)(7)(10)
Patate, scamorza, pepe (1)(7)
Tonno e olive (1)(3)(4)(7)(11)

👉 **PROMO** Degustazione di 3 polpette 7 €

Abbinamento americano arcella 📈, americano aromatico 📈 zen analcolico (A)

PATATE FRITTE €6

13 minuti di attesa
Servite con salse

(Senza glutine possibile contaminazione)

VEGANO



FIORI ZUCCHINE pastellati al forno (vegetariano) 🌱 **VEGETARIANO** €8

Abbinamento Paloma 📈, fusettoni 📈 Aperitivo long analcolico (A)



OLIVE CHEDDAR €6 (vegetariano) 🌱

VEGETARIANO
Olive panate ripiene di cheddar filante (1)(7)

Abbinamento Negroni Arcellatown 📈📈, Africa collins 📈 Caraibi Analcolico (A)



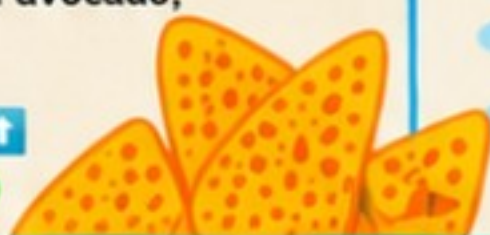
NACHOS ARTIGIANALI €7

(senza glutine) 🌱 **SENZA GLUTINE**
Grangena Glutine

Triangolini di mais con crema di avocado, salsa chili hot

Abbinamento Paloma 📈, Frida Kahlo 📈📈📈 dark and storming analcolico (A)

VEGANO



TARTARE

Carne italiana di manzo selezionata, battuta al coltello
Servita con misticanza, crostini di pane bio e senape a parte

👉 Pane senza glutine disponibile (+€2)



SENZA GLUTINE

APERTURE €15 (120g) / €19 (180g)

Pomodorini semi dry, tabasco, olio evo



TAGGIASCA €15 (120g) / €19 (180g)

Olive taggiasche, capperi, olio evo



ORIENTALE €15 (120g) / €19 (180g)

Mandorle, curry madras, olio evo (8)



BUFALINA €15 (120g) / €19 (180g)

Pomodorini freschi, mozzarella di bufala, basilico (7)



NATURALE €15 (120g) / €19 (180g)

Olio evo, sale rosa, pepe



Abbinamento

Gin tonic Lavico 📈, Gin tonic pompelmo rosa 📈
Gin tonic analcolico 📈, Basil tonic analcolico (A)

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO €6

Cuore morbido al cioccolato, servito con panna montata (1)(3)(7)



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO €6

Cuore caldo al pistacchio, servito con panna montata (1)(3)(7)(8)



WHITE RUSSIAN €10

VEGANO

Vodka, liquore al caffè, panna vegetale



ALEXANDRA €10

VEGANO

Brandy, liquore al cioccolato bianco, panna vegetale, cacao



📈 Basso contenuto alcolico
📈📈 Medio contenuto alcolico
📈📈📈 Alto contenuto alcolico



ALCOOL FREE
(Analcolico)



VEGETARIANO



VEGANO



SENZA GLUTINE

APERTURE

La Creatività È Contagiosa, Trasmettiamola!

BURGER

☞ Pane disponibile anche senza glutine (+€3). Possibile contaminazione.

☞ Scegli come accompagnarlo:

- Burger solo
- + Patatine fritte (+€3)
- + Tortilla di mais viola con salsa (+€2)

APERTURE HAMBURGER

Scottona 150g, cheddar, insalata croccante, pomodoro fresco, maionese al bacon

☞ €13 solo / €16 con patatine / €15 con tortilla (1)(3)(7)(9)(10)

FALAFEL BURGER VEGANO

Falafel di ceci, maionese vegetale, cumino, lime, pomodoro, insalata

☞ €10 solo / €13 con patatine / €12 con tortilla (1)(11)

FAVOLA VEGETARIANO

Zucchine grigliate, pomodori semi dry, grana, provola affumicata, hummus, basilico, pomodoro, insalata

☞ €10 solo / €13 con patatine / €12 con tortilla (1)(7)(11)

TAGLIERE DI SALUMI MISTI €15

Senza glutine e lattosio, con pane caldo Bio

☞ Con pane senza glutine +€3

Chiedi le proposte del giorno



LIGHT BISTROT

Piatti leggeri, pensati per accompagnare il tuo drink

☞ Accompagnate con pane bio. Pane senza glutine (+€2).

GREEN CRUNCH VEGANO €12

Misticanza, cetriolo, falafel, mandorle tostate, guacamole, pomodorini, lime, olio evo
Fresca, croccante, equilibrata
(8)

☞ ~420 kcal

CHICKEN SALAD €12

Misticanza, pollo grigliato, pomodorini, scaglie di grana, salsa allo yogurt e olio evo
Fresca, completa, equilibrata
(7)

☞ ~380 kcal

TONNO SALAD €12

Misticanza, tonno al naturale, pomodorini, olive taggiasche, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo
Fresca, sapida, bilanciata
(4) (7)

☞ ~350 kcal



TOSTONI CON PANE BIO

Pane multicereali bio - salsa rosa a parte

☞ Disponibili anche con pane senza glutine (+€3).

Possibile contaminazione.

NORDICO €10

Salmone affumicato norvegese, crema di guacamole, lime, pepe nero
(1)(4)(11)

VEGETARIANO TOAST €9 VEGETARIANO

Zucchine grigliate, brie morbido, crema al radicchio
(1)(7)(11)

APERTURE TOAST €9

Prosciutto cotto, provola affumicata, zucchine grigliate
(1)(7)(11)

CHICKEN TOAST €10

Tagliata di pollo, crema di guacamole, lime
(1)(11)

AVOCADO TOAST €9 VEGANO

Crema di avocado, pomodorini al forno, pomodoro insalatiero, lime, paprika dolce
(1)(11)

PULLED PORK TOAST €10

Maiale sfilacciato a lenta cottura, cheddar, insalata croccante, salsa BBQ
(1)(7)(11)



SENZA GLUTINE



LE PINSE

Impasto a lunga lievitazione con farine di frumento, riso e soia.

Croccante fuori, soffice dentro.

CAPRESE GOURMET €15 VEGETARIANO

Mozzarella di bufala, zucchine grigliate, pesto di basilico, pomodorini semi dry, rucola, grana
(1)(7)

VEGAN STYLE €14 VEGANO

Pomodoro, zucchine grigliate, olive taggiasche, pomodorini semi dry, basilico
(1)

MARINARA €14

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano
(1)(4)(7)

LA BELLA €15

Mortadella DOP, stracciatella di burrata, olio evo
(1)(7)(8)



LEGENDA ALLERGENI

- | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------|-----------|------------|---------------|-----------|------------|-------------------------|-------------|--------------|-------------------------|--|--------------|-----------------|
| 1
Cereali
contenenti
glutine | 2
Crosta
ceci | 3
Uova | 4
Pesce | 5
Arachidi | 6
Soia | 7
Latte | 8
Frutta
a guscio | 9
Sedano | 10
Senape | 11
Semi
di sesamo | 12
Anidride
solforosa
e solfiti | 13
Lupini | 14
Molluschi |
|---------------------------------------|---------------------|-----------|------------|---------------|-----------|------------|-------------------------|-------------|--------------|-------------------------|--|--------------|-----------------|



Vegetariano
Vegano
Senza Glutine