



FOOD LIST

BITES

SPUNCIOTTI € 1,5 pz.

Tartine base pane* con farciture vegetariane, di carne, di pesce, vegane

PROMOZIONE APERITIVO

4 PEZZI A € 5

SPUNCIOTTO SENZA GLUTINE € 1,8 pz.

Consigliamo:

Una delle nostre varianti dell'Americano o Negroni



POLPETTE AL FORNO € 2,5 pz.

Polpette di carne di manzo (1) (3) (6) (7) (9)
Polpette di verdure miste (1) (3) (7)

PROMOZIONE APERITIVO

4 PEZZI A € 8

Consigliamo:

Un Margarita classico o un Chavela Vargas



TORTILLAS DI MAIS € 7

Triangolini di mais⁽¹⁾ serviti tiepidi con salsa avocado*, salsa ai formaggi fusi⁽⁷⁾ e salsa chili hot

Consigliamo:

Un cocktail dal carattere Messicano come il Frida Kahlo o l'Oaxaca



PATATE FRITTE € 5

Leggere e croccanti servite con salse

PATATE FRITTE € 6

Preparate in friggitrice ad aria **Senza glutine** dedicata



TAGLIERE DI SALUMI CON FOCACCIA CALDA AI CEREALI ANTICHI € 19


Chiedi le proposte del giorno. Utilizziamo sempre salumi senza glutine e senza lattosio. E' possibile abbinare del pane senza glutine maggiorazione € 3

Consigliamo:

Un cocktail Boulevardier o un Moscow Mule Mediterraneo



LE NOSTRE TARTARE

200 gr di carne di manzo Italiana servita con misticanza, crostini di pane⁽¹⁾ caldo e **senape**⁽¹⁰⁾ a parte, le puoi richiedere con pane gluten free con  maggiorazione € 3

TARTARE APERTURE € 18

Carne Italiana di manzo*, pomodorini semi dry, sale rosa, pepe, tabasco, olio evo bio

TARTARE ORIENTALE⁽⁸⁾ € 18

Carne Italiana di manzo*, **mandorle**, sale rosa, pepe, curry, olio evo bio

TARTARE TAGGIASCA € 18

Carne Italiana di manzo*, olive taggiasche, sale rosa, pepe, capperi, olio evo bio⁽⁷⁾

TARTARE BUFALINA € 18

Carne Italiana di manzo*, pomodorini freschi, sale rosa, pepe, origano, **mozzarella di bufala**, basilico, olio evo bio

TARTARE NATURALE € 18

Carne Italiana di manzo*, sale rosa, pepe, olio evo bio

Consigliamo:

Uno dei nostri gin tonic



DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO € 6

Tortino dal cuore morbido di cioccolato servito con **panna montata**, **granella di nocciole**, crema di cioccolato

GELATO FIORDILATTE € 6

Servito con **granella pistacchi**
A scelta: shot di liquore francese alle erbe Chartreuse verde o **panna montata** e crema di cioccolato

WHITE RUSSIAN COCKTAIL € 8,5

Vodka, liquore artigianale al caffè, panna vegana

ALEXANDRA COCKTAIL € 8,5

Brandy Italiano Poli, liquore al cioccolato bianco, panna vegana, cacao



FOOD LIST

TOSTONI

Con pane ai **multi cereali** e **salsa rosa** a parte

NORDICO € 10

Salsa guacamole, **salmone affumicato** Norvegese, lime, pepe nero

Consigliamo:

Un cocktail a base rum come Daiquiri o Chavela Vargas



VEGETARIANO TOAST € 8

VEGETARIANO

Salsa al **radicchio trevigiano**, zucchine grigliate, **sale rosa**, olio evo bio, **formaggio Brie**



APERTURE TOAST € 8

Prosciutto cotto, **provola affumicata**, zucchine grigliate

Consigliamo:

Un cocktail a base whisky che si sposa con la carne come il Manhattan o Boulevardier

CHICKEN TOAST € 10

Tagliata di pollo, salsa guacamole, lime

Consigliamo:

Un cocktail a base rum e vermouth come il Tandoori Manhattan

AVOCADO TOAST € 8



Salsa guacamole, pomodorini al forno, pomodoro insalatato, **sale rosa**, pepe, lime, paprika dolce, maionese vegana a parte

Consigliamo:

Un cocktail a base tequila come il nostro Paloma

Lista Allergeni

- 1 **Cereali** contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
- 2 **Crostacei** e prodotti derivati;
- 3 **Uova** e prodotti derivati;
- 4 **Pesce** e prodotti derivati;
- 5 **Arachidi** e prodotti derivati;
- 6 **Soia** e prodotti derivati;
- 7 **Latte** e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8 **Frutta a guscio**
- 9 **Sedano** e prodotti derivati;
- 10 **Senape** e prodotti derivati;
- 11 **Semi di sesamo** e prodotti derivati;
- 12 **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.
- 13 **Lupino** e prodotti a base di lupino,
- 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschio

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE.

* **PRODOTTO DECONGELATO**

PANINI

Serviti con **pane arabo al Khorasan** e patate fritte

TARTARE BURGER € 18

Carne Italiana di manzo 120 gr, pomodorini semi dry, **sale rosa**, pepe, tabasco, olio evo bio, insalata trocadero

MEXICALI BURGER € 16

Tagliata di petto di pollo, **cheddar**, **scaglie di Grana Padano Dop**, salsa bbq, salsa chili hot, pomodoro insalatato, insalata trocadero

APERTURE BURGER € 18

Pulled Pork affumicato al legno di ciliegio, **cheddar**, salsa bbq, insalata trocadero, pomodoro insalatato

FALAFEL BURGER € 13



Polpettine di falafel di ceci, maionese vegana, cumino, limone, pomodoro insalatato, insalata trocadero

VEGGY PIÙ € 13



Salsa guacamole, pomodorini semi dry, peperoni alla brace, melanzane, salsa chili hot, pomodoro insalatato, insalata trocadero

FAVOLA € 13



VEGETARIANO

Zucchine grigliate, pomodori semi dry, **scaglie di Grana Padano Dop**, **scamorza affumicata**, basilico fresco, olio evo bio, insalata trocadero, pomodoro insalatato, **sale rosa**



Via Giovanni d'Alemagna 2a, 35134 Padova

Tel. 3497382823