



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 € 1,8pz.

Senza glutine

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 Senza glutine

Triangolini di mais serviti tiepidi con salsa avocado*, salsa ai formaggi fusi 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

Senza glutine



OLIVE RIPIENE DI FORMAGGIO

CHEDDAR € 6

Appetitose olive panate ripiene di gustoso e filante formaggio cheddar



TAGLIERE DI SALUMI

CON FOCACCIA CALDA AI CEREALI

ANTICHI € 15

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

180 gr o 120 gr a scelta 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 € 2

TARTARE APERTURE € 18 € 14

180 gr. 120 gr.

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

TARTARE ORIENTALE € 18 € 14

180 gr. 120 gr.

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

TARTARE TAGGIASCA € 18 € 14

180 gr. 120 gr.

Carne Italiana di manzo, olive taggiasche, sale rosa, pepe, capperi, olio evo bio

TARTARE BUFALINA € 18 € 14

180 gr. 120 gr.

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

TARTARE NATURALE € 18 € 14

180 gr. 120 gr.

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

Consigliamo: uno dei nostri gin tonic



DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO € 6

(1) (3) (7) (8) (10)

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

GELATO FIORDILATTE € 5

(7) (8)

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

Senza glutine

WHITE RUSSIAN COCKTAIL € 9



Vodka, liquore artigianale al caffè, panna vegana



ALEXANDRA COCKTAIL € 9



Senza glutine

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





FOOD LIST

TOSTONI

Con pane ai **multi cereali** e **salsa rosa** a parte
(1) (4) (11)

NORDICO € 10

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

Consigliamo: un cocktail a base rum come Daiquiri o Chavela Vargas 

VEGETARIANO TOAST € 8

(1) (3) (7) (9) (11)



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

APERTURE TOAST € 8

(1) (7) (11)

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

(1) (11)

Tagliata di pollo, salsa guacamole, lime

Consigliamo:

Un cocktail a base rum e vermouth come il Tandoori Manhattan 

AVOCADO TOAST € 8

(1) (11)



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

Consigliamo: un cocktail a base tequila come il nostro Paloma 

PULLED PORK TOAST € 10

(1) (7) (11)

Carne tenera e succulenta di maiale cotto al barbecue per molte ore ed affumicato al legno di ciliegio, **formaggio cheddar**, cappuccino

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 io 10 mg/l espressi come SO2.
- 13 **Lupino** e prodotti a base di lupino,
- 14 **Molluschi** e prodotti a base di mollusco


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

* **PRODOTTO DECONGELATO O ABBATTUTO**

PANINI

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

FALAFEL BURGER € 13

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

Consigliamo: un Cosmopolitan con vero succo di mirtillo rosso americano

MEXICALI BURGER € 15

(1)(7)

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

Consigliamo: un cocktail Margarita, Paloma, Frida Kahlo

FAVOLA € 13

(1)(7)



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

APERTURE BURGER € 15

(1)(7)


Pulled pork carne tenera e succulenta di maiale cotto al barbecue per molte ore ed affumicato al legno di ciliegio, **cheddar**, cappuccino bianco, pomodoro insalatero

LE PINSE

Focaccia soffice e croccante realizzata con un mix di farine di frumento, soia, riso, lievito e un pizzico di sale. Da condividere 2 persone


ORTOLANA € 14

(1)(7)(6)

Mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodorini semi dry, peperoni grigliati 

VEGAN STYLE € 14

(1)(6)

Pomodoro, zucchine grigliate, olive taggiasche, pomodorini semi dry, basilico, olio evo 

MARINARA € 14

(1)(7)(6)



Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

LA BELLA € 14

(1)(7)(6)

Mortadella Dop, olio evo, stracciatella di burrata

Consigliamo con le pinse:

Un cocktail in stile Tiki dissetante come Barbados e Mai-Tai o una delle meravigliose birra alla spina