# **BEVANDE**

Col d'Orcia - 14,0° vol.

L'annata può variare in base alla disponibilità

VINI	Calice 15CI	Bottiglia
BIANCHI		
<b>SAUVIGNON FRIULANO 2017</b> Pier Paolo Pecorari - 12,5° vol.	6,00	25,00
<b>GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE 2017</b> Hofstätter - 14° vol.	6,00	25,00
<b>GRILLO MOZIA 2017</b> Conti Tasca D'almerita - 13,5° vol.	6,00	25,00
ROSSI		
CONTE ROSSO DI UVA DOLCETTO BIO 2015 Fattoria Cabanon - 14° vol.	6,00	25,00
KING ARTHUR Fattoria Cabanon - 14,5° vol.	6,00	25,00
ROSSO DI MONTALCINO BIO 2016	6,00	25,00

BIRRE ARTIGIANALI	
BIONDA NATURA OFFICINA DELLA BIRRA 5° vol 33 cl.	6,00
<b>WEIZEN NATURA OFFICINA DELLA BIRRA</b> 5,8° vol 33 cl.	6,00
LA ROSSA NATURA OFFICINA DELLA BIRRA 6° vol 33 cl.	6,00

APERITIVO 14	
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda	4,50
CAMPARI SPRITZ Prosecco., Campari, Soda	4,50
This ceco., campan, soud	4,50

SOFT DRINKS	
ACQUA Panna 25 cl. Sanpellegrino 25 cl.	1,50
BIBITE GASSATE  Coca-Cola 33 cl.   Coca-Cola zero 33 cl.   Fanta 33 cl.  Sprite 33 cl.   Lurisia 27,5 cl.	3,50
SUCCHI DI FRUTTA Pera, albicocca, pesca 20 cl.	3,50
APERITIVO ANALCOLICO	4,00

CENTRIFUGATI PREPARATI AL MOMENTO			
ARANCIA Arancia	4,80		
ABCE Arancia, carota, finocchio, limone	4,80		
ENERGY Mela, ananas, carota	4,80		
GINGER Mela, carota, rucola, zenzero	4,80		

CAFFETTERIA	
CAFFÈ ESPRESSO	1,50
CAFFÈ CORRETTO	3,00
CAFFÈ AMERICANO	1,80
CAPPUCCINO 2	1,80
CAFFÈ MAROCCHINO 2	2,00
Servito con bocconcino di gelato Dai Dai 1-2-3-7-11	2,50
TÈ CALDO E INFUSI DELLA CASA	3,50
AMARI, LIQUORI, GRAPPE	
BRAULIO, LIMONCELLO	4,00
GRAPPE	6,00

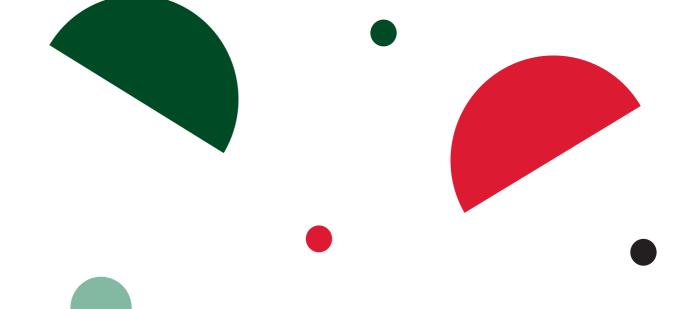
GIUGNO 20 NOVENTA

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI: 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 2) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Crostacei e prodotti a base di crostacei 5) Pesce e prodotti a base di pesce 6) Molluschi e prodotti a base di molluschi 7) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (amygdalus communis), nocciola (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan [carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci dell Oueensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) Arachidi e prodotti a base di arachidi 9) Lupini e prodotti a base di lupini 10) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11) Soia e prodotti a base di soia 12) Sedano e prodotti a base di sedano 13) Senape e prodotti a base di senape 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg e 10 mg/l in termini di SO. Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti; non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarti.











PANINI Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità.

DDA	CCIII	TTO	PARA	AA F	
PRU			PARN	/I A L	JUE

PRODOTTO E STAGIONATO 26 MESI DA GIANCARLO TANARA

**D** LUIS 8,00

Prosciutto di Parma, mozzarella, pomodoro, olio EVO 1 - 2 - 11

**JOLLY** 8,50

Prosciutto di Parma, brie, pomodoro, salsa tartara 1 - 2 - 3 - 11 - 13 - 14

8,50 **WASHINGTON** Prosciutto di Parma, robiolina, pomodoro, pâté di olive nere

**TARTUFO** Prosciutto di Parma, formaggella fresca di bufala, pomodoro, rucola, olio tartufato d'Alba

1-2-12

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

DAL SALUMIFICIO BORDONI

8,00

Bresaola, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO

# **SPECK QUALITÀ TRENTINO**

SERVITO CON PANE AI CEREALI

GARDENA 🐵 8,00

Speck, rucola, robiolina, elisir di zibibbo 1 - 7 - 10 - 11

**BAITA** 8,00

Speck, brie, salsa rosa 1 - 2 - 3 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14

# **VEGETARIANI**

PARMIGIANO 💿 8,00

Melanzane alla griglia, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, polvere di capperi, origano, basilico, olio EVO 1 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 - 13

SICILIANO P 8.00

Pane ai cereali, zucchine grigliate, Cacio Ragusano, robiolina aromatizzata con timo e maggiorana, pesto al basilico, olio EVO, origano 1 - 2 - 3 - 7 - 10 - 11

## PROSCIUTTO DI PRAGA

LEGGERMENTE AFFUMICATO

DIPLOMATICO 7,50

Prosciutto di Praga, edamer, salsa rosa 1 - 2 - 3 - 11 - 12 - 13 - 14

**GIUSTO** 7,50

Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata 1 - 2 - 5 - 11 - 13

**SAVOY** 8,00

Prosciutto di Praga, mozzarella, pomodoro, rucola, olio EVO

# **CARNI ROSSE**

8.50

8,00

Roast beef, pomodoro, maionese, olio EVO 1 - 3 - 11 - 13 - 14

# **TOAST**

TOAST CLASSICO 6,50

Prosciutto cotto, edamer, Parmigiano Reggiano 1-2-3-7-11

# ABBONDANTI

I NOSTRI PANINI ROTONDI PIÙ GRANDI E CONDITI ACCOMPAGNATI DA UN CONTORNO A SCELTA

**CAPRICCIOSO** 14,00

Prosciutto di Praga, pâté di olive nere, carciofini, funghi, maionese alla senape forte 1 - 3 - 13 - 14

**ESAGERATO** 14,00

100 gr. di roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese alla senape forte 1 - 3 - 11 - 13 - 14

**EVEREST** 14,00

100 gr. di roast beef, rucola, olio EVO, zeste di limone, zucchine grigliate, maionese 1 - 3 - 11 - 13 - 14

# & MORE

## **INSALATE**

**CROCCANTE** 10,00 Misticanza, pomodorini, Parmigiano Reggiano, sedano, mela verde, noci 1 - 2 - 10 - 11 - 12

**FAVIGNANA** 11,00 Misticanza, zucchine e melanzane grigliate,

2 - 3 - 7 - 13 - 14

### **PIATTI FREDDI**

pomodorini, parmigiano, noci, salsa tartara

**VALTELLINA** 12,00 Bresaola, soncino, Parmigiano Reggiano

13,00 PIC NIC Roast beef, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit

13,00 **YORK** 

Roast beef, patate al forno, salsa tartara 3 - 13 - 14

**SOLEADO** 13,00

Prosciutto di Parma, pomodorini confit, nodini di mozzarella, basilico

**ITALIERE** 13,50

Prosciutto di Parma, bresaola, speck, formaggella fresca di bufala, nodini di mozzarella, origano, Parmigiano Reggiano, elisir di zibibbo, servito con pane caldo

**STUZZICAMI** 

PATATE AL FORNO 5,00

5,00 **ASSAGGIO DI BRESAOLA E ROBIOLINA** Bresaola, robiolina, zeste di limone, servito con pane caldo

1-2-11

**ASSAGGIO CRUDO E CARCIOFI** Prosciutto di Parma, carciofi grigliati servito con pane caldo

5,00 **FANTASIA DELL'ORTO** 

Zucchine e melanzane grigliate, carciofini, pomodorini, carote al velo, basilico, olio EVO

### **DESSERT**

1-2-3-7-11

**5 BOCCONCINI DAI DAI** Bocconcini di gelato artigianale alla panna, ricoperti di finissimo cioccolato fondente

🕠 TIRAMISÙ \* 1-2-3-7-8-10-11

**TORTA SACHER** 5,00 1-2-3-7-11

Siamo la prima B Corp italiana della ristorazione. Diamo valore alle persone e alla qualità dei nostri prodotti perchè crediamo che ogni piccola scelta possa fare la differenza.



5,00

5,00

Lo preparano i nostri Maestri del Panino, appena lo chiedi. È cosi che ti arriva fresco, profumato, gustoso. E diventano panini che non dimentichi. Ogni giorno, dal 1979.

I NOSTRI PANINI CERTIFICATI DALLA FONDAZIONE ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, PER MAGGIORI INFORMAZIONI SCARICA LA APP PANINO MAP





5,00





