



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (ALLERGEN INFORMATION)

Gentili Ospiti, vi invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordine. I nostri piatti possono contenere allergeni e non si può escludere il rischio di contaminazione crociata durante la preparazione. Per ulteriori informazioni, il nostro personale è a vostra disposizione.

Dear Guests, please inform our staff of any food allergies or intolerances before placing your order. Our dishes may contain allergens, and the risk of cross-contamination during food preparation cannot be excluded. Should you require further information, our staff will be happy to assist you.

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
È disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques



I nostri Antipasti

Appetizers

La Nostra selezione di formaggi con confetture di marmellata (6,7,8,9,10,11,12) € 15,00
Selection of local cheeses served with homemade jams

La Polenta con lardo bergamasco, miele e castagne (12) € 15,00
Polenta with lard from Bergamo, honey and chestnuts

Il Tagliere rustico di salumi con gnocco fritto (1,2,3,4,5,12) € 17,00
Mixed Italian cold cuts with fried dumplings

*La Tartare di tonno accompagnata da guacamole** (4,12) € 17,00
Tuna Tartare with guacamole

*Il Polpo scottato con polenta morbida e olio aromatizzato** (2,4,5,12,14) € 19,00
Seared Octopus with Polenta and Flavoured Olive Oil

* Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono **surgelati** o **congelati** all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad **abbattimento** a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente

Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

(tra parentesi l'indicazione degli allergeni) each number corresponds to the indicated food allergen



I nostri Primi

First Dishes

I Casoncelli alla bergamasca con burro, salvia e pancetta croccante (1,3,7,8,9,10,12,13) € **17,00**
Homemade ravioli with butter, bacon, sage and grated Grana Padano cheese

*Le Pappardelle di pasta fresca con funghi Porcini** (1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,12,14) € **17,00**
Fresh Pappardelle pasta with Porcini mushrooms

Le Mezze maniche all'Amatriciana (1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14) € **17,00**
Mezze maniche pasta with Amatriciana sauce (Tomato, Guanciale and Pecorino cheese)

Il Risotto alla milanese con ossobuco di vitello (piatto unico) (1,3,5,7,8,9,10,12) € **27,00**
Saffron Risotto with veal ossobuco (main course)

*I Ravioli di baccalà con porri stufati, pomodorini e timo** (1,2,3,4,5,6,7,9,10,12,14) € **18,00**
Cod Ravioli with Braised Leeks, cherry tomatoes and thyme

*Il Risotto alla zucca con gamberone scottato** (2,3,4,5,7,9,12,14) € **18,00**
Pumpkin Risotto with seared king prawn

*Gli Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare** (1,2,3,4,5,6,7,9,12,14) € **20,00**
Homemade Spaghetti served with mixed seafood and fresh tomato

* Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono **surgelati** o **congelati** all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad **abbattimento** a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente

Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

(tra parentesi l'indicazione degli allergeni) each number corresponds to the indicated food allergen



I nostri Secondi

Second courses

*La Terrina di Polenta con formaggio Branzi e funghi Porcini** (5,6,7,9,10,12) € 18,00
Baked Polenta with Branzi cheese and Porcini mushrooms

Il Brasato di manzo al Valcalepio con polenta (5,6,7,9,10,12) € 20,00
Beef Braised in Valcalepio red wine with polenta

La Tagliata di Angus con misticanza e grana in scaglie (3,7) € 24,00
Sliced beef with salad, celery and flaked Grana Padano cheese

La Costoletta di vitello alla milanese con pomodori (1,2,3,5,7) € 25,00
Milanese-Style breaded veal cutlet with tomatoes

*Il Baccalà alla veneta con polenta gialla** (2,4,5,12,14) € 20,00
Venetian style cod fish with polenta

*La Frittura mista di pesce con calamari, gamberi e gamberone** (1,2,3,4,14) € 22,00
Italian-Style mixed seafood fry (squid, Prawns and king prawn)

*La Tagliata di tonno al sesamo e verdure alla soia** (1,4,6,11) € 24,00
Tuna steak in a sesame crust with vegetables in soy sauce

* Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono **surgelati** o **congelati** all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad **abbattimento** a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente
Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

(tra parentesi l'indicazione degli allergeni) each number corresponds to the indicated food allergen



I nostri Contorni

Side dishes and Salad

<i>Insalata mista di stagione</i> Mix season salad	€ 5,00
<i>Patate al forno</i> (1,6,10) Roasted potatoes	€ 5,00
<i>Verdure alla griglia</i> (1,6,10,12) Grilled vegetables	€ 6,00
<i>Patatine fritte*</i> (1,5,6,10) French fries potatoes	€ 6,00
<i>Insalata italiana (insalata mista, tonno e mozzarella di Bufala)</i> (4,6,7,10,12) Italian salad (mix season salad, tuna and buffalo mozzarella)	€ 13,50
<i>Insalata estiva (insalata mista, sedano, gamberi e scaglie di grana)</i> (1,3,6,7,9,10,12,14) Summer salad (mix season salad, celery, mazzancolle shrimp and Grana Padano cheese flakes)	€ 14,00

Menù bambini

Kids menù

<i>Pasta al pomodoro</i> (1,3,6,10,14) Pasta with tomato sauce	€ 7,00
<i>Pasta al pesto</i> (1,3,6,9,10,12,14) Pasta with basil pesto	€ 7,00
<i>Wurstel alla griglia con patatine*</i> (1,2,3,5,6,8,10,12,14) Grilled wurstel with french fries potatoes	€ 8,00
<i>Cotoletta con patatine*</i> (1,2,3,5,6,8,10,12,14) Breaded cutlet with french fries	€ 12,00

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente

Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

(tra parentesi l'indicazione degli allergeni) each number corresponds to the indicated food allergen



Pizze...cotte nel forno a legna

...baked in a wood oven

<u>MARGHERITA</u>	€	7,50
<i>pomodoro,mozzarella</i>		
tomato sauce,mozzarella		
<u>WURSTEL</u>	€	8,50
<i>pomodoro,mozzarella,wurstel</i>		
tomato sauce,mozzarella,frankfurters		
<u>PUGLIESE</u>	€	8,50
<i>pomodoro,mozzarella,cipolle di Tropea</i>		
tomato sauce,mozzarella,onions		
<u>PROSCIUTTO</u>	€	8,50
<i>pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto</i>		
tomato sauce,mozzarella,cooked ham		
<u>FUNGHI</u>	€	8,50
<i>pomodoro,mozzarella,funghi</i>		
tomato sauce,mozzarella,mushrooms		
<u>NAPOLETANA</u>	€	9,00
<i>pomodoro,mozzarella,acciughe,origano</i>		
tomato sauce,mozzarella,anchovies,oregano		
<u>CAPRESE</u>	€	9,00
<i>pomodoro,mozzarella,pomodorini freschi</i>		
tomato sauce,mozzarella,cherry tomatoes		
<u>CALZONE LISCIO</u> (pizza dough folded over and filled)	€	9,00
<i>pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto</i>		
tomato sauce,mozzarella,cooked ham		
<u>CAPRICCIOSA</u>	€	9,50
<i>pomodoro,mozzarella,capperi,carciofi,funghi,origano,olive nere</i>		
tomato sauce,mozzarella capers,artichokes,mushrooms,oregano,olives		
<u>ROMANA</u>	€	9,50
<i>pomodoro,mozzarella,olive nere,acciughe,capperi,origano</i>		
tomato sauce, mozzarella,olives,anchovies,capers,oregano		
<u>PROSCIUTTO E FUNGHI</u>	€	9,50
<i>pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi</i>		
tomato sauce,mozzarella,cooked ham,mushrooms		
<u>SALAME PICCANTE</u>	€	9,50
<i>pomodoro,mozzarella,salame piccante</i>		
tomato sauce,mozzarella, spicy salami		

<u>BUFALINA</u>	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella di bufala in cottura</i>	
tomato sauce, buffalo's milk mozzarella	
<u>LIGURE</u>	€ 10,00
<i>pomodoro, aglio, cipolle di Tropea, acciughe, olive nere, pomodorini freschi</i>	
tomato sauce, garlic, onions, anchovies, olives, cherry tomatoes	
<u>ESTIVA</u> (white pizza)	€ 10,00
<i>mozzarella, pomodori freschi, rucola, grana a scaglie</i>	
mozzarella, cherry tomatoes, garden rocket, parmesan cheese	
<u>HAPPY</u>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, taleggio, prosciutto cotto</i>	
tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, cooked ham	
<u>AMERICANA</u>	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	
tomato sauce, mozzarella, french fried potatoes	
<u>4 STAGIONI</u>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, origano</i>	
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives, oregano	
<u>BIANCANEVE</u> (white pizza)	€ 10,50
<i>mozzarella, spinaci, ricotta, grana a scaglie</i>	
mozzarella, spinach, ricotta cheese, parmesan cheese	
<u>CALZONE FARCITO</u> (pizza dough folded over and filled)	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi</i>	
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms	
<u>GIARDINETTO</u>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, olive nere, pomodorini freschi</i>	
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, cherry tomatoes	
<u>SALSICCIA E CIPOLLE</u>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle</i>	
tomato sauce, mozzarella, sausage, onions	
<u>PRIMAVERA</u>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, ricotta, rucola</i>	
tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, ricotta cheese, garden rocket	
<u>ORTOLANA</u>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate miste (melanzane, zucchine, peperoni)</i>	
tomato sauce, mozzarella, mixed grilled vegetables (aubergines, zucchini, peppers)	
<u>4 FORMAGGI</u>	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, taleggio, branzi, gorgonzola</i>	
tomato sauce, mozzarella, zola cheese, branzi cheese, taleggio cheese	
<u>TREZZESE</u>	€ 11,50
<i>pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea, gorgonzola, rucola</i>	
tomato sauce, mozzarella, onions, gorgonzola cheese, garden rocket	
<u>CRUDO</u>	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, crudo</i>	
tomato sauce, mozzarella, raw ham	

<u>TONNO E CIPOLLE</u>	€ 11,00
<i>pomodoro,mozzarella,tonno,cipolle di Tropea</i> tomato sauce,mozzarella,tuna fish,onions	
<u>FUNGHI PORCINI</u>	€ 11,00
<i>pomodoro,mozzarella,funghi porcini</i> tomato sauce,mozzarella,porcini mushrooms	
<u>BERGAMASCA</u>	€ 11,00
<i>pomodoro,mozzarella,scamorza,cipolle di Tropea,pancetta</i> tomato sauce,mozzarella, smoked scamorza cheese ,onions,bacon	
<u>SAPORITA</u> (white pizza)	€ 11,00
<i>mozzarella,gorgonzola,noci,mele</i> mozzarella,gorgonzola cheese,cream,chestnuts, apples	
<u>MARCELLO</u> (white pizza)	€ 11,50
<i>mozzarella,salsiccia,friarielli,aglio,scamorza</i> mozzarella,sausage,broccoli rabe,garlic,smoked scamorza cheese	
<u>SCAMORZA E SPECK</u>	€ 11,50
<i>pomodoro,mozzarella,scamorza,specck</i> tomato sauce,mozzarella,smoked scamorza cheese,tyrol smoked ham	
<u>CALZONE ALLA VESUVIANA</u> (pizza dough folded over and filled)	€ 11,50
<i>pomodoro,mozzarella,ricotta,salame piccante,prosciutto cotto</i> tomato sauce,mozzarella,spicy salami,cooked ham,ricotta cheese	
<u>SQUISITA</u>	€ 11,50
<i>pomodoro,mozzarella,melanzane grigliate,gorgonzola,grana a scaglie</i> tomato sauce,mozzarella,grilled aubergines,zola cheese,parmesan cheese	
<u>SPECK E BRIE</u>	€ 11,50
<i>pomodoro,mozzarella,specck,brie</i> tomato sauce,mozzarella,tyrol smoked ham,brie cheese	
<u>FUEGO</u>	€ 12,00
<i>pomodoro,mozzarella,salamino piccante,peperoni,aglio,peperoncino</i> tomato sauce,mozzarella,spicy salami,peppers,garlic,chili peppers	
<u>SPECIALE</u>	€ 12,00
<i>pomodoro,mozzarella,salamino piccante,prosciutto cotto,wurstel</i> tomato sauce,mozzarella,spicy salami,frankfurters,cooked ham	
<u>5 STAGIONI</u>	€ 12,00
<i>pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi,carciofi,crudo,grana a scaglie</i> tomato sauce,mozzarella,artichokes,mushrooms,raw ham,parmesan cheese	
<u>RUSTICA</u>	€ 12,00
<i>pomodoro,mozzarella,spinaci,funghi porcini,zucchine</i> tomato sauce,mozzarella,porcini mushrooms,spinach, grilled zucchini	
<u>MESSICANA</u>	€ 12,00
<i>pomodoro,mozzarella,salsiccia,cipolle di Tropea,peperoni,pancetta,peperoncino</i> tomato sauce,mozzarella,peppers,bacon,sausage onions,chili,peppers	
<u>ALBY</u>	€ 12,50
<i>pomodoro,mozzarella,salamino piccante,gorgonzola,peperoni,peperoncino</i> tomato sauce,mozzarella, spicy salami,peppers,gorgonzola cheese	

<u>CHIARA</u>	€	13,00
<i>pomodoro,mozzarella di bufala,pomodorini freschi,prosciutto crudo</i>		
tomato sauce, buffalo's milk mozzarella,cherry tomatoes,raw ham		
<u>DANIELA</u>	€	13,00
<i>pomodoro,mozzarella,bresaola,crudo,rucola,grana a scaglie</i>		
tomato sauce,mozzarella,raw ham,bresaola,garden rocket ,parmesan cheese		
<u>ANNA</u>	€	13,00
<i>pomodoro,mozzarella,gorgonzola,funghi porcini,speck in cottura,rucola</i>		
tomato,mozzarella,mushrooms,gorgonzola,tyrol smoked ham,garden rocket		
<u>BOSCAIOLA</u>	€	13,00
<i>pomodoro,mozzarella,salsiccia,speck,funghi porcini</i>		
tomato sauce, mozzarella,sausage ,porcini mushrooms,tyrol smoked ham		
<u>RUCOLA E GAMBERETTI</u>	€	14,00
<i>pomodoro,mozzarella,gamberetti,rucola</i>		
tomato sauce,mozzarella,shrimp, garden rocket		
<u>STELLA</u> (white pizza)	€	14,00
<i>mozzarella,gamberetti,zucchine,pomodorini freschi</i>		
mozzarella,shrimp,zucchini,cherry tomatoes		
<u>VALTELLINA</u>	€	14,00
<i>pomodoro,mozzarella,bresaola,funghi porcini,grana a scaglie</i>		
tomato sauce,mozzarella,porcini mushrooms,bresaola,parmesan cheese		
<u>FRUTTI DI MARE</u>	€	15,00
<i>pomodoro,mozzarella,frutti di mare freschi</i>		
tomato sauce,mozzarella,mixed seafood		
<u>MARE E MONTI</u>	€	15,00
<i>pomodoro,mozzarella,frutti di mare freschi,funghi porcini</i>		
tomato sauce,mozzarella,mixed seafood,porcini mushrooms		

Aggiunte:

Additional ingredients:

<u>FARINA INTEGRALE</u> (wholewheat flour)	€	2,00
<u>MOZZARELLA NO LATTOSIO</u> (lactose-Free)	€	2,00
<u>DOPPIA MOZZARELLA</u> (double mozzarella)	€	2,00
<u>MOZZARELLA DI BUFALA</u> (buffalo mozzarella)	€	3,00
<u>AFFETTATI</u> (cold sliced meats)	€	3,00
<u>FUNGHI PORCINI</u> (Porcini mushrooms)	€	3,00
<u>PESCE</u> (shrimp, seafood)	€	3,00

* Le pizze Baby hanno lo stesso prezzo delle normali

Eventuali intolleranze o allergie alimentari, devono essere comunicate anticipatamente

Please inform us in advance about any food allergy or dietary restriction.

(tra parentesi l'indicazione degli allergeni) each number corresponds to the indicated food allergen



Bevande

Drinks

Acqua Potabile Trattata naturale e gassata 0,75cl (d.lsg.n.181 giugno 2003) <i>Still and Sparkling water 0,75cl</i>	€	2,00
Bibite in lattina 0,33cl (coca cola, coca zero, aranciata, sprite, the limone, the pesca) <i>Canned drinks 0,33cl (coke, coke zero, orange, sprite, lemon ice tea, peach ice tea)</i>	€	3,50
Birra alla spina bionda "Menabrea" piccola 0,20cl <i>Draught beer small "Menabrea" Italian beer (Premium Lager) 0,20cl</i>	€	4,00
Birra alla spina bionda "Menabrea" media 0,40cl <i>Draught beer medium "Menabrea" Italian beer (Premium Lager) 0,40cl</i>	€	6,00
Birra artigianale in bottiglia "Granda - Flooké" Bock - Ambrata - Rossa 0,33cl <i>Bottled craft beers "Flooké" (Amber Lager /Vienna) Italy 0,33cl - Bassa fermentazione</i>	€	5,50
Birra artigianale in bottiglia "Granda - Kei Os" Ipa/Apa - Dorata 0,33cl <i>Bottled craft beers "Kei Os" (IPA India Pale Ale) Italy 0,33cl - Alta fermentazione</i>	€	5,50
Birra artigianale in bottiglia "Granda-Swættch" - Giallo paglierino 0,33cl <i>Bottled craft beers "Swættch" (Blanche /Witbier) Italy 0,33cl - Alta fermentazione/ non filtrata</i>	€	5,50
Birra Analcolica 0,33cl <i>Non-alcoholic beer 0,33cl</i>	€	4,00
Lo Sfuso della casa - Vino bianco Frizzante "Cuordivigna" <i>Tap Wine- Sparkling White Wine</i>	0,25cl (1/4 lt) 0,50cl (1/2 lt) 100cl (1 lt)	€ 4,50 € 7,50 € 13,00
Vino in mescita Rosso o Bianco 0,10cl <i>Red or White wines by the glass 0,10cl</i>		€ 5,00
Vino in mescita "Prosecco di Valdobbiadene" (Rebuli) 0,10cl <i>Italian sparkling wines by the glass "Prosecco di Valdobbiadene" D.o.c.g. 0,10cl</i>		€ 5,00
Aperitivo <i>Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, soda) - Campari Spritz (Prosecco, Bitter Campari, soda)</i>		€ 6,00
Dolce fatto in casa <i>Home made dessert</i>		€ 7,00
Coperto <i>Cover charge (service included)</i>		€ 3,00