

# Il germoglio

RISTORANTE - PIZZERIA



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie accanto al prezzo di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011) | *Substances or products that cause allergies or intolerances* If you have particular intolerances or allergies next to the price of each dish you will find the number of the allergen contained. If you have any doubts please ask our staff who will be at your disposal for any clarification. (EU Reg. 1169 of 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - cereals with wheat** (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - crustacens** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - eggs** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*).



4. **PESCE - fish** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - peanuts** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - soya** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - milk** e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).



8. **FRUTTA A GUSCIO - nuts** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. **SEDANO - celery** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - mustard** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI DI SESAMO - sesame** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - sulphur dioxide and sulphites** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. **LUPINI - lupins** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - mollusc** e prodotti a base di molluschi.

\* prodotti di origine surgelata o congelata

\*\* allergeni a seconda della scelta fatta

In caso di mancata reperibilità stagionale e/o esaurimento, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.

Tutte le immagini sono puramente indicative e inserite a scopo illustrativo.

\* products of frozen or deep-frozen origin.

\*\* allergens depending on the choice made

In case of seasonal unavailability and/or depletion, some products may be frozen or deep-frozen.

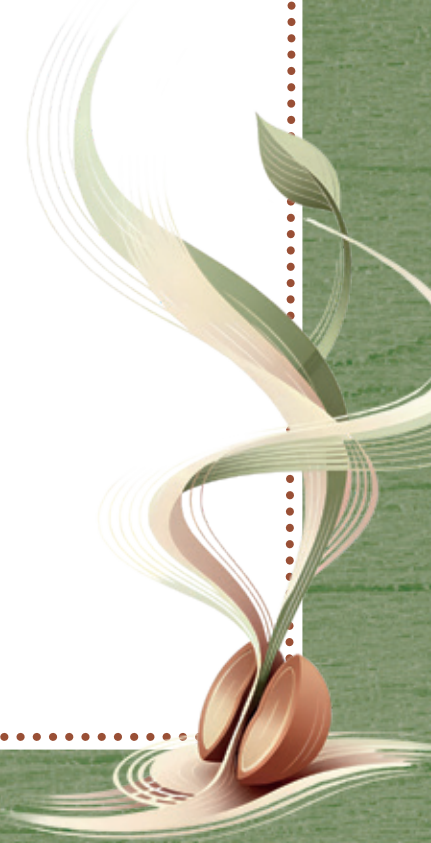
All images are purely indicative and included for illustrative purposes.

Coperto e servizio € 2,50

Cover charge and service € 2,50

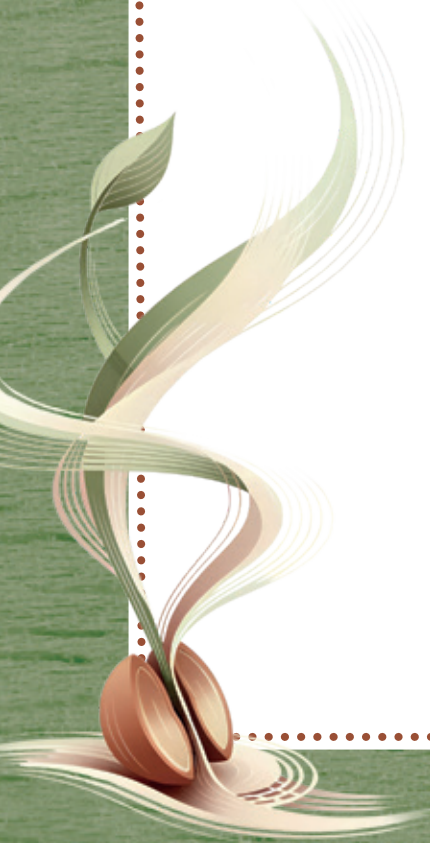
# Antipasti di terra

<b>Tartare di filetto di manzo affumicato con spuma di patate e crosta di tramezzini</b> .....	<i>Euro</i> <b>19,00</b>	[1,3,10]
cipolla rossa, capperi, olive, senape, tuorlo d'uovo		
<b>Gnocco fritto</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,7]
prosciutto crudo, bufala, pomodorini freschi		
<b>Tagliere di salumi e formaggi misti</b> .....	<i>Euro</i> <b>18,00</b>	[3,7]
prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, salame piccante, pancetta, bresaola grana, pecorino, taleggio, zola, brie, giardiniera sott'aceto fatta in casa, miele		
<b>Parmigiana di melanzane con fonduta di grana</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
melanzane impanate, pomodoro, provola affumicata, basilico		
<b>Carpaccio di manzo</b> .....	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[3,7]
rucola, pomodorini, scaglie di grana		
<b>Polpetta della nonna con fonduta di taleggio e crostoni di pane</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,7]
<b>Bruschetta di terra</b> .....	<i>Euro</i> <b>8,00</b>	[7]
crema di fegatini, 'nduja, crema di taleggio, pomodorini, basilico		
<b>Cuoppo napoletano</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,3,7]
crocchette di patate, fiori di zucca in pastella, frittatine di pasta, zeppole, montanare		
<b>Verdura alla griglia con scamorza affumicata</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[7]



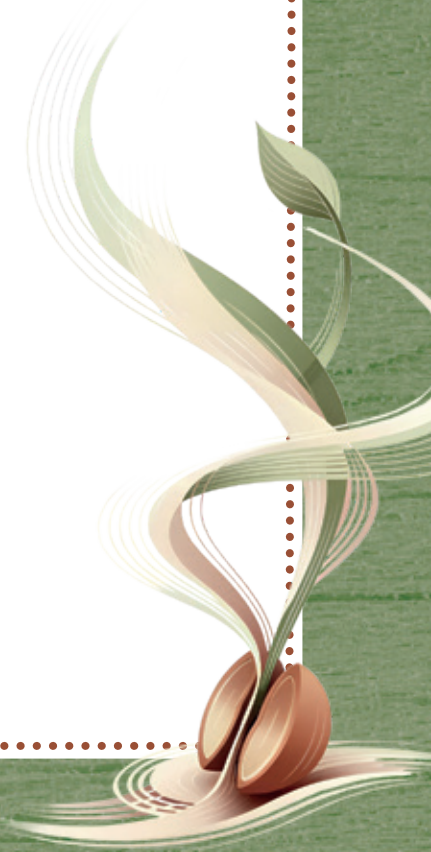
# Primi di terra

<b>Risotto Barbarossa e taleggio</b> ..... taleggio, barbabietola	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[7]
<b>Risotto monzese</b> ..... salsiccia (luganega), zafferano	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[7]
<b>Spaghetti alla carbonara di terra</b> ..... guanciale, pecorino, tuorlo d'uovo	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[1,3,7]
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> ..... speck, zucchine, crema di zafferano	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,3,7]
<b>Penne alla tirolese</b> ..... speck, zucchine, crema di zafferano	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,7]
<b>Gnocchi di patate al pesto di basilico fatto in casa</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,3,7,8]
<b>Lasagne al forno</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,7,9]
<b>Pappardelle al ragù di cinghiale</b> .....	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[1,3,7,9]
<b>Tagliatelle alla bolognese</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[1,3,7,9]



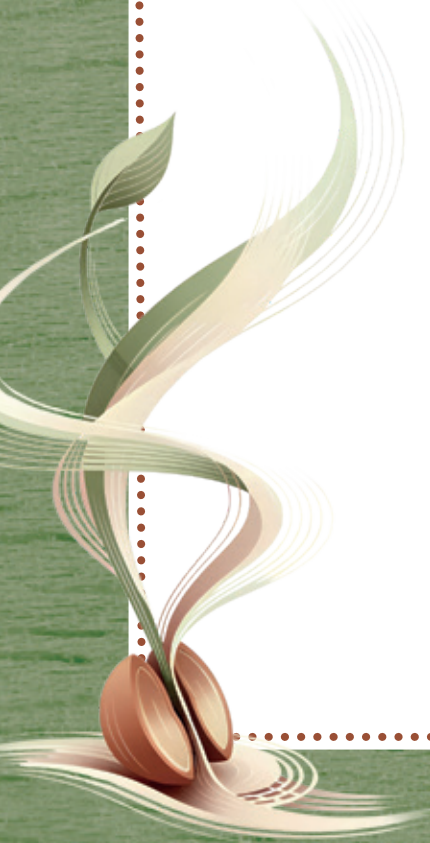
# Secondi di terra

<b>Costata di manzo</b> .....	500 g. - Euro	<b>24,00</b>	
<b>Entrecôte di manzo</b> .....	250 g. - Euro	<b>19,00</b>	[7]
cotto in padella con burro chiarificato			
<b>Tagliata di manzo primavera</b> .....	250 g. - Euro	<b>18,00</b>	[3,7]
rucola, pomodorini, scaglie di grana			
<b>Tagliata di manzo con funghi porcini</b> .....	250 g. - Euro	<b>20,00</b>	
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> .....	250 g. - Euro	<b>23,00</b>	
<b>Galletto alla griglia con patate al forno</b> .....	mezzo galletto - Euro	<b>12,00</b>	
<b>Stinco di agnello con purè di patate e fondo bruno</b> ...	500 g. - Euro	<b>24,00</b>	[7,12]
<b>Grigliata mista di carne</b> .....	Euro	<b>28,00</b>	
petto di pollo, entrecôte, scamone, salsiccia (luganega), wurstel			
<b>Scaloppina di maiale con crema di funghi porcini</b> .....	Euro	<b>16,00</b>	[12]



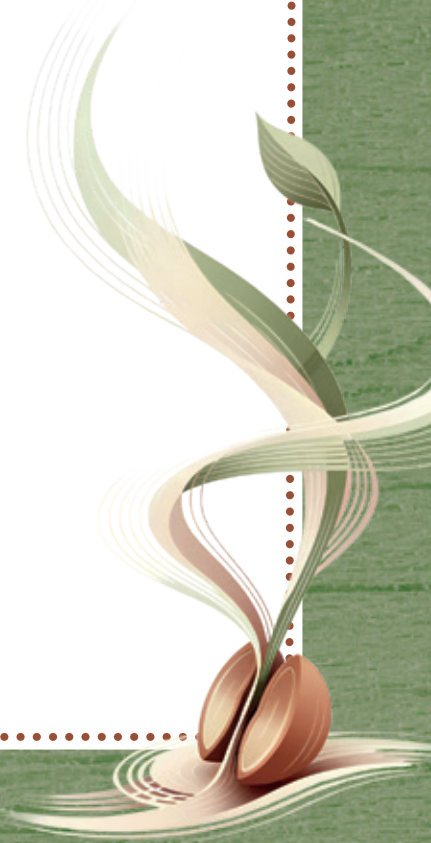
# Antipasti di mare

<b>Zuppa di molluschi</b> ..... ostriche, cozze, vongole, capesante	<i>Euro</i> <b>20,00</b>	[14]
<b>Impepata di cozze</b> ..... cozze, peperoncino, pepe nero	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[14]
<b>Zuppa di pesce</b> ..... cozze, vongole, calamari, gamberoni	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[2,14]
<b>Crudit� di mare</b> ..... gamberoni, scampi, gambero rosso di Mazzara, tartare di tonno, tartar di salmone, fasolari, tartufo, cozze pelose, ostriche	<i>Euro</i> <b>38,00</b>	[2,4,7,14]
<b>Capesanta gratinata al forno</b> ..... Insalata di polpo e patate	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[1,3,7,14]
<b>Antipasto "Il germoglio"</b> ..... saut� di funghi porcini, mazzancolle, salmone affumicato, spada marinato, cozze gratinate, capesante gratinate	<i>Euro</i> <b>23,00</b>	[1,2,4,14]
<b>Bruschette di mare</b> ..... crema di crostacei, pomodoro, acciughe, salmone, stracciatella	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[2,4,7]
<b>Gamberetti alla catalana</b> ..... pomodorini, cipolla rossa	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[2,9]
<b>Tartare di tonno</b> ..... puntarelle, stracciatella di burrata	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[4,7]
<b>Tartar di salmone</b> ..... avocado, mango	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[4]
<b>Cocktail di gamberi in salsa rosa</b> .....	<i>Euro</i> <b>14,00</b>	[2,3,7,10]



# Primi di mare

<b>Tonnarelli freschi all'amatriciana di tonno fresco</b> ..... <i>Euro</i> <b>17,00</b>	[1,3,4]
con katsuobushi di tonno	
<b>Tagliolini al nero di seppia</b> ..... <i>Euro</i> <b>18,00</b>	[1,3,14]
capesante, zucchine, pomodorini freschi	
<b>Linguine alle vongole veraci con bottarga</b> ..... <i>Euro</i> <b>16,00</b>	[1,4,14]
<b>Paccheri all'astice con pomodorini freschi</b> ..... <i>Euro</i> <b>20,00</b>	[1,2]
<b>Scialatielli freschi alla scogliera</b> ..... <i>Euro</i> <b>18,00</b>	[1,2,3,14]
cozze, vongole, calamari, gamberetti, gamberoni	
<b>Orecchiette fresche alle vongole veraci e crema di broccoli</b> ... <i>Euro</i> <b>15,00</b>	[1,14]
<b>Risotto al ragù di crostacei e fonduta di burrata</b> ..... <i>Euro</i> <b>17,00</b>	[2,7]
<b>Tagliatelle fresche al salmone e punte di asparagi</b> ..... <i>Euro</i> <b>15,00</b>	[1,4,7]
<b>Ravioli ripieni di capesante al burro di aragosta</b> ..... <i>Euro</i> <b>18,00</b>	[1,3,7,14]
<b>Risotto ai frutti di mare</b> ..... <i>Euro</i> <b>17,00</b>	[2,12,14]
cozze, vongole, calamari, gamberetti	
<b>Carbonara di mare</b> ..... <i>Euro</i> <b>17,00</b>	[1,3,7,14]
cozze, vongole, calamari, tuorli d'uovo, pecorino	
<b>Risotto mari e monti</b> ..... <i>Euro</i> <b>16,00</b>	[2,12]
gamberetti, porcini	
<b>Gnocchi di patate al pesto di mare</b> ..... <i>Euro</i> <b>17,00</b>	[1,2,3,8]
crema di pistacchio, gamberoni	
<b>Pappardelle fresche alla zia Teresa</b> ..... <i>Euro</i> <b>17,00</b>	[1,2,3,7]
zucchine, gamberetti, crema di zafferano, aglio, basilico	



# Secondi di mare

<b>Grigliata mista di pesce</b> .....	<b>Euro 30,00</b>	[2,4,14]
2 scampi, 2 gamberoni, pesce spada, calamari, salmone, 1 filetto di pescato del giorno, spiedini di gamberetti		
<b>Polpo alla griglia con purè di patate e cipolla caramellata</b> ....	<b>Euro 18,00</b>	[7,14]
<b>Tataki di tonno</b> .....	<b>Euro 18,00</b>	[1,4,6,8]
granella di pistacchio, salsa teriyaki, maionese al cocco		
<b>Branzino/orata alla griglia</b> .....	400/600 g - <b>Euro 16,00</b>	[4]
<b>Branzino/orata al sale</b> .....	700/900 g - <b>Euro 22,00</b>	[4]
<b>Filetto di San Pietro al forno</b> .....	<b>Euro 19,00</b>	[4]
carciofi, pomodorini, patate, olive		
<b>Gamberoni gratinati al forno</b> .....	<b>Euro 18,00</b>	[1,2,3,7]
<b>Fritto misto</b> .....	<b>Euro 14,00</b>	[1,2,14]
calamari, gamberetti, mix di verdure		
<b>Gran fritto misto</b> .....	<b>Euro 18,00</b>	[1,2,4,14]
calamari, gamberetti, paranza, gamberoni, mix di verdure		
<b>Tagliata di salmone al forno con carciofi</b> .....	<b>Euro 16,00</b>	[4]
<b>Trancio di tonno alla griglia</b> .....	<b>Euro 17,00</b>	[4]
<b>Trancio di pesce spada alla griglia</b> .....	<b>Euro 14,00</b>	[4]



# Contorni

Friarielli saltati aglio olio peperoncino .....	Euro	4,00
Verdure alla griglia .....	Euro	7,00
Patatine fritte .....	Euro	4,00
Patate alla paprika .....	Euro	5,00
Insalata mista .....	Euro	3,00
Sautè di patate con cipolla rossa e pancetta affumicata .....	Euro	6,00
Patate al forno .....	Euro	4,00
Scarola saltata aglio olio peperoncino .....	Euro	4,00

# Insalatone

<b>Greca</b> .....	Euro	10,00	[7]
misticanza, feta greca, cetrioli, olive, cipolla rossa, pomodori, origano			
<b>Cesar salad</b> .....	Euro	11,00	[1,3,4,7,10]
iceberg, pollo alla griglia, crostini di pane, salsa cesar			
<b>Il germoglio</b> .....	Euro	13,00	[3,4]
misticanza, acciughe, tonno, uovo sodo, patate lesse, carciofi, pomodoro			



# Menu bimbi

## Primi

Pasta al pesto di basilico .....	Euro	<b>7,00</b>	[1,8]
Pasta al ragù di manzo .....	Euro	<b>8,00</b>	[1,9]
Pasta pomodoro e basilico .....	Euro	<b>7,00</b>	[1]
Risotto giallo allo zafferano .....	Euro	<b>10,00</b>	[7]

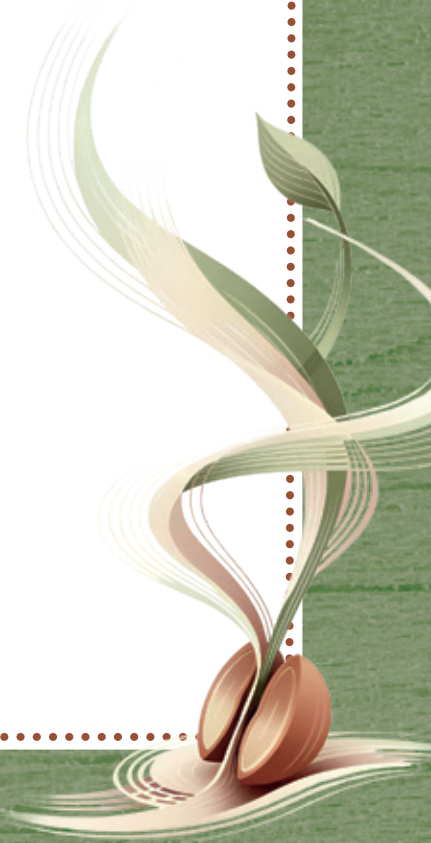
## Secondi

Hamburger alla griglia .....	Euro	<b>10,00</b>	[7]
cheddar, pomodoro, iceberg			
Cotoletta di pollo .....	Euro	<b>9,00</b>	[1,3]
Petto di pollo alla griglia .....	Euro	<b>9,00</b>	



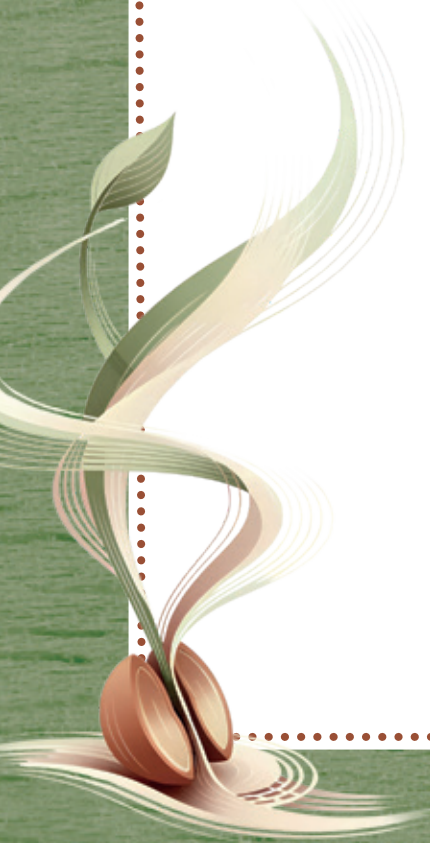
# Pizze classiche

<b>Margherita</b> .....	<i>Euro</i>	<b>6,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, basilico			
<b>Marinara</b> .....	<i>Euro</i>	<b>5,50</b>	[1]
pomodoro, aglio, origano, basilico			
<b>Napoli</b> .....	<i>Euro</i>	<b>7,50</b>	[1,4,7]
pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano basilico			
<b>Bufalina</b> .....	<i>Euro</i>	<b>10,00</b>	[1,7]
pomodoro, bufala in uscita, basilico			
<b>Diavola</b> .....	<i>Euro</i>	<b>7,50</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, salame piccante, basilico			
<b>Siciliana</b> .....	<i>Euro</i>	<b>8,00</b>	[1,4,7]
pomodoro acciughe, capperi, origano, basilico			
<b>Romana</b> .....	<i>Euro</i>	<b>8,50</b>	[1,4,7]
pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, origano, basilico			
<b>Prosciutto</b> .....	<i>Euro</i>	<b>8,50</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico			
<b>Americana</b> .....	<i>Euro</i>	<b>7,50</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine fritte			
<b>Regina</b> .....	<i>Euro</i>	<b>9,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico			
<b>Capricciosa</b> .....	<i>Euro</i>	<b>10,00</b>	[1,4,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe, origano, basilico			
<b>4 stagioni</b> .....	<i>Euro</i>	<b>10,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, basilico			
<b>Crudo</b> .....	<i>Euro</i>	<b>10,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, basilico			



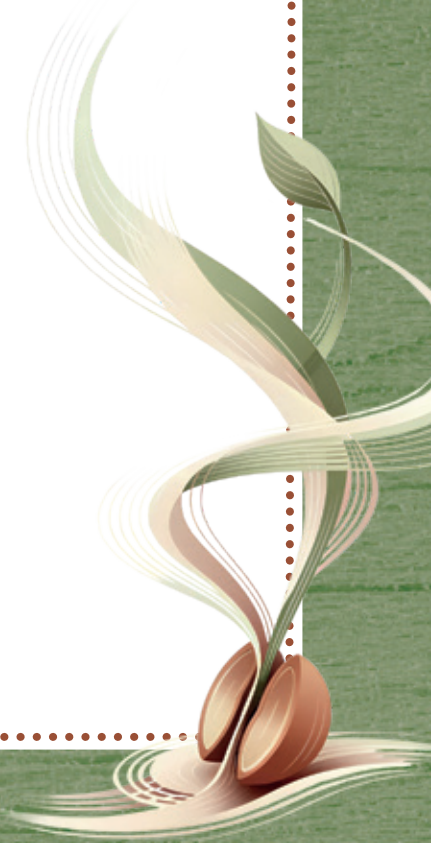
# Pizze Bianche

<b>Mortadella</b> .....	<i>Euro</i> <b>13,00</b>	[1,3,7,8]
provola affumicata, mortadella Modena con pistacchio, ricotta, granella pistacchio, fonduta di grana, basilico		
<b>Maradona</b> .....	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[1,3,7]
fiordilatte, salsiccia, friarielli, fonduta di grana, basilico		
<b>4 formaggi</b> .....	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[1,3,7]
fiordilatte, fonduta di grana, gorgonzola, provola affumicata, taleggio, basilico		
<b>Pongo</b> .....	<i>Euro</i> <b>11,00</b>	[1,3,7]
fiordilatte, fonduta di grana, porcini, zola, pomodorini, rucola, grana		
<b>Crocchettosa</b> .....	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[1,3,7,8]
provola affumicata, fonduta di grana, crocche di patate, pancetta, pistacchio, basilico		
<b>Tronco ripieno di burrata e fiordilatte</b> .....	<i>Euro</i> <b>13,00</b>	[1,3,7]
ricoperto di prosciutto crudo 18mesi, rucola, pomodorini, scaglie di grana		
<b>Caramellata</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
fiordilatte, fonduta di grana, speck croccante, cipolla caramellata, pecorino romano, basilico		
<b>Parmigiana</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
fiordilatte, fonduta di grana, melanzane impanate e fritte, basilico		
<b>Racchetta</b> .....	<i>Euro</i> <b>13,00</b>	[1,3,7]
manico (fiordilatte e friarielli ) - pomodorini, pancetta, fonduta di grana		
<b>Cuore di Napoli</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
Briciole di taralli, provola affumicata, fonduta di grana, pancetta, ricotta, taralli sbriciolati, basilico		



# Pizze gourmet

<b>Montevecchia</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, bresaola, caprino di Montevecchia, basilico		
<b>Lipari</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane fritte, pomodori secchi, basilico		
<b>Faraglioni</b> .....	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, friarielli, cipolla, zola, basilico		
<b>Culatta</b> .....	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[1,7]
pomodoro fiordilatte, culatta riserva, basilico		
<b>Sant`antioco</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,7]
fiordilatte, crema di tartufo, caprino sardo, porcini, pomodori secchi, erba cipollina		
<b>Spluga</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,7]
pomodoro taleggio, bresaola della Valtellina, pepe nero, basilico		
<b>Trevisolo</b> .....	<i>Euro</i> <b>11,00</b>	[1,3,7]
pomodoro, fiordilatte, crema di tartufo, trevisana, speck, grana a scaglie		
<b>Il germoglio</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,7]
pomodoro, caprino, speck del Tirolo, erba cipollina, pepe nero		
<b>Saporita</b> .....	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini		
<b>Portafoglio</b> .....	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[1,7]
fiordilatte, gorgonzola, speck, rucola		
<b>Bosco</b> .....	<i>Euro</i> <b>15,50</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, porcini, culatta riserva, basilico		
<b>Quasi parmigiana</b> .....	<i>Euro</i> <b>15,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, melanzane, culatta riserva, olive, basilico		



<b>Esplosiva</b> pomodoro, fiordilatte, salame piccante, friarielli, pomodori secchi, olive	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,7]
<b>Spacca</b> provola affumicata, crema di friarielli, salsiccia, melanzane fritte, fonduta di grana	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
<b>Deliziosa</b> pesto di basilico, provola affumicata, fiordizucca, acciughe	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,4,7,8]
<b>Nerano</b> fiordilatte, crema di zucchine, chips di zucchine, provolone del monaco	<i>Euro</i> <b>13,00</b>	[1,7]
<b>Diabolica</b> pomodoro, fiordilatte, salame piccante, 'nduja	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[1,7]
<b>Torrese</b> provola, fonduta di grana, melanzane, funghetto, salsiccia, basilico	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,3,7]
<b>Sbagliata</b> crema di datterini gialli, 'nduja, pomodori secchi, burrata basilico	<i>Euro</i> <b>12,00</b>	[1,7]



## Pizze vegetarianiane

<b>Tuttoverdure</b> .....	<i>Euro</i> <b>11,00</b>	[1,7]
fiordilatte, zucchine, melanzane, carote, rucola, grana, mais		
<b>Vegetariana</b> .....	<i>Euro</i> <b>9,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati		
<b>Melanzane</b> .....	<i>Euro</i> <b>9,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, melanzane, olive, basilico		

## Pizze al sapore di mare

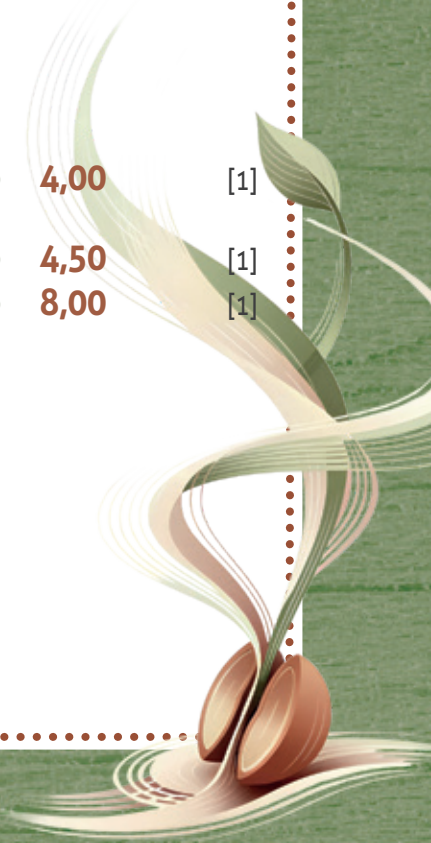
<b>Frutti di scoglio</b> .....	<i>Euro</i> <b>16,00</b>	[1,7]
pomodoro, cozze, vongole, calamari, gamberoni, mazzancolle, pomodorini, prezzemolo, aglio, peperoncino		
<b>Gazina</b> .....	<i>Euro</i> <b>10,00</b>	[1,2,7]
pomodoro, fiordilatte, gamberetti, zucchine, basilico		
<b>Tonno e cipolla</b> .....	<i>Euro</i> <b>9,00</b>	[1,4,7]
pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico		

## Calzoni

<b>Calzone liscio</b> .....	<i>Euro</i> <b>6,00</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, basilico		
<b>San Gennaro</b> .....	<i>Euro</i> <b>7,50</b>	[1,7]
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico		
<b>Bonsai</b> .....	<i>Euro</i> <b>9,00</b>	[1,7]
provola affumicata, salsiccia, melanzane, funghetto, basilico		
<b>Casereccio</b> .....	<i>Euro</i> <b>9,00</b>	[1,4,7]
scarola saltata, olive, provola affumicata, acciughe, basilico		

## Schiacciate

<b>Schiacciata classica</b> .....	<i>Euro</i> <b>4,00</b>	[1]
olio, sale		
<b>Schiacciata al rosmarino</b> .....	<i>Euro</i> <b>4,50</b>	[1]
<b>Schiacciata al crudo</b> .....	<i>Euro</i> <b>8,00</b>	[1]



# Caffetteria

Caffè espresso .....	Euro	<b>1,50</b>
Caffè decaffeinato .....	Euro	<b>1,50</b>
Caffè d'orzo .....	Euro	<b>1,30</b>
Caffè ginseng .....	Euro	<b>1,50</b>
Thè caldo .....	Euro	<b>1,50</b>
Camomilla .....	Euro	<b>1,50</b>

# Bevande

Acqua minerale gasata/naturale .....	70 cl - Euro	<b>2,50</b>
Bibite in lattina .....	33 cl - Euro	<b>3,00</b>
Coca Cola - Coca Cola zero - Fanta - Sprite - Thè pesca - Thè limone		

# Vini

Vino bianco fermo o frizzante .....	1/4 l - Euro	<b>4,00</b>	[12]
Vino bianco fermo o frizzante .....	1/2 l - Euro	<b>6,00</b>	[12]
Vino bianco fermo o frizzante .....	1 l - Euro	<b>11,00</b>	[12]



## Birre alla spina

Menabrea bionda .....	media - Euro	<b>5,50</b>	[1,12]
Menabrea bionda .....	piccola - Euro	<b>3,00</b>	[1,12]
Menabrea ambrata .....	media - Euro	<b>7,00</b>	[1,12]
Menabrea ambrata .....	piccola - Euro	<b>3,50</b>	[1,12]
Menabrea Weiss .....	media - Euro	<b>7,00</b>	[1,12]
Menabrea Weiss .....	piccola - Euro	<b>3,50</b>	[1,12]

## Birre in bottiglia

Ichnusa .....	33 cl - Euro	<b>5,00</b>	[1,12]
IPA .....	33 cl - Euro	<b>7,00</b>	[1,12]
Ambrata .....	33 cl - Euro	<b>6,00</b>	[1,12]
Doppio malto .....	33 cl - Euro	<b>6,00</b>	[1,12]

## Distillati

Amari Premium .....	Euro	<b>5,00</b>
Meraviglioso - Washington		
Amari Classici .....	Euro	<b>4,00</b>
Grappe classiche .....	Euro	<b>5,00</b>
Grappe riserva .....	Euro	<b>6,00</b>
Whisky/Bourbon .....	Euro	<b>7,00</b>
Whisky Talisker .....	Euro	<b>8,00</b>

