

DI COMO
CAPRICCIO

MENU

IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA IL MENU' CON LE INDICAZIONI DEGLI ALLERGENI.

GRAZIE DELLA COLLABORAZIONE.

IN CASE OF FOOD INTOLERANCES AND / OR ALLERGIES ASK THE ROOM STAFF FOR THE MENU WITH ALLERGENIC INDICATIONS. THANKS FOR YOUR HELP.

| | |
|--|--|
| 1 Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)  | 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)  |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  | 9 Sedano e prodotti a base de sedano  |
| 3 Uova e prodotti a base di uova  | 10 Senape e prodotti a base di senape  |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce  | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi  | 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  |
| 6 Soia e prodotti a base di soia  | 13 Lupini e prodotti a base di lupini  |
| 7 Latte e prodotti a base di latte  | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  |

1 - GLUTEN

2 - CRUSTACEAN

3 - EGGS

4 - FISH

5 - PEANUTS

6 - SOYA

7 - MILK

8 - TREE NUTS

9 - CELERY

10 - MUSTARD

11 - SESAME

12 - SULPHITE

13 - LUPINS

14 - SHELLFISH

CAFFETTERIA AL TAVOLO

| | | | |
|---------------------------------|--------|---|--------|
| CAFFÈ (LISCIO, MACCHIATO, DECA) | € 1,60 | CAPPUCCINO [7] | € 1,90 |
| CAFFÈ CON PANNA [7] | € 2,30 | CAFFÈ SHAKERATO | € 3,30 |
| CAFFÈ CON GELATO - 1 PALLINA* | € 2,80 | CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO* | € 4,30 |
| CAFFÈ CORRETTO | € 2,30 | MAROCCHINO [6,7,8] | € 2,50 |
| CAFFÈ DOPPIO | € 2,90 | CAPPUCCINO ORZO [1] / GINSENG [7] | € 2,10 |
| MACCHIATONE [7] | € 1,80 | CAFFÈ AMERICANO | € 1,90 |
| ORZO [1] / GINSENG PICCOLO | € 1,60 | CREMA CAFFÈ PICCOLA (stagionale) [7] | € 2,80 |
| ORZO [1] / GINSENG GRANDE | € 2,00 | GRANDE (stagionale) [7] | € 3,80 |
| LATTE CALDO (O FREDDO) [7] | € 1,80 | Supplemento soia + € 0,50 | |
| LATTE MACCHIATO [7] | € 2,30 | Supplemento panna montata + € 0,50 | |
| | | Supplemento gelato - a pallina + € 1,50 | |

*allergeni in base al gusto del gelato / correzione

CIOCCOLATA CALDA GOURMET AL TAVOLO

€ 4,80

Le nostre cioccolate gourmet sono preparate artigianalmente utilizzando solo cioccolato e ingredienti di alta qualità, così da rendere unica la vostra esperienza sensoriale.

Cioccolata Fondente

Cioccolata Fondente al Mou [6,7]
 Cioccolata Fondente al Cocco [7]
 Cioccolata Fondente al Mandarino e Cannella [7]

Cioccolata Bianca [6,7]
 Cioccolata Bianca al Mou [6,7]
 Cioccolata Bianca alla Nocciola [6,7,8]
 Cioccolata Bianca al Pistacchio [6,7,8]
 Cioccolata Bianca ai Frutti di Bosco [6,7]

Cioccolata al Latte, servita con il mix fondente + bianca [6,7]
 Cioccolata al Latte al Mou [6,7]

Supplemento panna montata + € 0,50

TE' E TISANE AL TAVOLO

€ 3,80

TEA AND HERBAL TEA

TE' ROSSO ROIBOOS - *Roiboos red tea*
 TE' NERO ENGLISH BREAKFAST - *English Breakfast black tea*
 TE' NERO EARL GREY - *Earl Grey black tea*
 TE' NERO AI FRUTTI DI BOSCO - *Black tea with berries*
 TE' VERDE BIO - *Organic green tea*
 TE' VERDE MENTA - *Mint green tea*
 TE' VERDE GELSOMINO - *Jasmine green tea*
 TISANA FINOCCHIO E LIQUIRIZIA - *Herbal tea with fennel and licorice*
 TISANA ZENZERO E LIMONE BIO - *Organic herbal tea with ginger and lemon*
 TISANA ROSA CANINA E MIRTILLO - *Herbal tea with rosehip and blueberry*
 TISANA ARANCIO, CANNELLA E VANIGLIA - *Herbal tea with orange, cinnamon and vanilla*
 TISANA CAMOMILLA - *Chamomile*



BEVANDE

DRINKS

BIBITE IN LATTINA 33CL - SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Aranciata Amara, Chinotto, Sprite, Tonica, Fuze Tea Limone o Pesca, Lemonsoda,

€ 3,50

RED BULL - MONSTER - ENERGY DRINK

€ 4,00

SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT JUICE

Ace, Pera, Pesca, Albicocca, Ananas, Mirtillo
Ace, Pear, Peach, Apricot, Pineapple, Blueberry

€ 3,50

SPREMUTA DI ARANCIA - FRESH ORANGE JUICE

€ 4,00

ACQUA - WATER

Acqua PET. Naturale o Frizzante 0,5 l

Acqua Microfiltrata 1l - (acqua potabile trattata naturale e gassata) - MICROFILTERED WATER

€ 1,20

€ 2,00

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEER

PORETTI 4 LUPPOLI [1]

- LAGER

0,3 L € 4,00

Lager pregiata dal gusto rotondo, con luppolo coltivato in Italia.

0,5 L € 6,50

Fine lager with a round taste, with hops grown in Italy.

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE [1]

- AMBRATA

0,25 L € 4,00

Dal colore ambrato con fragranze di caramello, liquirizia e prugne.

0,5 L € 7,00

Amber in color with fragrances of caramel, licorice and plums.

GRIMBERGEN BLANCHE [1]

- BIANCA

0,25 € 4,00

Birra chiara in stile belga, con un gusto rinfrescante di frutti gialli, agrumi, chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

0,5 L € 7,00

Belgian-style lager beer, with a refreshing taste of yellow fruits, citrus, cloves, coriander and bergamot.

Panache [1]

birra Lager con Sprite (beer with Sprite)

small € 4,00

Panache [1]

birra Lager con Sprite (beer with Sprite)

medium € 6,00

Radler [1]

birra Lager con Lemonsoda (beer with Lemonade)

small € 4,00

Radler [1]

birra Lager con Lemonsoda (beer with Lemonade)

medium € 6,00

BIRRE AGRICOLE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

BOTTIGLIA DA 37,5CL - € 6,50

BOTTIGLIA DA 75CL - € 13,00



BLONDE ALE °P 10,5 - alc. 4,5% - Ibu: 20 [1]

Birra chiara ad alta fermentazione, dai sentori nobili di malto e dalle eleganti note floreali. Realizzata con malto e luppoli di produzione propria, coltivati con passione nelle splendide campagne dell'alto Lago d'Iseo.

High fermentation lager beer, with noble hints of malt and elegant floral notes. Produced with malt and hops of own production, cultivated with love and passion in the splendid countryside of the upper Lake Iseo.

WEISSBIER °P 12,5 - alc. 5,0% - Ibu: 12 [1]

Birra di frumento chiara e rinfrescante ad alta fermentazione, prodotta con i migliori malti da noi selezionati e coltivati, che ne risaltano l'aroma ed il corpo, donandogli una schiuma pannosa dalla tonalità avorio

Light and refreshing high fermentation wheat beer, produced with the best malts selected and cultivated by us, which enhance its aroma and body, giving it a creamy ivory-colored foam

BELGIAN ALE °P 16,5 - alc. 6,5% - Ibu: 25 [1]

Birra ambrata ad alta fermentazione, dai toni caldi e dal gusto pieno donatole dalle nostre materie prime, coltivate e lavorate con cura e dedizione per regalarvi questa Pagus in perfetto stile belga.

High fermentation amber beer, with warm tones and full taste given to it by our raw materials, grown and processed with care and dedication to give you this Pagus in perfect Belgian style.

RED IPA °P 13,0 - alc. 5,5% - Ibu: 45 [1]

Birra rossa ad alta fermentazione con protagonisti i nostri luppoli, che le attribuiscono aroma e freschezza. Dalla terra alla bottiglia, per farvi assaporare quanto di prelibato e genuino le nostre terre possano offrire.

High fermentation red beer in which the leading role is reserved for our hops, which give it aroma and freshness. From the land to the bottle, our mission is to make you taste the best and most genuine our lands can offer.

BROWN ALE °P 11,5 - alc. 4,5% - Ibu: 20 [1]

Birra Ramata ad alta fermentazione, dal gusto secco e rinfrescante. Il mais nero spinoso coltivato con sapienza come facevano i nostri nonni le dona una leggera nota tostata.

High fermentation copper beer, with a dry and refreshing taste. The black thorny corn expertly grown as our grandparents did gives it a light toasty note.

COCKTAIL [12]

| | |
|--|--------|
| AMERICANO - Bitter Campari, Vermouth Cinzano Rosso 1757, Soda | € 7,00 |
| CUBA LIBRE - Rum bianco, Coca-cola | € 7,00 |
| HUGO - Sciroppo ai fiori di sambuco, Menta, Prosecco Brut, Soda | € 7,00 |
| LONG ISLAND ICE TEA - London dry gin, Vodka, Rum bianco, Triple sec, Sour mix , Coca-cola | € 8,00 |
| MILANO TORINO - Bitter Campari, Vermouth Cinzano Rosso 1757 | € 7,00 |
| MOJITO - Rum bianco, Zucchero di canna, Menta, Lime, Soda | € 7,00 |
| MOSCOW MULE - Lime spremuto, Vodka, Ginger beer | € 7,00 |
| NEGRONI - Bitter Campari, Vermouth Cinzano Rosso 1757, London dry gin | € 7,00 |
| SBAGLIATO - Bitter Campari, Vermouth Cinzano Rosso 1757, Prosecco brut | € 7,00 |
| SPRITZ - Aperol, Prosecco brut, Soda | € 7,00 |
| SPRITZ CAMPARI - Bitter Campari, Prosecco brut, Soda | € 7,00 |
| VODKA TONIC - London Dry Gin, Tonica (anche in versione Vodka Lemon con lemonsoda) | € 7,00 |

| | |
|---|---------|
| GIN TONIC - London Dry Gin, Tonica (anche in versione Gin Lemon con lemonsoda) | € 7,00 |
| GIN TONIC SPECIAL , Gin a scelta tra i nostri Top e tonica Premium | € 12,00 |
| GIN GOLD - HENDRICK'S - BROCKMANS - GIN MARE - GIN MARE CAPRI - GIN DEL PROFESSORE - LA MADAME | |
| GIN MALFY POMPELMO, LIMONE E ARANCIA - ROKU GIN - GIN LA MUERTE - YU GIN - GIN MONKEY 47 | |
| <i>...chiedete altre proposte al nostro Barman</i> | |

MOCKTAIL - COCKTAIL ANALCOLICI

| | |
|--|--------|
| CAPRICCIOSO - Spremuta di Arancia, Fragole, Passion Fruit, Sprite | € 7,00 |
| CAPRICCIO MULE - Ginger Beer, Zenzero, Lime, Zucchero, Soda | € 7,00 |

IL NOSTRO APERITIVO

Tutti i giorni dalle 18.00 alle 20.00

1 consumazione (esclusi gin speciali)

accompagnata da una selezione di proposte scelte dalla nostra cucina [1,2,3,4,7,8,9,12]

€ 12,00 a persona



Tutti i nostri drink sono serviti senza cannucchia: un piccolo gesto per salvaguardare l'ambiente.
Se hai la necessità di utilizzarla chiedi pure al nostro personale. #senzacannucciagrazie

*All our drinks will be served without a straw: a small gesture to protect the environment.
If you need to use it, please feel free to ask our staff.*

APERITIVI E VINI [12]

APERITIFS AND WINES

| | |
|---|--------|
| APERITIVI - Crodino, Sanbitter, Campari Soda | € 4,00 |
| VINI AL CALICE - BIANCHI | |
| Kados di Sicilia - Duca di Salaparuta | € 5,00 |
| Gewurtztraminer - Meran | € 5,00 |
| Vermentino di Sardegna - Mesa | € 5,00 |
| Muller Thurgau - Meran | € 5,00 |
| VINI AL CALICE - BOLLICINE | |
| Prosecco Valdobbiadene | € 5,00 |
| Prosecco Treviso | € 5,00 |
| Franciacorta Brut | € 8,00 |
| VINI AL CALICE - ROSSI | |
| Dolcetto D'Alba - Barberis | € 5,00 |
| Chianti - Castellare | € 6,00 |
| Ornello - Rocca di Frassinello | € 6,00 |
| Buio Carignano - Mesa | € 6,00 |
| Frappato di Sicilia - Duca di Salaparuta | € 5,00 |
| VINI AL CALICE - PASSITI | |
| Ambar Moscato IGP - Florio | € 5,00 |
| Oxydia Zibibbo IGT - Florio | € 5,00 |

AMARI E LIQUORI [12]

BITTERS AND LIQUEURS

| | | | |
|---|---------|--------------------------|---------|
| GRAPPE FRANCOLI | € 5,00 | DISTILLATI | |
| Moscato - Nebbiolo - Barrique Limousine | | Cognac Martell | € 8,00 |
| AMARI E LIQUORI | € 5,00 | Chivas Regal 12 Anni | € 8,00 |
| Amaretto di Saronno - Amaro del Capo - Averna | | Jack Daniel's | € 6,00 |
| Branca Menta - Fernet Branca - Braulio - Montenegro | | Laphroaig | € 8,00 |
| Jagermeister - Sambuca Molinari - Vecchia Romagna | | Jhonnie Walker Red Label | € 6,00 |
| Baileys - Limoncello - Liquirizia - Mirto | | Four Roses Bourbon | € 6,00 |
| RUM | | Ballantines | € 7,00 |
| Baron Samedi | € 6,00 | Jameson Whisky | € 8,00 |
| Kraken | € 7,00 | Talisker 10 Scotch | € 10,00 |
| Diplomatico | € 7,00 | | |
| Bumbu | € 8,00 | | |
| Don Papa | € 9,00 | | |
| Matusalem Riserva 15 anni | € 10,00 | | |

...chiedete altre proposte al nostro Barman

*: contiene prodotti surgelati all'origine

*: the plate may contain frozen products

COPPE GELATO

ICE CREAM CUP

Non si servono coppette di carta e coni al tavolo.
No paper cups and cones are served at the table.

Tutte le coppe sono decorate con cialda.
All the cups are decorated with wafer.

COPPA IN VETRO CON GUSTI A SCELTA

GLASS CUP WITH MIXED ICE CREAM FLAVUORS

- 1 pallina** - with one spoon € 2,00
- 2 pallina** - with two spoons € 4,00
- 3 pallina** - with three spoons € 6,00
- 4 pallina** - with four spoons € 7,00

AFFOGATO AL CAFFE' [1-7]

Gelato al Fiordilatte Affogato con Caffè e Panna Montata
Milk Ice-Cream with Coffee and Cream

€ 9,00

AFFOGATO AL WHISKY [1-3-7]

Gelato alla Crema con Uvette, Affogato Whisky e Panna Montata
Vanilla IceCream with Dried Grapes, Whisky and Cream

€ 10,00

AFFOGATO AL BAILEYS [1-3-7]

Gelato alla Crema con Caramello, Baileys e Panna Montata
Vanilla IceCream with Caramel, Baileys and Cream

€ 10,00

FRAGOLOSA [1-7]

Gelato al Fiordilatte e Fragola, Fragole Fresche, Salsa alla Fragola e Panna Montata
Milk and Strawberry IceCream, Strawberries, Strawberry Sauce and Cream

€ 9,00

MANGIA E BEVI [1-3-7]

Macedonia di Frutta Fresca con Gelato Fiordilatte, Crema e Fragola, tutto in Succo di Pesca e Panna Montata
Fruit Salad with Milk, Vanilla and Strawberry IceCream, Peach Juice and Cream

€ 12,00

MONTE BIANCO [1-3-7]

Gelato al Fiordilatte con Meringhe, Crema di Marron Glacé, Marroncini Glassati e Panna Montata
Milk IceCream with Meringues, Marron Glacé Cream, Marron Glacé and Cream

€ 10,00

ROCHER [1-7-8]

Gelato al Cioccolato e Nocciola, Crema al Gianduia, Wafer, Nocciole Tostate e Panna Montata
Chocolate and Hazelnut IceCream, Gianduja Cream, Wafer, Hazelnuts and Cream

€ 10,00

YOGURT [1-7]

Macedonia di Frutta Fresca con Yogurt Bianco, Gelato al Fiordilatte e Panna Montata
Fruit Salad with Yogurt, Milk IceCream and Cream

€ 9,00

DOLCI

SWEETS AND LITTLE CAKE

| | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|
| BRIOCHES E CROISSANT liscia | € 1,50 | KRAPFEN / CIAMBELLE* | € 2,50 |
| BRIOCHES E CROISSANT farcite e speciali | € 1,70 | MINI KRAPFEN* | € 1,50 |
| BRIOCHES MIGNON | € 1,00 | PASTE FROLLE / PASTE SFOGLIE | € 2,50 |
| SFOGLIA MELA O PERA | € 2,50 | DONUTS* | € 2,50 |
| MACARONES* | € 1,50 | | |
| PASTICCINI AL PEZZO | tipologia classica € 1,20 | MUFFIN | € 3,00 |
| | Cannoli siciliani e Apollini € 1,50 | | |
| | Cassatine e Babà € 2,00 | | |

PER GLI ALLERGENI VEDERE IL LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI

MINI TORTE AL TAVOLO € 7,00

NEW YORK CHEESE CAKE CON FRUTTI DI BOSCO [1-3-7] - *New York Cheese Cake with Berry*

CHEESE CAKE FREDDA CON FRUTTI DI BOSCO [1-3-7] - *Cold Cheese Cake with Berry*

SACHER CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO [1-3-7-8] - *Sacher cake with Forest Fruits Jam*

CAPRESE A SCELTA TRA PISTACCHIO O NOCCIOLA [3-7-8] - *Caprese cake, with Almond and Chocolate, with Pistaccio or Nuts Cream*

WILLIAMS CON PERE E CIOCCOLATO [1-3-7-8] - *Williams with pears and chocolate*

CRUMBLE ALLE MELE O AI FRUTTI DI BOSCO [1-3-7-8] - *Crumble with apples or berries*

| | | | |
|-----------------------------------|--------|----------------------------|--------|
| ANANAS AL NATURALE | € 5,00 | FRAGOLE AL NATURALE | € 6,00 |
| Natural Pineapple | | Natural Strawberry | |
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA | € 6,00 | | |
| Fruit Salad | | | |

WAFFLE

| | | |
|---|--|--------|
| WAFFLE FRAGOLA* [1-7] | | € 7,00 |
| Cialda Belga con Gelato Fiordilatte, Fragole Fresche e Salsa Fragola | | |
| Belgian Waffle with Fiordilatte Ice Cream, Fresh Strawberries and Strawberry Sauce | | |
| WAFFLE CIOCCOLATO* [1-7] | | € 7,00 |
| Cialda Belga con Gelato al Fiordilatte, Cioccolato Fuso e Scaglie di Cioccolato | | |
| Belgian Waffle with Fiordilatte Ice Cream, Melted Chocolate and Chocolate Flakes | | |
| WAFFLE NUTELLA* [1-7-8] | | € 7,00 |
| Cialda Belga con Gelato Nocciola e Cioccolato, Nocciole Tostate e Nutella | | |
| Belgian Waffle with Hazelnut and Chocolate Ice Cream, Toasted Hazelnuts and Nutella | | |

Supplementi

| | | | |
|---------------------------------------|----------|-----------------------------------|----------|
| Panna Montata [7] | + € 0,50 | Cioccolato Fondente [6,8] | + € 1,00 |
| Gelato (a pallina) | + € 1,50 | Liquore [12] | + € 2,50 |
| allergeni in base al gusto del gelato | | allergeni in base alla correzione | |

*: contiene prodotti surgelati all'origine

*: the plate may contain frozen products

MAXI SALAD

| | |
|--|---------|
| GRECA [7] | € 12,00 |
| Insalata Verde, Cetrioli, Cipolle Rosse Caramellate, Feta, Olive Verdi, Pomodorini, Maggiorana, Salsa Tzatziki Salad, Cucumbers, Caramelized Red Onions, Feta, Green Olives, Cherry Tomatoes, Marjoram, Tzatziki Sauce | |
| MEDITERRANEA* [2-4-7] | € 12,00 |
| Misticanza, Code di Gambero, Tonno, Olive Taggiasche, Mais, Pomodori, Mozzarella Salad, Shrimps, Tuna, Taggiasca Olives, Corn, Tomato, Mozzarella | |
| ORTOLANA* | € 12,00 |
| misticanza, carote, carciofi, peperoni, zucchine, melanzane, pomodori, asparagi, friarielli mixed salad, broccoli, cauliflower, carrots, artichokes, peppers, courgettes, aubergines, tomatoes, asparagus, broccoli | |
| CAESAR [1-7] | € 12,00 |
| Insalata Verde Mista, Scaglie Di Grana, Pane Tostato, Pollo Grigliato, Salsa Caesar, Citronette Salad, Chicken, Parmesan, Toasted Bread, Citronette | |
| FATTORIA [7-8] | € 12,00 |
| Misticanza, Carote, Finocchi, Prosciutto Cotto, Emmenthal, Noci, Petto di Pollo Salad, Carrots, Fennel, Ham, Emmental Cheese, Walnuts, Chicken | |
| MANZOTTA [7] | € 12,00 |
| Rucola, Radicchio Rosso, Pomodorini, Roast Beef, Julienne di Carciofi, Scaglie di Grana, Crema di Balsamico Wild Rocket, Spinach, Cherry Tomatoes, Roast beef, Artichokes, Parmesan Scales, Balsamic Cream | |
| LINA [7] | € 12,00 |
| Insalata Verde, Radicchio Rosso, Pomodorini, Olive Taggiasche, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo di Parma Salad, Red Chicory, Spinach, Cherry Tomatoes, Taggiasca Olives, | |
| SALMONATA CON GAMBERI [2-4] | € 14,00 |
| riso venere, insalata verde, salmone marinato, carciofi, arance, gamberi, avocado, pomodorini Venus rice, green salad, steamed salmon, artichokes, oranges, prawns, avocado, cherry tomatoes | |

STUZZICHERIA

APPETIZER

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| Patatine Fritte* [1] | € 4,00 | Gnocco Fritto* [1] | € 4,00 |
| Fried Chips* | | Fried Dumplings | |
| Anelli di Cipolla*[1] | € 5,00 | Verdure in Pastella* [1] | € 5,00 |
| Onion Rings* | | Battered Vegetables* | |
| Olive all'Ascolana* [1-3-6-7-9] | € 5,00 | Bruschetta con Pomodoro e Basilico [1] | € 5,00 |
| Ascolana Olives* | | Tomato and Basil Bruschetta | |
| Mini Arancini* [1-3-7] | € 5,00 | | |
| Little Arancini* | | | |

*: contiene prodotti surgelati all'origine

*: the plate may contain frozen products

BURGER

**PER DEGUSTARE AL MEGLIO LE NOSTRE RICETTE NON E' POSSIBILE FARE AGGIUNTE AGLI INGREDIENTI DEI NOSTRI BURGER
IT IS NOT POSSIBLE TO TASTE OUR RECIPES TO THE BEST MAKE ADDITIONS TO THE INGREDIENTS OF OUR BURGERS**

| | |
|---|---------|
| ORTO BURGER* [1-7-11] | € 16,00 |
| burger di ceci, barbabietola e verdure, radicchio brasato, pomodoro grigliato, crema di zucca e petali di grana chickpea burger, beetroot and vegetables, braised radicchio, grilled tomato, pumpkin cream and parmesan petals | |
| BACON BURGER* [1-7-11] | € 16,00 |
| Pane, Hamburger di Chianina, Bacon Croccante, Cipolle Caramellate, Formaggio Cheddar, Pomodori, Salsa Barbecue Bread, Chianina Burger, Crispy Bacon, Caramelized Onion, Cheddar Cheese, | |
| TIROL BURGER* [1-7-11] | € 16,00 |
| Pane, Burger di Chianina, Speck del Trentino Viktor Kofler, Radicchio Brasato al Merlot con Mele e Mirtilli, Brie Bread, Chianina Burger, Speck del Trentino Viktor Kofler, Braised Chicory with Apples and Blueberries, Brie Cheese | |

PIADINE WRAPS

| | |
|--|--------|
| CAPRESE - Pomodoro Fresco, Mozzarella Fiordilatte e Basilico [1-7] | € 6,00 |
| Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil | |
| VALTELLINA - Bresaola, Formaggio Fresco, Rucola [1-7] | € 6,00 |
| Bresaola (salted beef), Soft Cheese, Wild Rocket | |
| NORVEGESE - Salmone, Formaggio Fresco, Insalata Mista Verde, Julienne di Finocchi [1-4-7] | € 6,00 |
| Salmon, Soft Cheese, Salad, Fennel | |
| VEGETARIANA - Verdure alla Griglia (Zucchine e Melanzane), Formaggio d'Alpe [1-7] | € 6,00 |
| Grilled Vegetables, Alp Cheese | |
| PARMA - Prosciutto Crudo, Grana a Scaglie, Melanzane alla Griglia [1-7] | € 6,00 |
| Raw Ham, Parmesan Scales, Grilled Aubergine | |
| TOAST LISCIO - prosciutto cotto e formaggio [1-7] | € 4,00 |
| Toasted Bread with Ham and Emmental | |
| TOAST FARCITO - prosciutto cotto, formaggio e farcitura mista [1-7-9] | € 5,00 |
| Toasted Bread with Ham, Emmental and Vegetables | |

*: contiene prodotti surgelati all'origine

*: the plate may contain frozen products