

Si avvisa la gentile clientela che, nelle nostre preparazioni e bevande, posso essere presenti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n° 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Cereali contenenti 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 macadama) |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9 Sedano e prodotti a base di 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 semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti vari |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

QUALITÀ NAPOLEON

PER I NOSTRI PIATTI UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI DI PRIMA SCELTA, FRESCHI E DI STAGIONE

✓ **Prosciutto cotto & Pancetta coppata**



- ✓ **Porchetta di nostra produzione con spezie e aromi naturali, senza aggiunta di conservanti**
- ✓ **Il nostro Roastbeef è un taglio di carne selezionata, aromatizzato e cotto a bassa temperatura, il tutto per renderlo gustoso, tenero e leggermente rosato**
- ✓ **Per i tutti i nostri fritti usiamo solo olio di girasole Alto Oleico**
- ✓ **I peperoni vengono cotti al forno e privati della pelle per essere più digeribili**
- ✓ **Il Panfocaccia è di nostra produzione**
- ✓ **Le nostre salse sono fatte in casa con uova pastorizzate**
- ✓ **I dolci sono di nostra produzione**

CONFEZIONE ASPORTO: € 0,50 A PEZZO - COPERTO: € 1,50



BIBITE

Alla Spina

Pepsi Cola, Aranciata/Lemon Schwepss, Tè Pesca/Limone

30 cl € 3,50 • 40 cl € 4,40

In lattina Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Tonica, Fanta

€ 3,50

Acqua Mood naturale/frizzante

cl 50 € 1,80

Crodino/Gingerino

€ 3,00

Tassoni

€ 3,20

Chinotto

€ 3,50

Spritz

€ 3,50

Prosecco

Calice da € 3,50 a € 4,00

Bottiglia 75 cl € 12,00

Moscato

Bottiglia 75 cl € 15,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Correzione	da € 1,00 a € 1,20
Macchiato	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,20
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Camomilla	€ 2,50
Tè caldo	€ 2,50
Sorbetto Limone analcolico	€ 2,80
Sorbetto Lim+liquirizia alcolico	€ 3,20

SPREMUTA € 4,00

Arancia

SUPERALCOLICI

Amari e liquori	da € 4,00 a € 4,50
Vodka	€ 4,00
Grappe	da € 4,00 a € 5,50
Rhum	da € 4,00 a € 8,50
Cognac	da € 5,00 a € 8,50
Brandy	da € 5,00 a € 8,00
Whisky	da € 5,00 a € 8,00
Tequila sale limone	€ 4,50

napoleon

Novità alla Spina



Pater Linus
BLANCHE
BELGIO
4,5°

Birra d'Abbazia di colore bianco opalescente dal gusto fresco, fruttato (agrumato) e leggermente speziato.

Finale con note di coriandolo, arance e Curaçao.



Rye River
RETRO IPA
IRLANDA
5,6°

Ipa spiccatamente maltata, ispirata dalle ricette più tradizionali. Equilibrata, con un malto caramellato e carattere floreale del luppolo.

I luppoli Cascade e Columbus spiccano fra gli aromi di malto in questa Ipa decisamente vintage.





BIRRE ALLA SPINA



Spaten München 5,2° (HELL)



Lager tedesca di colore giallo dorato, che si caratterizza per il suo peculiare aroma di erba. Offre agli intenditori un gusto leggermente e piacevolmente amaro. La schiuma si presenta fine e mediamente persistente.

20 cl € 3,20 • 40 cl € 5,40



Pater Linus Blanche 4,5°



Birra d'Abbazia di colore bianco opalescente dal gusto fresco, fruttato (agrumato) e leggermente speziato. Finale con note di coriandolo, arance e Curaçao.

25 cl € 4,50 • 40 cl € 6,60



Jacob Weiss 5,3° (HEFE WEISSE)



Color arancio chiaro con riflessi ramati, abbondante cappello di schiuma. Spiccano tra le note olfattive il lievito e aroma di pane con un discreto fruttato. Palato dolce di frutta matura che cede verso le tipiche note di frumento.

30 cl € 4,60 • 50 cl € 6,70



Bass Best Scotch 9,0°



Birra ambrata doppio malto ad alta fermentazione, dal gusto intenso, corposo al punto giusto, rinfrescante e speziato. Prevala il dolce e il "biscottato" del malto con una piacevole nota di amaro e una gradazione alcolica gratificante.

20 cl € 3,60 • 40 cl € 6,60



Rye River Retro Ipa 5,6° (IPA)



Ipa spiccatamente maltata, ispirata dalle ricette più tradizionali. Equilibrata, con un malto caramellato e carattere floreale del luppolo. I luppoli Cascade e Columbus spiccano fra gli aromi di malto in questa Ipa decisamente vintage.

20 cl € 3,60 • 40 cl € 6,60



Lupulus Blonde 8,5°



Prodotta con tre tipi di luppolo diversi, la sua schiuma è densa e persistente. Al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevole e delicato. Finale elegante, finemente luppolato ed equilibrato.

25 cl € 4,50 • 40 cl € 6,60



Jolly Poupée 6,671°



Birra di color rosso rame, prodotta con 4 malti selezionati che le donano un aroma ricco e intenso e un particolare sapore di caramello e zucchero di canna. Tocco finale leggermente amaro che arricchisce la bevuta.

25 cl € 4,50 • 40 cl € 6,60



ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA



Doge Blanche 4,2°

  50 cl € 7,50

Speziata ad alta fermentazione con schiuma cremosa che poggia su una birra dai profumi freschi di spezie e agrumi; in bocca, il corpo dolce, leggero e bilanciato, ci accarezza con note d'arancia e coriandolo, per lasciarci poi con un ricordo di pepe bianco.

Doge Strong Lager 8,9°

  50 cl € 7,50

Birra lager prodotta soprattutto in Inghilterra, Scozia e Danimarca, dal colore biondo carico e dalla schiuma fine color panna. Al naso e in bocca un dolce aroma di malto e miele, bilanciato dai sentori luppolati di resina, pino e fiori di prato. Inebriante e affettuosa.



Doge APA 4,8°

  50 cl € 7,50

Birra ad alta fermentazione di colore biondo brunito con profumi agrumati d'arancia, pompelmo e limone, accompagnati da fresche note di luppolo; la carbonazione fine e delicata è il letto dove si intrecciano il dolce e l'amaro agrumato.

Doge Vienna Lager 5,4°

  50 cl € 7,50

Birra a bassa fermentazione, vestita di un rosso ruggine traslucido e con una schiuma di cappuccino molto fine e persistente; calda e affettuosa, ci consola con il caramello, i malti tostati, la frutta secca e il miele di castagno che si presentano anche in bocca.



Doge Rauch me Baby 5,6°

  50 cl € 7,50

Birra affumicata a bassa fermentazione, di colore bordeaux carico e dalla schiuma fine e persistente. Al naso un intenso affumicato, come di speck e scamorza presenti anche al palato che lasciano poi esprimersi le arachidi tostate, il fico nero e il miele di castagno.

Bombardier Amber 5,2°

  50 cl € 7,50

Splendida birra di colore rosso rubino carico, la sua schiuma è fine e cremosa. Al palato stupisce per la sua complessità che passa dal dolce fruttato finendo con un piacevolissimo aroma tipico di queste birre.



NOVITÀ

(MiniRed), Pomodorini semiseccchi senza pelle

CALTANA:

Focaccia Artigianale
Spek, Zucca,
Gorgonzola, Maionese,
€8.90

VIGONZA:

Focaccia Artigianale
Prosciutto Cotto,
Zucca, Bufala D.O.P,
Bacon, Salsa Rosa
€10.80

S.M.Sala

Focaccia Artigianale
Tacchino Arrosto (Ferrarini),
Funghi Champignon,
Brie,
Salsa Funghi
€9.80



Club Tacchino Arrosto (Ferrarini)



Tacchino Arrosto (Ferrarini)
Pomodoro, Lattuga, Frittata
Bufala D.O.P, Salsa Rosa
Club €12.00. Mini €9.50

BUSA:

Focaccia Artigianale
Hamburger, Sformatino
Di Patate & Broccoli
Pomodorini Mini Red,
Salsa Rosa
€11.50

MURELLE:

Focaccia Artigianale
Prosciutto cotto
Sformatino di Patate
& Broccoli, formaggio
Pomodorini Mini Red
Salsa Rosa
€9.80

Salzano

Focaccia Artigianale
Tacchino Arrosto (Ferrarini),
Bufala D.O.P Pomodorini
Mini Red,
Rucola, Maionese
€10.80



Club Pancetta Zucca

Pancetta Coppata Arrotolata
Zucca, Frittata, Formaggio
Salsa Rosa
Club €10.50. Mini €8.00



PROPOSTE SPECIALI

Pulled Pork Panfocaccia, pomodoro fresco, julienne di cavolo cappuccio, salsa agrodolce liscia o piccante e la nostra spalla di maiale sfilacciata € 11,00

BRUSCHETTE

Bruschetta € 5,80

Filetto di tonno, caprino, salamino piccante, paté d'oliva, origano, olio extravergine

Bruschetta € 5,80

Filetto di tonno, radicchio di Treviso, cipolla tropea, origano, olio extravergine

Bruschetta € 3,70

Pom. fresco, aglio, origano, olio extravergine

Bruschetta € 4,80

Pomodoro fresco, aglio, salamino piccante, origano, olio extravergine

Bruschetta € 4,80

Pomodoro fresco, aglio, mozzarella, origano, olio extravergine

Bruschetta € 4,80

Pomodoro fresco, caprino, origano, olio extravergine

Bruschetta € 4,60

Caprino, paté d'oliva, origano, olio extravergine

Bruschetta (solo in stagione) € 5,20

Speck, radicchio di Treviso, origano, olio extravergine

Bruschetta € 4,80

Speck, funghi champignon, origano, olio extravergine

TOAST

salsa a scelta + €0,80

Toast classico € 5,50

Cotto, formaggio

Toast carciofini € 6,90

Cotto, formaggio, carciofini

Toast salamino € 5,90

Cotto, formaggio, salamino piccante

Toast farcito € 6,80

Cotto, formaggio, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, asparagi bianchi, spinaci, radicchio di Treviso

Toast vegetariano € 5,90

Formaggio, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, asparagi bianchi, spinaci, radicchio di Treviso

FRITTI

Per i tutti i nostri fritti usiamo solo olio di girasole alto oleico

Patatine fritte € 4,60

Patate rustiche € 5,80

Olive ascolane 10 pz. € 4,90

Alette di pollo 6 pz. € 4,80

Crocchette di patate 8 pz. € 4,40

Verdure pastellate € 6,20

Anelli di cipolla 10 pz. € 4,90

Pepite di pollo 8 pz. € 4,90

Fritto Misto € 9,90

Verdure pastellate, patate, pepite, olive, crocchette, anelli

Mezze porzioni da €3,00 a € 4,00



CLUB SANDWICH

Tutti i club vengono serviti con salsa all'interno e a parte

Club Classico

Cotto, pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 9,90 mini € 7,60

Club cotto funghi

Cotto, funghi champignon, frittata, formaggio, salsa funghi

€ 9,90 mini € 7,60

Club cotto radicchio (solo in stagione)

Cotto, radicchio di Treviso, frittata, formaggio, salsa radicchio

€ 10,80 mini € 8,30

Club cotto zucchine

Cotto, zucchine, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 9,90 mini € 7,60

Club speck

Speck, pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 9,90 mini € 7,60

Club speck funghi

Speck, funghi champignon, frittata, formaggio, salsa funghi

€ 9,90 mini € 7,60

Club speck melanzane

Speck, melanzane, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 9,90 mini € 7,60

Club speck radicchio (solo in stagione)

Speck, radicchio di Treviso, frittata, formaggio, salsa radicchio

€ 10,80 mini € 8,30

Club pancetta

Pancetta (coppata arrotolata), pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 9,90 mini € 7,60

Club pancetta peperoni

Pancetta (coppata arrotolata), peperoni rossi al forno senza pelle, frittata, formaggio, salsa rosa, tabasco

€ 9,90 mini € 7,60

Club crudo

Crudo (Parma 20/24 mesi), pomodoro, lattuga, cipolla di tropea, fritta, formaggio, salsa rosa

€ 10,30 mini € 8,00

Club crudo e funghi

Crudo Parma, funghi champignon, frittata, formaggio, salsa funghi

€ 10,30 mini € 8,00

Club verde

Melanzane, zucchine, peperoni, asparagi, funghi champignon, spinaci, radicchio di Treviso, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 10,50 mini € 7,60

Club bresaola

Bresaola di manzo (punta d'anca), pomodoro, rucola, brie, mozzarella, salsa rosa

€ 10,90 mini € 8,60

Club roastbeef

Roastbeef, pomodoro, rucola, brie, mozzarella, salsa rosa

€ 10,90 mini € 8,40

Club porchetta

Porchetta, pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa

€ 10,60 mini € 8,10



CLUB SANDWICH

Tutti i club vengono serviti con salsa all'interno e a parte

Club porchetta funghi Porchetta, funghi champignon, frittata, formaggio, salsa funghi	€ 10,60	mini € 8,10
Club porchetta melanzane Porchetta, melanzane, frittata, formaggio, salsa rosa	€ 10,60	mini € 8,10
Club porchetta radicchio (solo in stagione) Porchetta, radicchio di Treviso, frittata, formaggio, salsa radicchio	€ 11,20	mini € 8,70
Club porchetta peperoni Porchetta, peperoni rossi al forno, frittata, formaggio, salsa rosa, tabasco	€ 10,90	mini € 8,50
Club porchetta carciofini Porchetta, carciofini, frittata, formaggio, salsa rosa	€ 11,50	mini € 9,10
Club filetti di tonno Filetti di tonno, pomodoro, lattuga, cipolla tropea, frittata, formaggio, salsa rosa	€ 13,00	mini € 10,80

PANINI VEGETARIANI

Malga Caprino, formaggio, gorgonzola, mozzarella	€ 8,60
Niva Spinaci freschi, asparagi bianchi (in stagione freschi nostrani supplemento € 1,00), gorgonzola	€ 8,30
Spinaci ricotta Spinaci freschi, ricotta, olio extravergine	€ 8,30
Mabo Spinaci freschi, peperoni rossi al forno, gorgonzola, tabasco, salsa rosa	€ 8,60
Straelle Pomodoro, mozzarella, lattuga, salsa rosa	€ 8,30
Zianigo Pomodoro, ricotta, rucola, olio extravergine	€ 8,30
Vetrego Pomodoro, mozzarella, mais, salsa rosa	€ 8,30
Ballò Pomodoro, brie, mais, salsa rosa	€ 8,30
Cazzago (solo in stagione) Radicchio di Treviso, mozzarella, salsa radicchio	€ 9,10
Pionca Melanzane, zucchine, peperoni rossi, spinaci, asparagi bianchi, funghi, radicchio di Treviso, formaggio, salsa rosa	€ 9,30

PANINI CON BUFALA D.O.P.

Bufala patè d'oliva Mozzarella di bufala campana d.o.p. (200gr), pomodoro, lattuga, patè d'oliva	€ 9,60
Bufala rucola Mozzarella di bufala campana d.o.p. (200gr), pomodoro, rucola, salsa rosa	€ 9,60

In tutti i panini la relativa salsa è servita all'interno



PANINI CON PORCHETTA fatta in casa

Per ogni panino si può scegliere tra toscano, piadina, **panfocaccia (di nostra produzione)**

Tossico	€ 10,90
Porchetta, würstel, melanzane, peperoni rossi al forno, salsa rosa, tabasco	
Porchetta funghi	€ 9,50
Porchetta, funghi champignon, salsa funghi	
Porchetta peperoni	€ 9,90
Porchetta, peperoni rossi al forno, salsa rosa, tabasco	
Porchetta radicchio <small>(solo in stagione)</small>	€ 10,20
Porchetta, radicchio di Treviso, salsa radicchio	
Porchetta würstel senape	€ 9,90
Porchetta, würstel, senape	
Porchetta lattuga	€ 9,50
Porchetta, pomodoro, lattuga, maionese	
Porchetta rucola	€ 9,50
Porchetta, pomodoro, cipolla tropea, rucola, salsa rosa	
Porchetta melanzane	€ 9,50
Porchetta, melanzane, patè d'oliva, salsa rosa	
Porchetta asparagi	€ 9,50
Porchetta, asparagi bianchi (in stagione FRESCHI NOSTRANI supplemento € 1,00), maionese	
Porchetta senape	€ 9,00
Porchetta, senape	
Porchetta Mozzarella	€ 9,70
Porchetta Mozzarella salsac rosa	

PANINI CON CRUDO DI PARMA

Canaceo	€ 9,50
Crudo (Parma 20/24 mesi), pomodoro, lattuga, mozzarella, salsa rosa	
Soranzo	€ 9,50
Crudo (Parma 20/24 mesi), funghi champignon, mozzarella, salsa funghi	
Crudo gorgonzola	€ 9,50
Crudo (Parma 20/24 mesi), gorgonzola	
Crudo mozzarella	€ 9,50
Crudo (Parma 20/24 mesi), mozzarella, salsa rosa	
Ronchi	€ 9,50
Crudo (Parma 20/24 mesi), cipolla tropea, lattuga, salsa rosa	
Crudo peperoni	€ 9,50
Crudo (Parma 20/24 mesi), peperoni rossi al forno senza pelle, salsa rosa	

In tutti i panini la relativa salsa è servita all'interno



PANINI CON ROASTBEEF

Taglio di carne selezionata, aromatizzato e cotto a bassa temperatura, il tutto per renderlo gustoso, tenero e leggermente rosato.

Roastbeef	Roastbeef, pomodoro, cipolla tropea, rucola, salsa rosa	€ 9,70
Cognaro	Roastbeef, carciofini, formaggio, salsa rosa	€ 10,00
Gioia	Roastbeef, pomodoro, lattuga, olio extravergine, succo di limone, salsa rosa	€ 9,70
Estivo	Roastbeef, bufala d.o.p. (125 gr), lattuga, olio extravergine, salsa rosa	€ 10,70

PANINI CON BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Bresaola caprino	Bresaola di manzo, pomodoro, caprino, salsa rosa	€ 9,80
Bresaola carciofini	Bresaola di manzo, carciofini, formaggio, salsa rosa	€ 10,20
Bresaola rucola	Bresaola di manzo, caprino, rucola, salsa rosa	€ 9,80
Bresaola brie	Bresaola di manzo, pomodoro, brie, rucola, salsa rosa	€ 9,80
Bresaola cipolla	Bresaola di manzo, cipolla tropea, pomodoro, salsa rosa	€ 9,80
Bresaola mozzarella	Bresaola di manzo, mozzarella, salsa rosa	€ 9,80

PANINI CON COTTO

Per i nostri panini utilizziamo solo cotto FERRARINI

Tabina	Cotto, asparagi bianchi (in stagione FRESCHI NOSTRANI supplemento € 1,00), uovo all'occhio, maionese	€ 8,80
Desman	Cotto, pomodoro, mozzarella, lattuga, salsa rosa	€ 8,80
Caselle	Cotto, zucchine, brie, salsa rosa	€ 8,80
Cotto radicchio	(solo in stagione) Cotto, radicchio di Treviso, brie, salsa radicchio	€ 9,90
Cotto funghi	Cotto, funghi champignon, mozzarella, salsa funghi	€ 8,80
Obidova	Cotto, zucchine, melanzane, peperoni rossi, formaggio, salsa rosa	€ 9,10
Cotto mozzarella	Cotto, mozzarella, salsa rosa	€ 8,80

In tutti i panini la relativa salsa è servita all'interno



PANINI CON SPECK

Zigaraga Speck, pomodoro, mozzarella, lattuga, salsa rosa	€ 8,80
Rustega (solo in stagione) Speck, radicchio di Treviso, mozzarella, salsa radicchio	€ 9,90
Luneo Speck, funghi champignon, mozzarella, salsa funghi	€ 8,80
Speck caprino Speck, caprino, salsa rosa	€ 8,60
Bordugo Speck, melanzane, gorgonzola, salsa rosa	€ 8,80

PANINI CON COTOLETTA O WÜRSTEL

Hotdog Würstel, salsa a scelta (senape, maionese, ketchup, salsa rosa, salsa piccante)	€ 5,80
Stigliano Peperoni rossi al forno, salamino piccante, würstel, tabasco, salsa rosa	€ 8,80
Cotoletta Cotoletta di pollo, pomodoro, lattuga, maionese (su panfocaccia)	€ 7,90
Cordon bleu Cotoletta di pollo, cotto, formaggio, maionese (su panfocaccia)	€ 9,90
ChickenCheese Cotoletta di pollo, pomodoro, lattuga, formaggio, maionese (su panfocaccia)	€ 9,20
Cotoletta e formaggio Cotoletta di pollo, formaggio, maionese (su panfocaccia)	€ 7,90

PANINI CON FILETTI DI TONNO

Tonno cipolla Filetti di tonno, pomodoro, cipolla tropea, salsa rosa	€ 10,30
Tonno cipolline Filetti di tonno, cipolline sottaceto, olive verdi, capperi, salsa rosa	€ 10,30
Tonno radicchio (solo in stagione) Filetti di tonno, radicchio di Treviso Tardivo, salsa radicchio	€ 11,20
Tonno mozzarella e zucchine Filetti di tonno, zucchine, mozzarella, salsa rosa	€ 10,50
Tonno uova e asparagi Filetti di tonno, uovo sodo, asparagi bianchi (in stagione FRESCHI NOSTRANI supplemento € 1,00), maionese	€ 10,50

In tutti i panini la relativa salsa è servita all'interno



HAMBURGER

250gr di pura carne di manzo

Gli hamburger hanno COTTURA MEDIA, se si desiderano più o meno cotti, si prega di farlo presente alla cameriera durante l'ordinazione

Con doppio hamburger + € 4,00 - Scomposto su piatto + € 1,50

Hamburger e formaggio

€ 9,70

Hamburger, formaggio, ketchup

Beef

€ 10,70

Hamburger, pomodoro, cipolla tropea, lattuga, ketchup, senape

Cheese

€ 11,50

Hamburger, pomodoro, cipolla tropea, lattuga, formaggio, ketchup, senape

Egg

€ 11,50

Hamburger, pomodoro, cipolla tropea, lattuga, uovo all'occhio, ketchup, senape

Contadino

€ 12,40

Hamburger, melanzane, zucchine, peperoni, spinaci, funghi, asparagi bianchi, radicchio di Treviso, salsa rosa

Montanaro

€ 13,40

Hamburger, pomodoro, peperoni, cipolla tropea scottata, bacon, salsa rosa

Bacon

€ 15,80

Doppio Hamburger (totali 500gr di Manzo), pomodoro, cipolla tropea, lattuga, bacon, ketchup, senape

**In alternativa al manzo proponiamo anche Hamburger di pollo da 250gr
Supplemento € 1,00**

MENU BAMBINI

Masha €9,80

Prosciutto cotto Ferrarini, patatine fritte, ketchup, Ovetto Kinder

Flintstone €10,80

Hamburger di manzo o Pollo (con € 1,00 di aggiunta), patatine fritte, ketchup, Ovetto Kinder

Peppa pig €10,80

Würste  patatine fritte, ketchup, Ovetto Kinder

Pikachu €10,80

Cotoletta di pollo , patatine fritte, ketchup, Ovetto Kinder



COMPONI LA TUA INSALATA

€ 9,90 (max 8 ingredienti - più di 8 ingredienti vengono calcolati come aggiunte)

L'insalata viene servita con pane toscano o grissini
Con Piadina o Panfocaccia in aggiunta + € 1.20

**Lattuga • Cipolla tropea • Mozzarella • Rucola
Germogli di soia • Feta greca • Radicchio di Treviso • Mais
Uova sode • Misticanza • Tonno sott'olio • Würstel • Pomodorini
Capperi • Olive nere con osso • Olive verdi • Cetrioli • Carote
Carciofini € 1,70 • Mozzarella di Bufala DOP 125 gr. € 2,70**

PIATTI UNICI Serviti con pane toscano

Vime Bresaola di manzo, punta d'anca, misticanza, pomodorini, feta greca, capperi	€ 15,20
Nostrano Prosciutto cotto, uova all'occhio, asparagi bianchi, maionese	€ 14,90
Acquario Roastbeef all'inglese, mozzarella di bufala DOP (125 gr.), misticanza, pomodorini	€ 15,20
Caprese Mozzarella di bufala DOP (250 gr.), pomodorini piccadilly	€ 12,20
Roastbeef Piatto di roastbeef all'inglese	€ 13,60

AGGIUNTE/VARIAZIONI

Aggiunte/variazioni	€ 1,00/€2,00
Porchetta (fatta in casa)	€ 2,50
Bufala campana (125gr)	€ 2,70
Würstel	€ 2,70
Bresaola punta d'anca	€ 2,70
Cotoletta di pollo	€ 2,70
Crudo Parma 20/24 mesi	€ 2,50
Filetto Di Tonno	€ 2,70
Roastbeef (fatta in casa)	€ 2,50
Bacon	€ 2,00
Carciofini	€ 1,70
Formaggi	€1,50/2,70
Pane senza glutine	€1,50

Hamburger:

di Manzo (250gr) € 4,00

di Pollo (250gr) € 4,50

Ciotolina di salsa € 0,80

Le nostre salse:

salsa rosa - salsa ai funghi

salsa al radicchio - salsa agrodolce

salsa piccante - maionese senape -

ketchup



COCKTAILS

Americano

Martini rosso, Campari

€ 6,00

Negroni

Martini rosso, Campari, gin

€ 6,00

Black Russian

Vodka, Kahlua

€ 7,00

White Russian

Vodka, Kahlua, panna

€ 7,00

Paradise

Gin, apricot brandy, succo d'arancia

€ 7,00

B 52

Kahlua, Bayles, Grand Marnier

€ 7,00

Irish Coffee

Whisky irlandese, caffè, panna

€ 7,00

Screw Driver

Vodka secca, succo d'arancia

€ 7,00

Cuba Libre

Bacardi, Coca Cola

€ 7,00

Pignacolada

Batida de coco, rhum, succo ananas

€ 7,00

Jack cola

€ 7,00

Havana 3 Cola

€ 7,00

Havana 7 Cola

€ 8,00

Tangueray Tonic/Lemon

€ 8,00

Gin-Lemon / Tonic

€ 7,00

Vodka Lemon

€ 7,00

DOLCI

di nostra produzione € 4,80 mezza porzione € - 1,50

Tiramisù classico / amaretto / pistacchio

*Dolci al pistacchio
supplemento €0,50*

Crema catalana

Panna cotta liquirizia

Panna cotta menta e liquirizia

Aftersight

Panna cotta

con salsa caramello/cioccolato/frutti di bosco/fragole fresche fragole fuori stagione supplemento € 0,50

Cheesecake alla fragola

Cheesecake cocco e nutella

Torta ricotta e cioccolato

Crostata di frutta fresca

Cioccolato mandorle cuore morbido

Torta forte Apache

Pan di Spagna, caffè, crema pasticcera al cioccolato, Togo, cioccolato fondente, granella di nocciole

Salame al cioccolato pistacchio e noccioline

Tartufo bianco/nero* (affogato da +€ 1,00 a +1,50)

Macedonia € 4,50

Coppa di fragole(solo in stagione) € 5,00