

GRANCAFFÈ il nuovo

MENÙ

**LA
CAFFETTERIA**

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,50€	CAPPUCCINO 7	2,00€
CAFFÈ MACCHIATO 7	1,50€	decaffeinato	2,20€
DECAFFEINATO	1,50€	con latte di soia	2,40€
MACCHIATONE 7	1,80€	LATTE MACCHIATO 7	2,50€
CAFFÈ ORZO 1		di soia	3,00€
piccolo grande	1,80€	PISTACCHIELLO 8	2,50€
	2,00€	CREMA AL CAFFÈ 7	2,50€
CAFFÈ GINSENG		CAFFÈ SHAKERATO 7	4,00€
piccolo grande	1,80€	+ baileys 7	4,50€
	2,00€	NUTELLINO 7,8	2,50€
CAFFÈ AMERICANO	1,80€	CIOCCOLATA CALDA 7	4,00€
CAFFÈ CORRETTO	2,00€	+ panna	4,50€
CAFFÈ MAROCCHINO 7	2,00€	SPREMUTA D'ARANCIA	4,00€
CAFFÈ CON PANNA 7	2,00€	SUCCHI DI FRUTTA	3,50€

BAKERY

CROISSANT		CHEESCAKE 1,7	5,00€
vuoto 1,7	1,50€	ai frutti di bosco	
crema 1,3,7	1,50€	MERINGATA 1,7,8	5,00€
marmellata 1	1,50€	con crema alla nocciola	
vegana 1 cereali	1,50€	TIRAMISÙ ALLA NUTELLA 1,3,7,8	5,00€
e miele 1,7	1,50€	della casa	
nutella 1,7,8	1,50€	LEMON SORBET	5,00€
pistacchio 1,8	1,50€	servito in un frutto esotico	
ricotta 1,7	1,50€	TORTINO AL CIOCCOLATO 1,3,7	5,00€
FETTA DI TORTA 1,3,7	4,00€	con cuore morbido	
CREPES 1,3,7	6,00€		

COLAZIONE SALATA

CAFFÈ AMERICANO	1,80€
AMERICAN BREAKFAST	7,00€
• 1 uovo all'occhio di bue 3 • 1 uovo strapazzato • bacon croccante • toast	

PANCAKE

FRUTTI DI BOSCO 1,3,7	6,00€
NUTELLA 1,3,7,8	6,00€
SCIROPPO D'ACERO 1,3,7	6,00€
PISTACCHIO 1,3,7,8	6,00€
VARIEGATO CIOCCOLATO FONDENTE 1,3,7	6,00€
SALMONE E PHILADELPHIA 1,3,4,7	7,00€

TOAST

COTTO E FONTINA 1,7	3,00€
FARCITO 1	3,50€
AVOCADO 1	7,00€

BRUNCH 15,00€

Disponibile solo il sabato e la domenica
dalle 10:00 alle 14:00

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE 3
BACON CROCCANTE
PANCAKE DOLCE 1,3,7
PANCAKE SALMONE E PHILADELPHIA 1,3,4,7
AVOCADO TOAST 1

THÈ

EARL GREY

Thè nero al bergamotto

Pregiata miscela di thè neri in foglia, dona una infusione corposa e aromatica, resa unica dai sentori freschi e agrumati del bergamotto. Un classico e profumatissimo thè apprezzato in tutto il mondo. Consigliato come il thè del pomeriggio, ottimo se bevuto puro.



ENGLISH BREAKFAST

Thè nero classico

Miscela di profumati thè neri provenienti da India e Cina, con il suo speciale gusto pieno e maltato rappresenta il grande classico della colazione inglese. Offre un sapore unico e bilanciato per una tazza di thè da gustare preferibilmente pura, al mattino, o con l'aggiunta di latte.



VERY JASMINE GREEN TEA

Thè verde e fiori di gelsomino

I fiori di gelsomino, raccolti al tramonto, regalano una speciale fragranza per una bevanda delicata, caratterizzata da un gusto floreale, leggermente amaro. Ideale per ogni momento della giornata, pura o con zucchero.



GREEN AND ROSE

Thè verde e petali di rosa

Raffinata unione di foglie di the verde e petali di rosa, in un'armonia perfetta per dare vita ad un mélange gentile, ricercato. Questa elegante miscela con il suo delicato gusto di rosa è perfetta pure, dopo i pasti



SOMETIMES WITHOUT

Thè nero deteinato

Thè nero indiano deteinato: ricco e deciso. Conserva tutte le caratteristiche del thè nero classico, ed è indicato per chi non può o non vuole assumere teina. Consigliato per ogni momento della giornata, puro.



SPICY TIME

Rooibos arancia e cannella

Il rooibos, o "thè rosso", è un arbusto di origine sudafricana. La sua peculiarità è l'essere privo di teina. Con l'arancia e la cannella offre un gusto fruttato e speziato. Consigliato per ogni momento della giornata, anche di sera, puro o con il miele.



JAPAN SENCHA

Thè verde biologico giapponese sencha

Un thè verde smeraldo, certificato biologico, con decisi sentori erbacei ed accenti floreali. Ideale per accompagnare i pasti, servito puro.



INFUSI E

TISANE

HERBAL SENSATIONS

Tisana finocchio e anice

Intrigante tisana alle erbe, composta da finocchio, anice e liquirizia. Propone un gusto fresco e ricercato, con un retrogusto davvero interessante. Ottima come digestivo, è consigliata dopo i pasti. La sua naturale dolcezza la fa apprezzare pura.



MOROCCO MINT

Tisana menta e liquirizia

Tisana che ricorda l'inconfondibile bevanda marocchina nella quale le foglie rinfrescanti della menta si armonizzano con la radice di liquirizia. Sapore intenso e rinfrescante, perfetta per ogni momento della giornata e in qualsiasi momento dell'anno, si consiglia pura.



RED PASSION

Infuso ai frutti rossi

Infuso di grande carattere con fiori di ibisco, rosa canina, pezzi di fragola e lampone, per chi ha voglia di un gusto fruttato molto avvolgente, esaltato se leggermente addolcito con zucchero. Ideale nei freddi pomeriggi invernali, bevuto freddo è molto rinfrescante.



ESOTIC DREAM

Infuso ananas e cocco

Infuso tropicale con pezzi interi di ananas e fiocchi di cocco, pezzi di mela, rosa canina e ibisco, dal gusto fruttato con una delicata e particolare nota di ananas e cocco. Ideale per chi sogna mondi lontani e desidera farsi coccolare da dolci sensazioni. Consigliato per ogni momento della giornata, puro o con zucchero.



RELAXING MOMENT

Tisana alla camomilla

Fiori interi di camomilla, selezionati a mano assieme al polline d'api, per una tisana rilassante dal gusto delicato che viene esaltato se addolcita con zucchero o miele. Consigliata per ogni momento della giornata, anche per i più piccoli, perfetta alla sera.



GINGER & ORANGE

Infuso zenzero e arancia

Le note agrumate dell'arancia e quelle intense dello zenzero si fondono in un infuso travolgente. Perfetto da gustare durante il pomeriggio, anche freddo e in purezza.



LA NOSTRA CUCINA

PIATTI CALDI

GNOCCHI ZOLA E NOCI ^{1, 7, 8}	9,00€	ARROSTICINI ABBRUZZESI	10,00€
STROZZAPRETI AL PESTO DI RUCOLA ¹	8,50€	COTOLETTA ALLA MILANESE ^{1, 3}	12,00€
ORECCHIETTE AL POMODORO ¹	8,50€	ARROSTICINI DI TOTANO ¹⁴	10,00€
SCIALATIELLI AL RAGÙ ¹	9,00€	TACCHINO ALLA PIASTRA	12,00€
		BURGER ALLA PIASTRA	12,00€

TUTTI I SECONDI VENGONO SERVITI CON CONTORNO
patatine fritte, insalata, verdure grigliate

PIATTI FREDDI

CARPACCIO DI BRESAOLA ⁷ rucola e grana	10,00€	CRUDO E BUFALA ⁷	12,00€
TAGLIERE x2 persone ^{1, 7} salumi, formaggi, gnocco fritto e marmellate	22,00€	CAPRESE DI BUFALA ⁷	10,00€

HAMBURGER

GRANCA BURGER ^{1, 7}
carne di manzo 170g, pomodoro, insalata,
fontina, pancetta

HAMBURGER + PATATINE 12,00€

PANZEROTTI

CLASSICO ^{1, 7}
pomodoro, mozzarella
3,50€

SALSICCIA E ZOLA ^{1, 7}
salsiccia, zola
5,00€

PROSCIUTTO COTTO ^{1, 7}
mozzarella, prosciutto cotto
4,00€

CLUB SANDWITCH

CLASSICO ^{1, 7}
cotto, insalata, fontina, pomodoro, bacon
- contorno di patatine

10,00€

CLUB POLLO ^{1, 3, 7}
petto di pollo grigliato, bacon, scamorza,
pomodoro, salsa tonnata - contorno di
patatine

12,00€

FRITTI

GNOCO FRITTO (x8pz) ¹
PATATINE FRITTE

5,00€
4,00€

MIX FRITTI (x6pz) ^{1, 3}
ARANCINI (x2pz) ^{1, 3}

5,00€
5,00€

Business Lunch

PROPOSTE DEL GIORNO





PIZZE

MARINARA 1,7 pomodoro, mozzarella, origano, aglio	5,00€	MARGHERITA 1,7 pomodoro, mozzarella, mozzarella	6,00€
COTTO 1,7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6,50€	WURSTEL 1,7 pomodoro, mozzarella, wurstel	6,50€
COTTO E FUNGHI 1,7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	7,00€	CALABRESE 1,7 pomodoro, mozzarella, salame piccante	7,00€
PRIMAVERA 1,7 pomodoro, mozzarella, rucola	7,00€	PARMIGIANA 1,7 pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano	7,00€
SILVY 1,7 pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi	7,50€	GRETA 1,7 pomodoro, mozzarella, cotto, scamorza, olive	7,50€
CONTADINA 1,7 pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni	7,50€	TONNO E CIPOLLE 1,4,7 pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	7,50€
AMERICANA 1,7 pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	7,50€	CRUDO 1,7 pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	8,50€
COTTO E WURSTEL 1,7 pomodoro, mozzarella, cotto, wurstel	8,00€	AMERICANA 1,7 pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	8,00€
SPECK E ZOLA 1,7 pomodoro, mozzarella, speck, zola	8,00€	4 STAGIONI 1,7 pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, olive, carciofi	8,50€
4 FORMAGGI 1,7 mozzarella, brie, zola, scamorza	8,50€	VALTELLINESE 1,7 pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	9,00€
MARI E MONTI 1,2,7 pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, funghi	9,00€	COSTA 1,7 pomodoro, mozzarella, porchetta, cipolla, peperoni	9,00€
MESSICANA 1,7 pom., mozzarella, pancetta, fagioli, cipolla, spianata	9,00€		
		AGGIUNTE	+0,50€

CALZONI

CLASSICO 1,7
8,00€

4 FORMAGGI 1,7
12,00€

FARCITO 1,7
10,00€

COMPONI IL TUO PANINO O PIADINA

BASE 3,50€

AGGIUNGI L'AFFETTATO

+1,00€

- Cotto
- Crudo
- Speck
- Salame
- Mortadella
- Bresaola
- Spianata
- Porchetta di ariccìa
- Pancetta
- Coppa

AGGIUNGI LA VERDURA

+0,50€

- Insalata
- Zucchine grigliate
- Melanzane grigliate
- Peperoni grigliati
- Porri
- Rucola
- Pomodori
- Funghi

AGGIUNGI LA SALSA

+0,50€

- Maionese
- Rosa
- Tartara
- Bbq
- Senape

AGGIUNGI IL FORMAGGIO

+1,00€

- Mozzarella
- Fontina
- Scamorza affumicata
- Brie
- Philadelphia
- Zola

AGGIUNTE EXTRA

+1,00€

- Tonno
- Gamberetti
- Surimi

CREA LA TUA INSALATA

BASE (Radicchio / Romana / Icebarg) | 4,00€

PROTEINE

+1,00€

- Tonno
- Gamberetti
- Surimi
- Uova

FORMAGGI

+1,00€

- Mozzarella
- Feta
- Grana

VERDURE

+0,50€

- Carote
- Pomodori
- Olive Nere
- Carciofi
- Cipolle
- Piselli
- Cetrioli
- Zucchine Grigliate
- Melanzane Grigliate
 - Mais
 - Fagiolini
 - Peperoni



COMPONI LA TUA POKE

A PARTIRE DA
6,00€

SCEGLI LA BASE



RISO BASMATI



RISO VENERE



LATTUGA

SCEGLI LE PROTEINE +1,00€



TARTARE DI
SALMONE



TONNO
SOTT'OLIO



GAMBERETTI



POLLO



SURIMI

SCEGLI GLI INGREDIENTI GREEN +1,00€



AVOCADO



ZUCCHINE



EDAMAME



CAROTE



POMODORINI



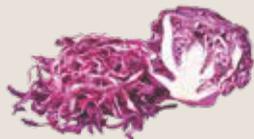
MAIS



CIPOLLA ROSSA



CETRIOLI



CAVOLO ROSSO



RAPANELLO



ANANAS



MANGO



ALGA WAKAME

SCEGLI I FORMAGGI +1,00€



MOZZARELLA



PHILADELPHIA



FETA

SCEGLI I TOPPING E LE SALSE +1,00€

TOPPING



SESAMO



NACHOS



MANDORLE

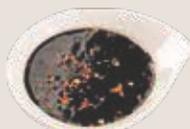


CIPOLLA CROCCANTE

SALSE



SOIA



TERIYAKI



MAIONESE



OLIO EVO

DRINK LIST

GRANCAFFÈ  il NUOVO

BEVANDE

ACQUA 0.5 LT	1,50€	ACQUA 1.5 LT	3,00€
BIBITE IN LATTINA 33CL	3,50€	CRODINO	4,00€
SANBITTER	4,00€	REDBULL	4,00€
CAMPARI SODA	4,00€		

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S	4,50€	CORONA EXTRA	5,00€
CERES	5,00€	TENNENT'S	5,00€

BIRRE ALLA SPINA

KROMBACHER BIONDA		KROMBACHER NON FILTRATA	
piccola 20cl	4,00€	piccola 20cl	5,00€
grande 40cl	5,50€	grande 40cl	6,00€
DOLOMITI ROSSA			
piccola 20cl	5,00€		
grande 40cl	6,00€		

AMARI, LIQUORI E WHISKEY

GRAPPA BIANCA	4,50€	GRAPPA BARRICATA	4,50€
LAPHROAIG 10 ANNI	8,00€	LAGAVULIN 16 ANNI	8,00€
OBAN 14 ANNI	8,00€	GLEN GRANT 5 ANNI	5,00€
CHIVAS 12 ANNI	8,00€	COGNAC	8,00€
WHISKY	8,00€	Invecchiato	
Invecchiato		RUM	4,00€
RUM ZACAPA 23 ANNI	12,00€	VODKA	4,00€
AMARI	3,50€	JACK DANIEL'S	5,00€
WHISKEY JAPPONESE	9,00€	TALISKER	9,00€

*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

COCKTAIL

ANALCOLICI

8,00€

RIO DE JANEIRO

passion fruit mix, lime, sugar, ananas

CENERENTOLA

arancia, ananas, limone, granatina, soda

PASSION BULL

passion mix, lime, redbull, tonica

VIRGIN SPRITZ

sanbitter, arancia, tonica

VIRGIN MOJITO

lemon soda, lime, menta, zucchero

PESTATI

9,00€

CAIPIROSKA

vodka, lime, sugar

CAIPIRINHA

cachaça, lime, sugar

MOJITO

rum bianco, lime, sugar, menta, soda

BLACK MOJITO

rum, liquirizia, lime, sugar, menta, soda

PRE DINNER

SPRITZ prosecco, aperol,

8,00€

soda **AMERICANO** bitter,

vermouth rosso, soda

9,00€

NEGRONI gin, bitter,

vermouth rosso

9,00€

NEGRONI SBAGLIATO

9,00€

bitter, vermouth rosso, spumante

NEGRONI SICILIANO

9,00€

gin, bitter, succo d'arancia

KIR vino bianco, crème de

9,00€

cassis

HUGO

8,00€

spumante, sciroppo al sambuco, soda

su richiesta: st germain

10,00€

BLOODY MARY

9,00€

vodka, pomodoro, limone, salsa worcester,

sale, pepe, tabasco

MANHATTAN canadian whisky, vermouth

9,00€

rosso, angostura

DAIQUIRI rum bianco,

9,00€

lime, sugar su richiesta:

frutta e frozen

ALL TIME

CUBA LIBRE

9,00€

rum bianco, cola su richiesta:

con lime pestato

10,00€

TEQUILA SUNRISE tequila,

9,00€

succo d'arancia, granatina

MOSCOW MULE

9,00€

vodka, ginger beer, lime su richiesta:

LONDON MULE con gin

10,00€

SEX ON THE BEACH vodka, peach

9,00€

schnapps, arancia, mirtillo **BETWEEN**

THE SHEETS rum bianco, cognac,

9,00€

triple sec, limone

DARK 'N' STORMY

9,00€

rum scuro, ginger beer

SEA BREEZE

9,00€

vodka, mirtillo, pompelmo

BLACK RUSSIAN

9,00€

vodka, kahlua

COSMOPOLITAN

9,00€

vodka, cointreau, lime, mirtillo

GIN FIZZ gin, sweet & sour,

9,00€

soda **LONG ISLAND ICED**

TEA

9,00€

vodka, gin, rum bianco, triple sec, s&s, cola

SCREW DRIVER

9,00€

vodka, succo d'arancia

AVIATION gin,

9,00€

maraschino, limone

*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

SPECIAL COCKTAILS

ESTATHE' AL GRANCA

vodka, the alla pesca, soda al pompelmo

9,00€

MIDORI SOUR

lime, zucchero, midori

9,00€

IL BERGAMOTTO

italicus, galliano, cedrata tassoni

12,00€

LA PALOMA

sweet and sour, tequila e pompelmo

10,00€

MOJITO AL COCCO

lime, zucchero, hendrick's gin, batida de coco, tonica

9,00€

HENDRICK'S REFRESH

lime e zucchero, hendrick's gin, tonica

12,00€

TEMPTATION ISLAND

vodka al melone, vodka, ananas, maracuja, lime e soda

9,00€

BRUMBLE

lime, zucchero, gin, liquore violette, lemon soda

9,00€

MIAMI ICE TEA

lime, zucchero, gin, vodka, rum, blue coracao

10,00€

JAPANESE ICE TEA

rum, gin, sweet n' sour e midori

10,00€

GIN-KI-NO-BI

gin kinobi, bacche di ginepro, lime

15,00€

MITCHETTONE

fusetti mare, pompelmo, rosmarino

9,00€

FUSETTONE

bitter fusetti, pompelmo galvanina

9,00€

NEGRONI AGRUMATO

bitter campari, vermouth, gin malphy pompelmo rosa, fiori di sambuco

12,00€



AFTER DINNER

FERNANDITO fernet branca, cola	9,00€	FRENCH CONNECTION cognac, disaronno	9,00€
ESPRESSO MARTINI vodka, kahlua, espresso ristretto	9,00€	GOD FATHER scotch whisky, disaronno	9,00€
ANGELO AZZURRO gin, cointreau, blue curacao	9,00€	GOD MOTHER vodka, disaronno	9,00€

LA VIA DEL GIN

IDOL TONIC	9,00€
TANQUERAY TONIC	10,00€
BOMBAY TONIC	10,00€
HENDRICK'S TONIC tonica indian cetriolo	12,00€
MARE TONIC tonica indian rosmarino, basilico, timo	12,00€
MONKEY TONIC tonica indian ginepro	12,00€
MALFY POMPELMO tonica indian pompelmo	10,00€
MALFY ARANCIA tonica indian arancia	10,00€
MALFY LIMONE tonica indian limone	10,00€
DEL PROFESSORE A' LA MADAME	12,00€
DEL PROFESSORE CROCODILE	12,00€
DEL PROFESSORE MONSIEUR	12,00€
AMUERTE BLACK	15,00€
AMUERTE WHITE	15,00€
AMUERTE RED	15,00€



WINE LIST

ROSSI

calice

bottiglia

LOMBARDIA / VALTELLINA

Balgera - Nebbiolo Alpi Retiche	6,00€	22,00€
Balgera - Sassella	8,00€	38,00€
Balgera - Inferno	8,00€	38,00€

PIEMONTE

Castello Del Poggio - Barbera D'asti	5,00€	22,00€
Castello Del Poggio - Dolcetto Monferrato	6,00€	26,00€

VENETO

Monte Del Frà - Valpolicella Classico	5,00€	20,00€
Monte Del Frà - Ripasso Valpolicella	8,00€	38,00€
Domus Vini - Cabernet Sauvignon IGP	5,00€	20,00€

TRENTINO

Endrizzi - Lagrein Trentodoc	6,00€	25,00€
Endrizzi - Teroldego Rotaliano	6,00€	25,00€

FRIULI

Ca' Bolani - Merlot	5,00€	22,00€
Ca' Bolani - Refosco Dal Peduncolo Rosso	6,00€	26,00€

EMILIA-ROMAGNA

Medici Ermete - Assolo Lambrusco Reggiano	5,00€	20,00€
Gaiaschini - Bonarda	5,00€	20,00€

TOSCANA

Borgo San Leo - Chianti	5,00€	18,00€
Camigliano - Rosso di Montalcino 	6,00€	28,00€
Tenuta L'impostino - Ciarlone Montecucco	6,00€	26,00€
Tenuta L'impostino - Ottava Rima Maremma Toscana	5,00€	19,00€

MARCHE

Marconi - Lacrima Di Morro D'alba	5,00€	18,00€
Marconi - Rosso Piceno Superiore 	5,00€	22,00€

ABRUZZO

Velenosi - Montepulciano D'abruzzo Prope	6,00€	29,00€
--	-------	--------

CAMPANIA

Vigne Storte - Vigna Panacea Aglianico	5,00€	19,00€
--	-------	--------

PUGLIA

Masseria Altemura - Negroamaro Salento	6,00€	22,00€
San Marzano - Talò Primitivo E Merlot	6,00€	22,00€

SICILIA

Ayunta - Navigabile Etna	8,00€	40,00€
Antichi Granai - Varchetta Nero D'avola	6,00€	26,00€
Antichi Granai - Filaru Syrah	6,00€	26,00€

*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

SARDEGNA

Contini - Mamaioa Cannonau Bio 

7,00€ 35,00€

LAZIO

Solo - Merlot

5,00€ 20,00€

Solo - Shiraz

5,00€ 20,00€

BIANCHI

calice bottiglia

LOMBARDIA

Visconti - Lugana

6,00€ 26,00€

PIEMONTE

Alasia - Roero Arneis

5,00€ 24,00€

Pio Cesare - Gavi

7,00€ 38,00€

TRENTINO

Endrizzi - Muller Thurgau *TrentoDOC*

5,00€ 22,00€

Endrizzi - Gewürztraminer *TrentoDOC*

6,00€ 28,00€

Endrizzi - Riesling *TrentinoDOC*

6,00€ 28,00€

FRIULI

Collavini - Benedete Ribolla Gialla

5,00€ 24,00€

Collavini - Chardonnay Sassi Cavi

5,00€ 24,00€

Collavini - Villa Canlungo Pinot Grigio

5,00€ 24,00€

MARCHE

Velenosi - Passerina Villa Angela

6,00€ 28,00€

Velenosi - Pecorino Villa Angela Falerio

6,00€ 28,00€

ABRUZZO

Velenosi - Trebbiano D'abruzzo Prope

6,00€ 22,00€

CAMPANIA

Vigne Storte - Falà Falanghina

5,00€ 16,00€

Vigne Storte - Aità Fiano

5,00€ 18,00€

Vigne Storte - Lui Greco

5,00€ 18,00€

PUGLIA

San Marzano - Talò Verdeca

5,00€ 20,00€

SARDEGNA

Contini - Tyrsos Vermentino

5,00€ 20,00€

VENETO

Domus Vini - Pinot Bianco

5,00€ 20,00€

ROSATO

calice

bottiglia

PIEMONTE

Rosato delle Langhe

6,00€

22,00€

DOLCE

calice

bottiglia

LOMBARDIA / OLTREPO

Vanzini - Moscato

6,00€

22,00€

BOLLICINE

calice

bottiglia

FRANCIACORTA

Le Marchesine - Nitens Brut

8,00€

42,00€

Le Marchesine - Audens Dosaggio Zero

8,00€

42,00€

Le Marchesine - Brigantia Satèn Millesimato

10,00€

50,00€

Le Marchesine - Artio Rosè

10,00€

50,00€

VENETO

De Bruno - Vulkano Cuvée 2.1 Metodo Classico

7,00€

35,00€

TRENTINO

Endrizzi - Piancastello Brut Riserva

9,00€

48,00€

CHAMPAGNE

bottiglia

FRANCIA

Pierre Legras - Coste Beert Brut Grand Cru Blanc de Blancs

90,00€

Leclerc Briant - Brut Reserve

100,00€

Leclerc Briant - Extra Brut Rosè

110,00€

Roederer - Collection 243

110,00€

Ruinart - "R De Ruinart" Brut

145,00€

Tutte le partite
SKY CALCIO

Consumazione obbligatoria a 3,50€



Tutti i giovedì
SPRITZ PARTY

Aperol Spritz a 4€



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

COMPLETA IL TUO APERITIVO

EASY

5,00€

FOCACCINE, PIZZETTE, FRITTINI, AFFETTATO, BRUSCHETTA, OLIVE

TOP

8,00€

FOCACCIA FARCITA, PIZZA FARCITA, ARROSTICINI DI TOTANO, AFFETTATO, FORMAGGIO, BRUSCHETTA, FRITTINI, 1 PRIMO PIATTO, OLIVE

