



## ALLA SPINA

### FORMATI

Scegli il formato e chiedi al cameriere le birre selezionate per te.

**MINI TEKU** 25 cl

**TEKU** 33 cl

**PINTA** 40 cl

### LE BIRRE BALADIN

Le birre sono disponibili nei formati Mini Teku, Teku e Pinta

**ISAAC** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

5%. Di Baladin - Piozzo (CN). Blanche velata, opalescente, dalle note agrumate e speziatura delicata che cresce con la temperatura della birra.

1

**GARDEN** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

7%. Di Baladin - Piozzo (CN). Smoked Ale di colore scuro 'tonaca di frate', con schiuma compatta e sentori di castagne arrostiti e affumicato.

1

**WAYAN** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

5,8%. Di Baladin - Piozzo (CN). Saison dal giallo carico, profumi complessi, schiuma fine, persistente e di un bel colore crema.

1

**NORA** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

6,8%. Di Baladin - Piozzo (CN). Si rifà alla storia antica di spezie e grano Triticum Monococcum Hammurabi. Il suo colore caldo e ambrato è sovrastato da una schiuma allo zenzero.

1

**BRUNE** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

4,5%. Di Baladin - Piozzo (CN). Il nostro modo di fare Stout. Dal colore marrone con sentori di caffè e cioccolato. Schiuma fine e cremosa.

1

**NAZIONALE** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

6,5%. Di Baladin - Piozzo (CN). Golden Ale di giallo intenso con profumi fruttati, erbacei e maltati. Schiuma bianca e fine.

**SUPER** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

8%. Di Baladin - Piozzo (CN). Belgian Strong Ale ambrata con schiuma nocciola persistente, profumi fruttati, vaniglia, mandorla e frutta secca. 8%

**NÖEL GENTILE** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

8,5%. Di Baladin - Piozzo (CN). Christmas Belgian Ale scura, prodotta con la golosa nocciola tonda gentile. Tendenzialmente dolce e dal corpo importante, complessa ma molto godibile.

**ELIXIR** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

10%. Strong Ale ambrata con schiuma compatta e corposa, note di cereale, biscotto, agrumi, frutta secca e cioccolato bianco.

**ROCK' N' ROLL** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

7,5%. APA con schiuma bianca, fine e persistente, color giallo carico, note pepate, speziatura e cereale.

**MIELIKA** € 4.50 / € 5.50 / € 6.50

9%. Honey Beer ramata con schiuma bianco crema, sentori di miele, frutta gialla, biscotto e note balsamiche.

## SIDRO

### SIDRO BALADIN

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

4,7%. Sidro giallo paglierino limpido con fine perlage, fresco e aromatico, 100% mele italiane.

## OPEN HUB

L'Open Hub è un birrifico condiviso con una missione chiara: proporre birre artigianali di alta qualità. Le birre sono disponibili nei formati Mini Teku, Teku e Pinta

### BLANCHE

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

4,8%. di MC-77, Serrapetrona (MC). Blanche giallo paglierino e opalescente, agrume, coriandolo e scorza d'arancia.

### ITALIAN PILS

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

5%. di Altavia, Quiliano (SV). Italian Pils con fiori di campo, erba fresca e pane, luppoli a freddo e malto d'orzo.

### PALE ALE

€ 5.00/€ 6.00/€ 7.00

5,2%. Fabbrica della Birra Perugia, Torgiano (PG). Pale Ale ambrata con frutta tropicale, agrumi, note resinose, erbacee e cereali.

## BIRRE OSPITI

### GOOD BYE, WINTER

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

5,4%. Wild Raccoon, Udine. Marzen dai sapori di crosta di pane. La morbidezza del malto è arricchita da una luppolatura fresca e speziata. FInale croccante e pulito.

### OTTO

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

7,5%. Liquida, Ostellato (FE). Strong Lager. Corpo intenso con sapore di malto e miele, ben bilanciato da una luppolatura fatta con solo luppolo Perle.

### NICENESS DOESN'T

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

### LAST

4%. Wild Raccoon, Udine. Irish Stout con schiuma cremosa e corpo soffice in bocca, in cui i sapori di caffè e cioccolato al latte si intrecciano a una lieve nota terrosa di luppolo. (A POMPA)

## ALL THAT LAYERS LYROOI

€ 7.00

11%. Wild Raccoon, Udine. Imperial Pastry Stout in cui la delicatezza raffinata della fava tonka si fonde armoniosamente con il colore della cannella, mentre il caffè d'India completa il profilo aromatico. UNICAMENTE IN 25cl

### BADMOTOR

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

4,8%. Croce di Malto, Trecate (NO). Gose estrosa per la sua leggera acidità ed un tocco mentolato unico e rinfrescante.

### A PROMISE KEPT

€ 7.00

12,2%. MC-77, Serrapetrona (MC). Barley Wine invecchiato per 12 mesi in botti di Marsala. Il ventaglio di aromi che ricordano la frutta secca, il caramello scuro e la frutta a guscio si arricchisce delle note ossidative e speziate di questo meraviglioso vino. UNICAMENTE IN 25cl

### NERD CHOICE

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

3,9%. Ritual Lab, Formello (RM). Session IPA dai sentori agrumati e fruttati regalati dal mix di luppoli utilizzati: Citra, Equinox e Amarillo. Amaro delicato, ma presente e persistente.

### DON'T BE GLOOMY

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

6%. Wild Raccoon, Udine. English IPA in cui il luppolo svela intense note di marmellata d'arance e fragole, mentre il malto sprigiona sentori di zucchero bruciato e biscotto. (A POMPA)

### YAKIMA TRIP

€ 5.00/€ 6.00/€ 7.00

7%. MC-77, Serrapetrona (MC). American IPA prodotta utilizzando i luppoli coltivati nella Yakima Valley. All'aroma risaltano le note agrumate e resinose dei luppoli, al palato la birra è secca e con un finale lungo ed amaro.

### A LITTLE MONEY

€ 6.00/€ 7.00/€ 8.00

7,9%. Wild Raccoon, Udine. Double Cold IPA che sprigiona intense note di agrumi, papaya, ananas maturo e zest di lime candito, per poi sorprendere con un finale di amarezza glaciale.



## WEIZEN

€ 4.50/€ 5.50/€ 6.50

5,5%. Elvo, Graglia (BI). Weizen dai canonici profumi di banana e chiodi di garofano.

Sorsata vivida con interessanti note agrumate, per una bevuta sorprendente e golosa.

## SCAVALLONIA

€ 4.50 / € 5.50 / € 6.50

6%. MC-77, Serrapetrona (MC). Belgian Pale Ale secca e facile da bere, abbondantemente luppolata con varietà europee dai sentori floreali. Il finale è lungo e amaro.

## FUOCO

€ 5.00/€ 6.00/€ 7.00

8,5%. Birra dell'Eremo, Assisi (PG). Tripel in cui emergono profumi di crosta di pane, mentre in bocca predominano morbide e avvolgenti note caramellate. Grande bevibilità nonostante il suo tenore alcolico.

## EVOQUESOUR #1

€ 4.50/ € 5.50/ € 6.50

3,8%. Evoqe, Trebaseleghe (PD). Berliner Weisse con una decisa acidità in cui i protagonisti sono il passion fruit e le suggestioni agrumate delle scorze di limone e bergamotto.

## SECONDO NOI

€ 8.00

5,9%. Sieman, Villaga (VI). Fermentazione 100% spontanea in coolship, invecchiata 24 mesi in botti di rovere. Prodotta nel rispetto dell'antica tradizione belga. UNICAMENTE IN 33cl

## ALBA 2022

€ 7.00

10%. Cantina Errante, Barberino Tavarnelle (FI). Cofermentazione spontanea di un mosto di birra forte con albicocche di 3 varietà antiche locali. Prima fermentazione in acciaio e poi maturazione in legno di circa 1 anno. UNICAMENTE IN 25cl

## LATTINA

### LATTINE

33 cl

Sono piccole nel formato ma grandi nel gusto (Birrificio Baladin)

### SUD

€ 5.50

Alc: 4.5%. Sud di Baladin, Witbier, Birra 100% italiana, in lattina.

## POP

€ 5.50

Alc: 6%. Pop Baladin, American Pale Ale. Birra 99.09% italiana, in lattina.

## BOTTIGLIA 33 CL

### LE BOTTIGLIE DA 33 CL

Sono piccole nel formato ma grandi nel gusto (Birrificio Baladin)

### ANALCOLICHE

#### BOTANIC BLONDE

€ 5.50

Baladin Birra Analcolica, 100% italiana

#### BOTANIC BLANCHE

€ 5.50

Baladin Birra Analcolica, 100% italiana

#### BOTANIC IPA

€ 5.50

Baladin Birra Analcolica, 100% italiana

### CLASSICHE

#### ISAAC

€ 5.50

Alc: 5%. Isaac, 100% italiana.

#### WAYAN

€ 5.50

Alc: 5.8%. Wayan

#### NORA

€ 5.50

Alc: 6.5%. Nora

#### NAZIONALE

€ 5.50

Alc: 6.5%. Nazionale, 100% italiana.

#### SUPER BITTER

€ 5.50

Alc: 8%. Super Bitter

#### ROCK'N'ROLL

€ 5.50

Alc: 7.5%. Rock'n'Roll

#### L'IPPA

€ 5.50

Alc: 5.5%. L'Ippa, 100% italiana.

#### LEÖN

€ 5.50

Alc: 8.5%. Leön

#### ZUCCA

€ 5.50

Alc: 7%. Zucca



## NAZIONALE GLUTEN FREE € 5.50

6,5% (Birra Senza Glutine), 100% italiana



## BOTTIGLIA 75 CL

### LE SPEZIATE

#### ISAAC € 15.00

Alc: 5%. Birra 100% Italiana. Bianca con frumento non maltato, scorza d'arancia e coriandolo

#### WAYAN € 15.00

Alc: 5,8%. Saison. Prodotta con 5 cereali e 9 spezie, tra cui 4 varietà di pepe

#### NORA € 15.00

Alc: 6,8%. Prodotta con grano Khorasan KAMUT, mirra e zenzero. Esotica e speziata

### LE PURO MALTO

#### SUPER € 15.00

Alc: 8%. Birra 100% Italiana. Ambrata, profuma di frutti tropicali, banana, marzapane. Beverina ed equilibrata

#### LEÖN € 15.00

Alc: 8,5%. Birra bruna con note di cioccolato, frutta secca, liquorizia e toffee

#### ELIXIR € 15.00

Alc: 10%. Birra 100% Italiana. Nasce da lieviti che derivano da quelli per gli Islay Whisky.

### LE LUPPOLATE

#### NAZIONALE € 15.00

Alc: 6.5%. Prima birra 100% italiana. Speziata con bergamotto e coriandolo.

#### SUPER BITTER € 15.00

Alc: 8%. Birra ambrata. Ricca di profumi grazie al luppolo americano Amarillo.

#### ROCK'N'ROLL € 15.00

Alc: 7.5%. Dedicata al mondo rock, con diversi tipi di pepe e luppoli.

### LE SPECIALI

#### SORAYA € 15.00

Alc: 7.2%. Birra 100% italiana. Extra dry, delicata come un petalo di rosa che la si ritrova all'interno della ricetta.

#### MIELIKA € 17.00

Alc: 9%. Birra 100% italiana. Birra al miele d'Erika (prodotta con miele Thun di Trento).

## CANTINA BALADIN

### IN BOTTIGLIA 75 cl

#### OPERA € 20.00

Opera, aceto di malto.

#### METODO CLASSICO € 28.00

Metodo Classico, 18 mesi sui lieviti.

### AL BICCHIERE/ IN 6 cl / 50 cl

#### BOTTIGLIA

#### AMARO BALADIN € 4.00 / € 25.00

A base di birra Xyauyù con l'aggiunta di un mix di botaniche.

#### BEERMOUTH BALADIN € 5.50 / € 30.00

Come un Vermouth ma a base di birra.

#### ESPRIT BALADIN € 5.50 / € 27.00

Distillato di birra Baladin.

#### LUNE BALADIN € 5.00 / € 28.00

Barley Wine affinato nelle botti dei grandi vini bianchi italiani.

#### XYAUYÚ € 5.50 / € 33.00

Barley Wine affinata nelle botti in rovere.

#### XYAUYÚ FUMÉ € 6.00 / € 40.00

Barley Wine affinata nelle botti in whisky.

#### XYAUYÚ BARREL € 6.00 / € 40.00

Barley Wine affinata nelle botti in rovere.

#### XYAUYÚ KENTUCKY € 6.00 / € 40.00

Barley Wine con aggiunta di foglie di tabacco kentucky.



## **XYAUYÚ KIOKE** € 6.00 / € 40.00

Barley Wine affinata nelle botti per la produzione di salsa di soia.

## **BEER COCKTAIL**

### **BEER COCKTAIL** 237 ml

I nostri Italian Craft Cocktail in lattina

### **BEER HUGO** € 6.00

Alc: 6.3%. Con birra Isaac, fiori di sambuco e menta.

### **BEER AMERICANO** € 6.00

Alc: 7%. Con birra Baladin 4.8 e il bitter italiano Nuvolari.

### **MOSCOW BEER** € 6.00

Alc: 6.5%. Con birra Sud di Baladin e Ginger Beer Baladin.

### **SIDRO SPRITZ** € 6.00

Alc: 5.3%. Con Sidro Baladin con mele 100% italiane.

### **GIN TONIC** € 6.00

Alc: 6.7%. Con Gin prodotto con alcol distillato da birra e Tonica Baladin.

### **BEERMOUTH TONIC** € 6.00

Alc: 6%. Con Beermouth Baladin e Tonica al fieno Baladin.



## DA CONDIVIDERE

### DA CONDIVIDERE (MA ANCHE NO!)

#### ASPETTANDO... € 9.00

Fette di salame crudo gentile, pane Panatè fatto in carcere, burro Occelli  
1, 9, 12, 11

#### VIAGGIO A ORIENTE € 19.00

Hummus di ceci, falafel, babaganoush, tabuleh, samosa speziate, pane chapati fatto in casa  
1, 9, 6, 7, 10, 11

#### VECCHIO PIEMONTE € 25.00

Semolino fritto, acciughe al verde, giardiniera, vitello tonnato, insalata russa, tomini piccanti  
1, 3, 7, 8, 12, 4, 13

#### LA SELEZIONE DEL CASARO € 16.00

Tagliere di formaggi Beppino Occelli  
☞ 12

#### ARROSTICINI DI PECORA € 14.00

Arrosticini 100% carne di pecora veneta alimentata a erba medica serviti con salsa speziata e salsa yogurt e menta

#### FATATE € 5.50

Patate bio di Avezzano croccanti, condite a scelta: paprika, cacio e pepe o sale  
☞ 1, 12

#### SCROCCHETTE CACIO E PEPE € 6.00

Crocchette di patate fatte in casa con pecorino e pepe nero  
☞ 1, 3, 8, 12, 13

#### AGRUMORSI € 8.50

Strisce di pollo marinate agli agrumi, impanatura croccante, maionese  
1, 3, 8, 13

#### XI JIN PLIN € 11.50

Ravioli del plin ripieni di verdure, fritti e conditi con salsa agrodolce, salsa di soya e sesamo  
1, 3, 7, 9, 10

## FOCACceria NAZIONALE

#### MARGHERITA € 7.50

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte, origano, olio extra vergine  
☞ 1, 7

#### SEMPLICE € 5.50

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, olio extra vergine, sale e rosmarino  
☞ 1

#### SPECK E CAMBO € 12.00

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, mozzarella fior di latte, speck, formaggio cambosana  
1, 7

#### GOLOSA € 9.00

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, pomodoro San Marzano bio, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia, misticanza  
☞ 1, 7

#### MORTAZZA € 10.00

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, mortadella Bologna IGP, mozzarella fior di latte, ricotta, insalatine croccanti, pesto al limone  
1, 7, 6

#### NAPULE € 9.00

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, pomodoro San Marzano bio, acciughe, capperi, stracciatella Caseificio Andriese Perina, pomodorini confit  
1, 4, 7



## **GALUP** € 10.00

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, spinaci, stracciatella Caseificio Andriese Perina  
1, 7

## **BRASSERIE**

### **STINCO DI MAIALE ALLA BRUNE** € 18.00

Stinco di maiale alla birra Brune Baladin, brasato con confettura di ciliegie e frutti di bosco, servito con patate bio di Avezzano cotte al forno

### **ISAAC, IL GALLETTO** € 18.00

Galletto Vallespluga alla birra Isaac, speziato con pepe rosa, arancio e peperoncino, con patate bio di Avezzano al forno  
1, 12

### **ACCIUGHE E STRACCIATELLA** € 17.00

Filetti di acciughe del Cantabrico con stracciatella Caseificio Andriese Perina, insalatina croccante, colatura di alici e crostini  
1, 4, 7, 9, 11, 12

### **SIGNATURE RAVIOLI** € 16.00

Ravioli di ricotta e melanzane con salsa al pomodoro, crema di parmigiano e salsa al basilico  
1, 3, 7, 12

### **BELLA BATTUTA** € 16.00

Tartare di fassona La Granda presidio Slow Food, maionese alla nocciola e insalatine  
3, 6, 7, 8

### **BISTECCA** € 7.50 / hg

Bistecca di Angus Miguel Vergara con osso, patate bio di Avezzano e salsa verde  
1, 3, 4, 7, 8, 12

### **COSTINA** € 25.00

Costina di vitello a bassa temperatura con fondo bruno e contorno vegetale  
1, 3, 7, 13

## **BACCALÀ AL VERDE** € 18.00

Filetto di baccalà al forno con olio al prezzemolo e verdure saltate in padella  
4, 9

### **TORTINO DI ERBETTE** € 15.00

Tortino di erbette con verdure croccanti, fonduta di toma e biscotto salato  
♀ 1, 3, 7

### **TAGLIATA BIANCA** € 14.00

Petto di pollo rustico alla piastra servito con contorno vegetale

### **TAGLIATA ROSSA** € 22.00

Tagliata di Angus Miguel Vergara, con patate bio di Avezzano e salsa verde  
1, 3, 4, 7, 8, 12

## **NEL PANE**

### **EXTRA BURGER** € 6.50

### **OPEN BURGER** € 10.50

Pane all'olio Panatè fatto in carcere, hamburger di bovino razza piemontese La Granda Presidio Slow Food, pomodoro, insalata, salsa rubra, maionese  
🍷 1, 3, 8, 11, 13, 9

### **BACON BURGER** € 14.00

Pane all'olio Panatè fatto in carcere, hamburger di bovino razza piemontese La Granda Presidio Slow Food, bacon, fonduta, cipolle di Tropea alla birra, pomodoro, insalata, salsa rubra, maionese  
🍷 1, 3, 8, 11, 13, 9

### **TIROLESE** € 14.00

Pane all'olio Panatè fatto in carcere, hamburger di bovino razza piemontese La Granda Presidio Slow Food, fonduta, speck, pomodoro, insalata, salsa rubra, maionese  
🍷 1, 3, 8, 12, 13

### **ITALIANO** € 16.00

Pane all'olio Panatè fatto in carcere, hamburger di bovino razza piemontese La Granda Presidio Slow Food, mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, insalata, pesto di basilico, maionese  
🍷 1, 3, 8, 12, 13



## ALLA FIAMMINGA

€ 15.00

Stracotto alla birra Super Baladin, sfilacciato e servito nel pane all'olio Panatè fatto in carcere con cipolle caramellate, insalata croccante e maionese all'aglio confit  
1, 3, 7, 9, 13

## PULLED JACK

€ 13.00

Pane fatto in casa, jackfruit affumicato e sfilacciato, maionese vegana, avocado, insalata orientale  
🌱 1, 6

## CHICKEN KATSU SANDWICH

€ 14.00

Pollo impanato ai corn flakes, pane in cassetta, cetriolini, cipolla agrodolce, insalatina croccante con salsa all'arachide, maionese, teriyaki  
1, 3, 5, 6, 8, 10

## PULLED PORK

€ 13.50

Pane all'olio Panatè fatto in carcere, spalla di maiale affumicata e sfilacciata, insalata coleslaw, maionese  
1, 3, 9, 13

## HOT DOG

€ 7.50

Pane morbido, würstel, salsa rubra, maionese  
1, 3, 8, 13, 9

## MARE TOZZO

€ 18.00

Maritozzo con gamberi freschi, sedano croccante e salsa prawn  
1, 2, 9

## INSALATE E

## CONTORNI

### POLLO E AVOCADO

€ 13.00

Pollo croccante al corn flakes, insalata colorata, cipolle rosse, avocado, ravanelli, semi misti, crostini, cetriolini, pomodorini e salsa segreta  
1, 3, 7, 8, 9, 11, 12, 13

## VERDE

€ 13.00

Insalata colorata, avocado, cetriolo, sedano, edamame, germogli, cipolla, ravanello, broccolo, cavolfiori, cavolo romanesco, bietole, dressing al balsamico  
🌱 7, 8, 9, 11

## SPETTAGOLOSA

€ 16.00

Tomino al cartoccio, insalata colorata, frutti rossi, frutta secca, semi misti, miele, dressing al balsamico, crostini  
🌱 1, 7, 8, 11

## VERDURE DELL'ORTO

€ 9.00

Verdure miste di stagione cotte in forno con salsa di soia, sesamo, zenzero e aglio  
🌱 1, 8, 9, 11

## PATATE RUSTICHE

€ 5.50

Spicchi di patate bio di Avezzano al forno con rosmarino, aglio, sale e pepe  
🌱 3, 8, 12

## HOPPY MEAL

### HOPPY MEAL

Per bambini di tutte le età

### POLLO FRITTO

€ 14.00

Servito nel box con patate, dolcino e bibita Baladin  
1, 3, 6, 8, 9, 11, 12

### HOT DOG

€ 14.00

Servito nel box con patate, dolcino e bibita Baladin  
1, 3, 6, 8, 11, 12

## GALUPERIE

### BIRRAMISÙ

€ 6.00

Birramisù alla maniera di Nora: Il nostro tiramisù con biscotti al caffè, crema al mascarpone, caramello di birra Super e cacao  
1, 3, 7, 12

### ANANAS+

€ 6.50

Ananas caramellato, cioccolato, cocco e meringa  
1, 3, 7, 12





## FOCACCIA LANGHETTA

€ 8.00

Focaccia alla pala Panatè fatta in carcere con crema spalmabile alla nocciola

1, 7, 8, 12

## PEREPEPÈ

€ 6.50

Pere cotte alla birra Super con zucchero e cannella, spuma di birra Xyauyù Baladin e sbrisolona

1, 3, 7, 12

## PANNA COTTA

€ 6.50

Panna cotta servita con caramello alla birra

1, 7, 12

## RED LEMON

€ 7.00

Maritozzo Panatè fatto in carcere con composta di fragole e frutti rossi, crema al limone e panna

1, 3, 7, 12

## SERVIZIO

### PANATÈ

Panatè. Gli Evitati, Impresa Carceraria.

### SERVIZIO E PANE

€ 2.00

Servizio e pane ai multicereali Panatè fatto in carcere.

### SERVIZIO TORTA

€ 0.50



# BEVANDE

## ACQUA

### ACQUA NATURALE/GASATA € 1.50

Acqua in caraffa. 0,75 lt.

### SAN BERNARDO € 1.50

Acqua San Bernardo. 0,5 lt

## BIBITE BALADIN

### BIBITE BALADIN € 3.50

Spuma, Ginger, Cedrata, Cola, Cola Zero (zero zucchero), Melazen, Agrumata. (33cl) Ginger Beer, Tonica Baladin, Tonica Amara, Tonica al Fieno, Tonica al Fumo, Tonica al Pompelmo (20 cl)

### BEVI FRUTTA BALADIN € 4.00

Pera e Zenzero, Pesca e Coriandolo, Albicocca e Bergamotto.

### SIDRO BALADIN € 5.50

Sidro Baladin [Alc. 4,7%]

### THE FREDDO € 3.50

Dammann Frere/Baladin. Black Lemon, Happy Green, Passion Framboise.

### ESTATHÈ € 3.00

The Freddo Pesca, Limone in lattina.

## VINO

### LA VANITOSA € 6,00 / € 30,00

Nadia Curto. Proveniente dal Piemonte, vitigno Nebbiolo/Barbera, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox, assemblaggio in estate e affinamento per 2 anni negli stessi contenitori (calice / bottiglia)



### LA CUVÉE DU CHAT € 8,00 / € 38,00

Vinochat. Proveniente dalla regione di Beaujolais, vitigno Gamay, macerazione semi-carbonica tradizionale del Beaujolais per 10-20 giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox, affinamento negli stessi contenitori per 9 mesi (calice / bottiglia)



### FUMETTO € 5,00 / € 25,00

Tenuta Fornace. Proveniente dalla Lombardia, vitigno Pinot Grigio, fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 10 giorni e affinamento in vasche di acciaio inox (calice / bottiglia)



### AORIVOLA € 5,00 / € 25,00

I Cacciagalli. Proveniente dalla Campania, vitigno Falanghina, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 12 ore in tini di cemento, affinamento negli stessi contenitori (calice / bottiglia)



### SPUMANTE BRUT NATURE € 5,00 / € 25,00

## MARASCO

L'Archetipo. Proveniente dalla Puglia, vitigno Maresco, pressatura soffice e fermentazione spontanea a bassa temperatura tramite pied de cuve in contenitori di acciaio inox, affinamento per diversi mesi con frequenti batonnage (calice / bottiglia)



## AMARI E

## DISTILLATI

### AMARO ALLA LIQUIRIZIA € 4.00

Amaro aromatizzato alla liquirizia.

### AMARO CHIOT € 4.00

Amaro Chiot

### LIMONCELLO € 4.00

Limoncello tradizionale italiano.

### NIKKA COFFEY € 8.00

Nikka Coffey Grain Whisky

### GRANT'S TRIPLEWOOD € 8.00

Grant's Triplewood Whisky



## CAFFETTERIA

### CAFFÈ VERGNANO

€ 1.80

Caffè espresso (disponibile anche decaffeinato).

### CAFFÈ CORRETTO

€ 2.50

Caffè espresso, liquore a scelta.



## SOLO A PRANZO

### SALMOBOWL

€ 13.00

POKE BOWL di riso tiepido con salmone affumicato, edamame, ravanelli, alga wakame, cipolle agrodolci, avocado, sesamo, mandorle, salsa teriyaki

🍴 4, 6, 8, 11

### POLLOBOWL

€ 13.00

POKE BOWL di riso tiepido con pollo alla piastra, cipolle, ravanelli, cetrioli, avocado, mais, mandorle, salsa yogurt e teriyaki

🍴 6, 7, 8

### VEGEBOWL

€ 13.00

POKE BOWL di riso tiepido con zucchine, carote, alga wakame, ceci, mais, edamame, mozzarella di bufala, noci, semi, salsa di soia

🍴 6, 7, 8

### VEGANBOWL

€ 13.00

POKE BOWL di riso tiepido con peperoni, zucchine, cipolle agrodolci, mais, ceci, edamame, ravanelli, avocado, cetriolo, alga wakame, semi, olio e aceto balsamico

🍴 6, 8



Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...





Icona	Caratteristica	Descrizione
	Può contenere alimenti surgelati	Il piatto può contenere alimenti surgelati
	Senza glutine	Senza glutine
	Può contenere alimenti abbattuti	Il piatto può contenere alimenti abbattuti
	Piccante	Il piatto ha un livello di piccantezza
	Vegetariano	Adatto a una dieta vegetariana
	Vegano	Adatto a una dieta vegana
	Senza Lattosio	Non contiene lattosio
	Biologico	Prodotto con ingredienti biologici
	Halal	Certificazione Halal presente
	Nuovo	Nuovo piatto nel menu
	Raccomandato	Piatto consigliato dallo chef o molto apprezzato
	18+	Riservato a clienti di età superiore ai 18 anni
	Eco score A	Piatto con il massimo punteggio di sostenibilità ambientale
	Eco score B	Piatto con un buon punteggio di sostenibilità ambientale
	Eco score C	Piatto con un punteggio medio di sostenibilità ambientale
	Eco score D	Piatto con un punteggio basso di sostenibilità ambientale
	Eco score E	Piatto con il punteggio più basso di sostenibilità ambientale
	Vino biologico - naturale	Piatto realizzato con ingredienti biologici o naturali
	Vino Coravin	Disponibile tramite sistema Coravin per la conservazione del vino
	Certificato Kosher	Certificato Kosher garantito
	Poco piccante	Il piatto ha una leggera nota di piccantezza
	Medio piccante	Il piatto ha una media nota di piccantezza
	Molto piccante	Il piatto è molto piccante
	Contiene aglio	Contiene aglio tra gli ingredienti
	Contiene funghi	Contiene funghi tra gli ingredienti
	Chilometro 0	Preparato con ingredienti a km 0
	Slow food	Approvato dal movimento Slow Food per la qualità degli ingredienti
	Vignaioli Indipendenti Fivi	Prodotto da vignaioli indipendenti FIVI
	In riassortimento	Attualmente in fase di riassortimento
	Contiene lievito	Contiene lievito tra gli ingredienti