

-DINNER- Menu PROVVISORIO

APERITIVI E SOFT DRINK

L'APERITIVO "TASCABILE" 4 PZ (ESCLUSO BEVANDA)	3,00€
IL "COMPLETO" DEL PAPIÈ 8 PZ (ESCLUSO BEVANDA)	5,00€
SNACK	1,00€
CRODINO, SANBITTER, COCKTAIL SANPELLEGRINO	2,00€
CEDRATA TASSONI, SCHWEPES	2,00€
CAMPARI SODA, APEROL SODA	2,50€
GINGER ALE, GINGER BEER	3,00€
THE FREDDO PESCA O LIMONE	2,50€
SUCCHI DI FRUTTA	2,00€
ACQUA 0,50 CL	1,00€

MILKSHAKE

- BANANA E CARMELLO 3,50€
- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 4,00€
- CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
- FRUTTI DI BOSCO, COCCO, ZENZERO
- CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLE
- CIOCCOLATO FONDENTE E OREO



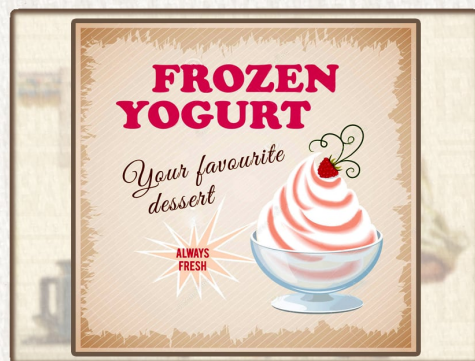
ESTRATTI FRESCHI DI FRUTTA E VERDURA

#1 ARANCIA	2,50€
#2 ANANAS	3,00€
#3 ARANCIA, CAROTA, LIME, ZENZERO <i>ENERGIZZANTE</i>	3,50€
#4 ARANCIA, CAROTA, MELA	3,50€
#5 ESTRATTO DI STAGIONE	3,50€

LE RICETTE POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI IN BASE ALLA REPERIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEGLI INGREDIENTI

TÈ & INFUSI

TÈ CLASSICO	2,00€
TÈ DETERMINATO EARL GREY ALLA LAVANDA	2,00€
TÈ VERDE GEN MAHACHA CHAI <i>CON SPEZIE INDIANE</i>	2,00€
TÈ VERDE GIN E TONIC	2,00€
TÈ VERDE ALLA MENTA	2,00€
TÈ ROOIBOS ALLA VANIGLIA	2,00€
TÈ NERO PESCA E ALBICOCCA	2,00€
TÈ NERO AL CARMELLO	2,00€
TÈ NERO MELA E CANNELLA	2,00€
TÈ NERO CILIEGIA E MANDORLA	2,00€
INFUSO PALM PARADISE <i>FRAGOLA, COCCO, SENTORI DI RHUM</i>	2,00€
INFUSO MALIBÙ <i>COCCO, ANANAS, MELA</i>	2,00€
INFUSO ARANCIA E MELA	2,00€
INFUSO ALLA LIQUIRIZIA	2,00€
INFUSO MENTA E CIOCCOLATO	2,00€
INFUSO LIMONE E ZENZERO	2,00€
INFUSO LIQUIRIZIA E FINOCCHIO	2,00€
INFUSO ALLO ZENZERO	2,00€
INFUSO AL FINOCCHIO	2,00€
INFUSO AI FRUTTI ROSSI	2,00€
INFUSO TIME OUT RILASSANTE	2,00€
INFUSO CAFFÈ E AMARETTO	2,00€



CREME E GRANITE

ESPRESSINO FREDDO	2,50€
ESPRESSINO FREDDO PICCOLO	1,50€
GRANITA	2,50€
GRANITA PICCOLA	1,50€
GELATO SOFT SENZA LATTOSIO	3,00€
<i>CON FRUTTA FRESCA O FARCITURE A SCELTA</i>	3,50€
YOGURT BIANCO	3,00€
<i>CON FRUTTA FRESCA O FARCITURE A SCELTA</i>	3,50€

LA PINSA ROMANA

LA PINSA È UNA RIVISITAZIONE DI UN'ANTICA RICETTA RISALENTE AI TEMPI DELL'ANTICA ROMA.

IL TERMINE PINSA DERIVA INFATTI DAL LATINO *PINSERE* CHE VUOL DIRE ALLUNGARE, SCHIACCIARE, ED È PROPRIO LA FORMA ALLUNGATA CHE CARATTERIZZA QUESTO IMPASTO PARTICOLARMENTE RICCO DI FIBRE E CEREALI COME IL MIGLIO E IL FARRO CHE LO RENDONO FRIABILE, FRAGRANTE E DECISAMENTE DIGERIBILE. SI SPOSA BENISSIMO CON SAPORI SALATI, DOLCI E ASPRI

PINSA MARGHERITA € 5,5
SALSA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, OLIO EVO

PINSA VIOLA € 8
CON MOZZARELLA, CHIPS DI MELANZANE, POMODORINI, CIPOLLA CAMELLATA E RICOTTA MARZOTICA

PINSA PORCHETTA € 9
CON SALSA POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA, CREMA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHI

PINSA DIAVOLA € 7
CON SALSA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

PINSA BRESAOLA € 10
CON MOZZARELLA, BRESAOLA, DATTERINO GIALLO RUCOLA, GRANA

PINSA PARMA € 9,5
CON MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA NOCI

PINSA DEGUSTAZIONE € 10
PINSA CICCIO CON PANCETTA CAMELLATA, CAPOCOLLO ARTIGIANALE E STRACCHINO AL PISTACCHIO

PINSA ORTOLANA € 7
CON MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E RUCOLA

PINSA FONDENTE € 8
PINSA CICCIO CON CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI NOCCIOLE

I FRITTI

PATATE FRITTE RUSTICHE € 4

PATATE FRITTE ROSSE € 4,5
CON SENAPE AL MIELE

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA € 7

CHIPS DI VERDURE IN PASTELLA € 5
CON SALSE

CHIPS DI POLENTA € 3,5

METEORITOS DI POLLO € 8
SPEZIATE AL PEPE E SERVITE CON SALSA 1000 ISOLE

I PIATTI

CLUB SANDWICH AL POLLO € 8
CON POMODORO, INSALATA, SALSA MAYO, BACON E CONTORNO DI PATATE FRITTE

PANINO OBELIX € 11
CON HAMBURGER DI SCOTTONA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO RAMATO, CIPOLLA CAMELLATA E SALSA 1000 ISOLE

PANINO ASTERIX € 9
CON POLLO SPEZIATO, BURRATINA AFFUMICATA, ZUCCHINE ALLA MENTA, SALSA BRASILIANA AL CURRY E ANANAS

PANINO PEPPA € 9
CON PORCHETTA ARROSTO, STRACCHINO, INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO

POLPETTINE DI VITELLO € 6
CON VELLUTATA AL PARMIGIANO

POLPETTE DI PATATE E POLPO € 8
CON SALSA SPRITZ

TORTILLAS PAPIÈ € 5
CON SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI, INSALATA CROCCANTE, RUCOLA, RADICCHIO E MAYO SPRITZ

LE INSALATE

INSALATA VIOLA € 7,5
CON RADICCHIO, RUCOLA, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, PESCA NOCE E ACETO BALSAMICO

INSALATA AL POLLO € 7,5
CON POLLO, CETRIOLO, CAROTE, SENAPE AL MIELE E MANDORLE

INSALATA CASABLANCA € 8
CON GAMBERI, AVOCADO, POMODORINI, RUCOLA E ACETO DI MELE

I DESSERT

SEMIFREDDO AL GIANDUIOTTO CON CIOCCOLATO FONDENTE PRODUZIONE PAPIÈ 4,00€

MOUSSE AL CIOCCOLATO, FRANGIPANE E PISTACCHIO PRODUZIONE PAPIÈ 4,50€

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE PRODUZIONE PAPIÈ 4,00€

TARTUFO DI PIZZO CALABRO SENZA GLUTINE 4,00€

TIRAMISÙ SENZA LATTOSIO 4,50€

CHEESECAKE PRODUZIONE PAPIÈ 4,00€

CHEESECAKE SENZA LATTOSIO PRODUZIONE PAPIÈ 4,00€

PASTICCERIA

CORNETTO AL BURRO	1,00€
KRAPFEN	1,30€
PASTICCOTTO LECCESE	1,30€
WAFFLE	3,00€
DONUT	1,40€
BROWNIE	2,50€
BROWNIE SENZA GLUTINE	2,50€
CROSTATA NUTELLA O MARMELLATA <small>PRODUZIONE PAPIÈ</small>	2,00€
BISCOTTINI AL BURRO <small>PRODUZIONE PAPIÈ</small>	0,60€

FARCITURE DISPONIBILI

NUTELLA • CREMA PASTICCERA • CREMA ALLA NOCCIOLA
CREMA AL PISTACCHIO • CIOCCOLATO • SCIROPPO D'ACERO
FRUTTI DI BOSCO • GRANELLA DI NOCCIOLE • FRUTTA FRESCA
PANNA • GELATO SOFT • YOGURT

CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,00€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,10€
ESPRESSINO	1,10€
CAPPUCCINO	1,40€
CAFFÈ AL GINSENG <small>SENZA ZUCCHERO</small>	1,30€
CAFFÈ D'ORZO	1,30€
CAFFÈ AL GINSENG CON THE VERDE MATCHA	1,30€
CAFFÈ AL GINSENG CON ZENZERO	1,30€

AMARI E LIQUORI

"CLASSICI" <small>(CHIEDI CONSIGLIO AL BARMAN O AL CAMERIERE)</small>	2,00€
NOCINO	2,50€
UNICUM	2,50€
MIRTO	2,50€
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	2,00€
JEFFERSON	2,50€
CIOCCOLATO E PEPERONCINO ZANIN	2,00€
PETALI DI ROSA ZANIN	2,00€

*Uno non può pensare bene,
amare bene dormire bene, se
non ha mangiato bene*
Virginia Woolf

-DINNER- Menu PROVVISORIO

LE BIRRE



MENABREA

PROVENIENZA: PIEMONTE
FERMENTAZIONE: BASSA
STILE: PILS
GRAD. ALC./VOL: 5,2%
COLORE: GIALLO ORO

33 CL € 2,5

FORST 1857

PROVENIENZA: TRENTO
FERMENTAZIONE: BASSA
STILE: PREMIUM LAGER
GRAD. ALC./VOL: 4,8%
COLORE: CHIARA

33 CL € 3



ZONA CESARINI

PROVENIENZA: EMILIA ROMAGNA
FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: PACIFIC IPA
GRAD. ALC./VOL: 6,0%
COLORE: DORATO CARICO

44 CL € 7

CHARLES QUINT BLONDE

PROVENIENZA: BELGIO
FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: BLONDE ALE
GRAD. ALC./VOL: 8,5%
COLORE: ORO ANTICO

33 CL € 6



CHARLES QUINT ROUGE

PROVENIENZA: BELGIO
FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: BELGIAN RED ALE
GRAD. ALC./VOL: 8,5%
COLORE: ROSSO RUBINO

33 CL € 6

BENEDIKTINER WEISS

PROVENIENZA: GERMANIA
FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: HEFE-WEISSE
GRAD. ALC./VOL: 5,4%
COLORE: ORO AMBRATO

50 CL € 5,5



PUNK IPA

PROVENIENZA: SCOZIA
FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: IPA
GRAD. ALC./VOL: 5,6%
COLORE: ORO CARICO

33 CL € 5,5

TENUTE CHIAROMONTE



ELÈ

PRIMITIVO IGT

PROVENIENZA: ACQUAVIVA
GRAD. ALC./VOL: 14%

VINO ROSSO RUBINO, AROMATICO E DAI PROFUMI INTENSI, CON SENTORI DI FRUTTA A BACCA ROSSA E NOTE SPEZIATE. AL PALATO RISULTA FRESCO ED ELEGANTE.

TROVA IL MIGLIOR CONNUBIO CON I PIATTI TIPICI DELLA CUCINA MEDITERRANEA. ELÈ È UN VINO DI ALTA QUALITÀ, PRODOTTO DA UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE.



BOTT € 20

PRIMITIVO MASCHERONE

IGT PUGLIA

PROVENIENZA: ACQUAVIVA
GRAD. ALC./VOL: 13,5%

QUESTO PUGLIA IGT RAPPRESENTA LA VERSIONE PIÙ SCHIETTA E COMPRESIBILE DI UNA DELLE UVE PIÙ DIFFUSE DI TUTTA LA REGIONE; VINIFICATO E AFFINATO IN ACCIAIO, È UNA BOTTIGLIA CHE SI FA BERE SEMPRE CON GRANDE PIACEVOLEZZA, CONQUISTANDO DA SUBITO IL PALATO DEI VOSTRI OSPITI.



CALICE € 4,5 BOTT € 16

KIMIA ROSATO

PUGLIA IGT PINOT NERO ROSATO

PROVENIENZA: ACQUAVIVA
GRAD. ALC./VOL: 13,5%

OTTENUTO DA UVE DI PINOT NERO DAL COLORE ROSA TENUE, CON NOTE FLOREALI E AGRUMATE. VIVACE, DELICATO ED ELEGANTE CON UNA FRESCA ACIDITÀ ED UN LUNGO FINALE FRUTTATO. SI SPOSA CON ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA, CROSTACEI, FRUTTI DI MARE E PORTATE FONDAMENTALMENTE A BASE DI PESCE O CARNI BIANCHE.



BOTT € 20

KIMIA FIANO

PUGLIA IGT FIANO

PROVENIENZA: ACQUAVIVA
GRAD. ALC./VOL: 12,5%

VINO BIANCO DAI TONI GIALLO, VERDOLINI. SI CARATTERIZZA PER L'AROMATICITÀ FLOREALE DEL VITIGNO. ALL'ASSAGGIO UNA FRESCA ACIDITÀ ED UN RITORNO DEGLI AROMI AGRUMATI CON UNA CHIUSURA PIACEVOLMENTE MINERALE. IDEALE CON ANTIPASTI DI MARE E PORTATE A BASE DI PESCE.



BOTT € 20

DONNA CARLOTTA

PUGLIA IGT ROSSO DOLCE

PROVENIENZA: ACQUAVIVA
GRAD. ALC./VOL: 13,0%

VINO RUBINO LUMINOSO CON TRAME OLFATTIVE FRUTTATE DAI SENTORI DI AMARENA E CON NOTE FLOREALI DI ROSA CHE SI FONDONO CON UNA DELICATA DOLCEZZA.

ABBINAMENTO PIACEVOLISSIMO CON DOLCI DI MANDORLA E CROSTATE DI FRUTTI ROSSI.



BOTT € 20

Varvaglione
1921

12 E MEZZO ROSATO NEGROAMARO ROSATO IGP

PROVENIENZA: PUGLIA
GRAD. ALC./VOL: 12,5%

VINO CORPOSO E BEN EQUILIBRATO DAL SAPORE INTENSO, CON NOTE DI LIQUIRIZIA E DI FRUTTA SECCA



CALICE € 4,5 BOTT € 15

12 E MEZZO NEGROAMARO IGP

PROVENIENZA: PUGLIA
GRAD. ALC./VOL: 12,5%

VINO CON PROFUMI AFFASCINANTI DI FRUTTI DI BOSCO E DAL PALATO VANIGLIATO DI LUNGA PERSISTENZA, DAL SAPORE VELLUTATO E MORBIDO.



CALICE € 4,5 BOTT € 15



POLVANERA

POLVANERA 15 PRIMITIVO SENZA SOLFITI - BIO

PROVENIENZA: GIOIA DEL COLLE
GRAD. ALC./VOL: 15%

COLORE ROSSO RUBINO CON LUMINOSI RIFLESSI PURPUREI, INTENSI SENTORI DI CILIEGIA, SUSINA E MORA DI ROVO, INTRECCIATI A NOTE DI VIOLA, MIRTO E ARANCIA SANGUINELLA. SORSO VOLUMINOSO VENA TANNICA PIACEVOLMENTE INTEGRATA NELLA STOFFA DEL VINO. LUNGO FINALE DAI SENTORI DI PRUGNA, FIORONE, ERBE CAMPESTRI E AGRUMI ROSSI



CALICE € 4,5 BOTT € 16

POLVANERA 14 PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC

PROVENIENZA: GIOIA DEL COLLE
GRAD. ALC./VOL: 14%

COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO CON RIFLESSI GRANATI. PROFUMI AVVOLGENTI DI PRUGNA, CILIEGIA E SUSINA MATURE, ACCOMPAGNATI DA RICORDI DI TIMO, TABACCO E LIQUIRIZIA. GUSTO PIENO ED EQUILIBRATO, CON GENEROSO CALORE, MITIGATO DA TANNINI VELLUTATI E DA SUCCOSA FRESCHEZZA. FINALE LUNGO E COERENTE.



CALICE € 4,5 BOTT € 16

BIANCO DA UVE MINUTOLO IGT PUGLIA BIO

PROVENIENZA: GIOIA DEL COLLE
GRAD. ALC./VOL: 12%

COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI. PROFUMI INTENSI DI BERGAMOTTO, BANANA E BIANCOSPINO. BOCCA DELICATAMENTE AROMATICA. FINALE PERSISTENTE E DI OTTIMA CORRISPONDENZA. SERVIRE A 10-12°C SU RISOTTI, FRUTTI DI MARE, MOLLUSCHI O CROSTACEI. OTTIMO ANCHE CON PESCE E FORMAGGI SEMI-STAGIONATI



CALICE € 4,5 BOTT € 16



BENOTTO LUIGINO
SPUMANTI

BARBOZA PROSECCO DOCG DRY PREMIUM

PROVENIENZA: ITALIA - VALDOBBIADENE
GRAD. ALC./VOL: 11%

DI COLORE PAGLIERINO SCARICO, CON UNA CERTA COMPLESSITÀ DI PROFUMI INVITANTI, DALLA MELA ALLA PERA, DALL'ALBICOCCA AGLI AGRUMI, AI FIORI. IL SAPORE È PIACEVOLMENTE ROTONDO, CON UNA MORBIDA SAPIDITÀ. HA UN FINE PERLAGE.



CALICE € 4,50 BOTT € 18

SONIA PROSECCO ROSÈ EXTRA DRY

PROVENIENZA: ITALIA - VALDOBBIADENE
GRAD. ALC./VOL: 11%

DI COLORE ROSATO È UNO SPUMANTE FINE E DI BUON CORPO, FRUTTATO DA GIOVANE, COL TEMPO ALLARGA IL SUO BOUQUET CHE RICORDA IL FIENO SECCO E LE MANDORLE TOSTATE. ECCELLENTE DA APERITIVO, E CON PIATTI A BASE DI PESCE.



CALICE € 4,5 BOTT € 18



ÒTRE PASSITO IGP

PROVENIENZA: PUGLIA - SAN SEVERO
GRAD. ALC./VOL: 14%

OTTENUTO DA UVE MOSCATO E FALANGHINA DAL COLORE GIALLO ORO. AROMI DI MIELE D'ACACIA, ALBICOCCHE SECCHE E CONFETTURA DI AGRUMI. IN BOCCA FRESCO, DOLCE E MINERALE, CON FINALE LUNGO E COMPLESSO. ACCOMPAGNA FORMAGGI STAGIONATI, FRUTTA E DOLCI.



CALICE € 5 BOTT € 22

