



## Il nostro Pane,

rispetta rigorosamente le antiche tradizioni contadine del passato, quando le massaie usavano la sola forza delle proprie braccia per impastare e dare ad esso le forme tipiche del pane fatto in casa.

Abbiamo rispolverato queste antiche ricette e tradizioni per dare ai nostri clienti, ai non più giovani e a quelli di ultima generazione, i profumi e i sapori di un tempo, ormai persi.

La lunga lievitazione con aggiunta di pasta di riporto (*impasto del giorno prima*) ci permette di utilizzare una minima quantità di lievito, rendendolo, così, molto più digeribile e leggero.

Gli ingredienti che usiamo sono: farine selezionate rigorosamente Italiane, lievito, acqua di montagna, ma soprattutto, *tanta pazienza e passione in quello che facciamo.*

## I nostri Salumi,

accolgono il cliente con un profumo che evoca quello delle antiche cantine.

Proponiamo solo il meglio della salumeria tipica preparando piatti dal grande fascino che hanno il sapore della più autentica storia parmigiana ed il sapore di quella natura che, nella nostra terra, si trasforma in cibo.

Un cibo che ha affascinato il mondo e continua a stregare la gente, creando un'emozione unica.



## *Dalla Nostra Terra*

<b>Rosetta di Parma con tartara di cavallo</b> <i>e lattuga</i>	€ 6,00
<b>Rosetta di Parma con porchetta</b> <i>salsa Egisto, lattuga e pomodoro</i>	€ 6,00
<b>Rosetta di Parma con hamburger di Chianina</b> <i>(gr. 250)</i> <i>provola affumicata, lattuga, senape e salsa balsamica</i>	€ 9,50
<b>Rosetta di Parma con hamburger di Bufalo dei nostri colli</b> <i>zucchine grigliate, pomodoro, fontina valdostana, salsa di avocado</i>	€ 9,50
<b>Rosetta di mais con arrosto di coniglio</b> <i>provola, cipolle rosse in agrodolce</i>	€ 7,00
<b>Rosetta di mais con hamburger di Black Angus</b> <i>insalata, pomodoro, cheddar e salsa rossa piccante</i>	€ 9,50
<b>Rosetta di mais con speck</b> <i>tomino, melanzane grigliate e salsa rossa piccante</i>	€ 7,00
<b>Rosetta di Parma con cotechino nostrano**</b> <i>con purè di patate e salsa rossa della nonna</i>	€ 6,00

## *Il Pane Rustico*

<b>Pane rustico tostato a fette con culatello con cotenna</b> <i>e crema di asparagi</i>	€ 6,00
<b>Pane rustico tostato a fette con spalla cotta di San Secondo</b> <i>carciofi trifolati, mostarda di pere e mandorle tostate</i>	€ 5,50
<b>Pane rustico tostato a fette con carciofata di cavallo</b> <i>insalata, salsa inglese e scaglie di parmigiano</i>	€ 6,50
<b>Pane rustico tostato a fette con faraona ripiena</b> <i>crema tartufata, lattuga e pomodoro</i>	€ 5,50
<b>Pane rustico tostato a fette con fesa di tacchino</b> <i>stracciatella e carciofi in foglie</i>	€ 6,00

\*\*solo nel periodo invernale da ottobre a marzo



## *Dalla Nostra Terra*

<b>Mattonella casereccia “Napoleone”</b> <i>prosciutto crudo e crema di parmigiano</i>	€	5,50
<b>Mattonella con spalla cotta di San Secondo calda</b> <i>e crema di carciofi</i>	€	5,00
<b>Mattonella casereccia con salsiccia di maiale di Parma</b> <i>insalata, pomodoro, salsa rosa e cipolla rossa in agrodolce</i>	€	6,50
<b>Mattonella casereccia “Leonardo”</b> <i>Prosciutto cotto e salsa cocktail alla malvasia dei colli</i>	€	5,00
<b>Ciabattina rustica con roast-beef</b> <i>giardiniera e delicata alla senape</i>	€	7,00
<b>Ciabatta rustica con Straccetti di pollo aromatizzati alla paprika</b> <i>robiolino e salsa di avocado</i>	€	6,50
<b>Ciabattina rustica con Prosciutto crudo di Parma</b> <i>paté di olive taggiasche e pomodorini secchi</i>	€	6,00

## *Pane di Kamut 100%*

<b>Rustichella di Kamut 100% Bio con frittatina alle erbe</b> <i>lattuga, pomodoro e maionese “della nonna”</i>	€	5,00
<b>Rustichella di Kamut 100% Bio con fesa di tacchino</b> <i>salsa ai funghi, insalata e pomodori</i>	€	5,00
<b>Rustichella di Kamut 100% Bio vegetariana</b> <i>zucchine grigliate, patè di olive, formaggio feta, pomodoro</i>	€	5,00
<b>Rustichella di Kamut 100% Bio con salmone Norvegese</b> <i>lattuga, pomodoro, uova sode e salsa rosa</i>	€	6,50
<b>Rustichella di Kamut 100% Bio con pesto di cavallo</b> <i>caprino, pomodorino secco e acciughe</i>	€	8,00



## ***I Nostri Hamburger***

<b>Rosetta di Parma con hamburger di Chianina (g.250)</b> <i>provola affumicata, lattuga, senape e salsa balsamica</i>	€ 9,50
<b>Rosetta di mais con hamburger di Black Angus (gr.250)</b> <i>insalata, pomodoro, cheddar e salsa rossa piccante</i>	€ 9,50
<b>Rosetta di Parma con hamburger di Bufalo dei nostri colli</b> <i>zucchine grigliate, pomodoro, fontina valdostana, salsa avocado</i>	€ 9,50
<b>Focaccia calda con hamburger di cavallo</b> <i>crema di parmigiano, rucola e salsa balsamica</i>	€ 7,50
<b>Focaccia calda con hamburger di strolghino di culatello</b> <i>lattuga, pomodoro e salsa egisto</i>	€ 7,50
<b>Focaccia nera ai cereali con hamburger di tacchino</b> <i>lattuga, pomodoro e delicata alla senape</i>	€ 6,50

## ***Proposte Vegetariane***

<b>Focaccia nera ai cereali Vegetariana</b> <i>verdure grigliate, mozzarella e pomodori</i>	€ 5,50
<b>Rustichella di Kamut 100% Bio con frittata alle erbe</b> <i>insalata, pomodoro e maionese "della nonna"</i>	€ 5,00
<b>Bruschetta Vegetariana</b> <i>verdure grigliate e olio extra vergine di oliva</i>	€ 5,00
<b>Bruschetta Caprese</b> <i>mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e olio extra vergine di oliva</i>	€ 6,50
<b>Rustichella di Kamut 100% Bio</b> <i>zucchine grigliate, paté di olive, formaggio Feta e pomodoro</i>	€ 5,00
<b>Insalata Vegetariana</b> <i>lattughino, formaggio Feta, pomodoro, cetriolo, peperoni, cipolla e mais</i>	€ 8,50
<b>Traviata Grande assortimento di verdure</b>	€ 13,50



## *Le Nostre Focacce*

<b>Focaccia calda con pesto di cavallo</b> <i>zucchine grigliate e salsa tonnata</i>	€ 6,50
<b>Focaccia calda con pesto di cavallo</b> <i>e crema di gorgonzola</i>	€ 6,00
<b>Focaccia calda con hamburger di cavallo</b> <i>crema di parmigiano, rucola e salsa balsamica</i>	€ 7,50
<b>Focaccia calda con hamburger di strolghino di culatello</b> <i>lattuga, pomodoro e salsa egisto</i>	€ 7,50
<b>Focaccia nera ai cereali con hamburger di tacchino</b> <i>lattuga, pomodoro e delicata alla senape</i>	€ 6,50
<b>Focaccia calda con Prosciutto Cotto</b> <i>mozzarella di bufala e salsa rosa alla malvasia</i>	€ 6,50

## *Le Focacce Classiche*

<b>Focaccia Caprese</b> <i>mozzarella di bufala, pomodoro e salsa balsamica</i>	€ 6,50
<b>Focaccia Primavera</b> <i>cotto, mozzarella, lattuga, pomodoro e maionese</i>	€ 5,50
<b>Focaccia Parmigiana</b> <i>crudo, pomodoro, lattuga, pomodoro e maionese</i>	€ 6,00
<b>Focaccia con Crudo di Parma</b>	€ 5,00
<b>Focaccia Bresaola</b> <i>rucola e parmigiano</i>	€ 5,00
<b>Focaccia Speck</b> <i>brie e rucola</i>	€ 5,00
<b>Focaccia Tonno</b> <i>lattuga, pomodoro, maionese e uovo sodo</i>	€ 5,50



*I Panini della Tradizione*  
**COMPONI IL TUO PANINO**  
*Scegli il tuo:*

**PANE**

Rosetta di Parma  
Mattonella casereccia  
Focaccia classica  
Focaccia nera ai cereali  
Rustichella di Kamut 100% Bio  
Fette di pane rustico tostato  
Ciabattina rustica

**SALUME**

Culatello di Zibello D.o.P.  
Prosciutto Crudo di Parma (30 mesi)  
Spalla cotta di San Secondo  
Prosciutto Cotto "amor di cotto"  
Culatello con cotenna  
Coppa di Parma  
Salame di Felino  
Pancetta invecchiata  
Cicciolata - Mortadella

***Arricchisci il tuo panino con le salse:***

*Salsa Egisto, Salsa ai carciofi, ai funghi, agli asparagi  
Crema di parmigiano, Maionese "della nonna"  
Delicata alla senape, Ketchup  
Salsa rossa piccante, Salsa rosa alla malvasia  
Patè di olive, Mostarda di pere*

***e con le verdure:***

*lattuga, rucola, pomodori, cipolle, verdure grigliate*

**Prezzi**

Culatello di Zibello € 6,00  
Crudo di Parma € 4,50  
Prosciutto cotto "amor di cotto" € 4,50  
Salumi vari € 4,00

Supplemento salse € 0,50  
Verdure € 0,50  
Verdure grigliate € 1,50  
Mozzarella di bufala € 2,00



## **Bruschetteria**

<b>Classica</b> <i>pomodoro a grappolo, basilico, aglio e olio extravergine di oliva</i>	€	5,00
<b>Maria Luigia</b> <i>pesto di cavallo e crema di gorgonzola</i>	€	6,00
<b>Zibello</b> <i>pasta di strolghino e crema di parmigiano</i>	€	6,00
<b>Montanara</b> <i>funghi porcini e pecorino dolce dell'appennino</i>	€	5,50
<b>Del Maestro</b> <i>arrosto di tacchino, dadini di pomodoro e salsa egisto</i>	€	5,50
<b>Verdi</b> <i>culatello di Zibello, porcini e crema di asparagi</i>	€	6,50
<b>Napoleone</b> <i>parmigiano fuso e prosciutto crudo di Parma</i>	€	6,50
<b>Carbonara</b> <i>guanciale affumicato e uovo fritto</i>	€	6,00
<b>Caprese</b> <i>mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e origano</i>	€	6,50
<b>Vegetariana</b> <i>verdure grigliate e olio extra vergine di oliva</i>	€	5,00
<b>Falstaff</b> <i>speck e brie</i>	€	5,00
<b>Nabucco</b> <i>datterino giallo, asparago verde e scamorza affumicata</i>	€	6,00
** <b>Norcino</b> <i>con cotechino nostrano, purè di patate e cipolla caramellata</i>	€	6,50

## **Bruschette di polenta\*\***

<b>Polenta</b> <i>con crema di gorgonzola dolce e noci</i>	€	5,50
<b>Polenta</b> <i>ai funghi porcini trifolati con crema di parmigiano</i>	€	6,00
<b>Polenta</b> <i>con spezzatino di cinghiale alla cacciatora</i>	€	7,00
<b>Polenta</b> <i>con guanciale croccante e uovo fritto</i>	€	6,00
<b>Polenta</b> <i>con ragù di strolghino</i>	€	6,00
<b>Polenta</b> <i>con crema di tartufo e taleggio</i>	€	7,00

\*\*solo nel periodo invernale da ottobre a marzo



**Parma in Tavola**  
*su tagliere*

<b>Zibello “Il Re delle nebbie”</b> <i>tagliere di culatello di Zibello D.o.P</i>	€ 15,00
<b>Torrechiara</b> <i>tagliere di culatello con cotenna “culaccia” originale</i>	€ 12,00
<b>Oro di Parma</b> <i>tagliere di salumi misti (crudo di Parma, coppa, salame di Felino)</i>	€ 12,00
<b>Langhirano</b> Crudo di Parma ( <i>stag. 28/30 mesi</i> )	€ 12,00
<b>Tagliere del Contadino</b> <i>mortadella, pancetta, ciccioli</i>	€ 10,00
<b>Tagliere della Bassa</b> <i>spalla cotta di S. Secondo tiepida e mostarda di frutta mista</i>	€ 12,00
<b>Prosciutto Cotto</b> <i>selezione “Amor di Cotto”</i>	€ 10,00
<b>Nobile</b> <i>maxi tagliere di salumi misti del territorio (per 4 persone)</i> <i>Culatello con cotenna, prosciutto crudo, coppa di Parma,</i> <i>spalla cotta di S. Secondo, salame di Felino</i>	€ 39,00
<b>Norcino</b> <i>maxi tagliere di salumi misti del territorio (per 4 persone)</i> <i>mortadella, coppa dei colli, pancetta, cicciolata, salame di Felino</i>	€ 35,00
<b>Parmigiano Reggiano in scaglie</b> ( <i>a porzione</i> )	€ 4,50
<b>Torta frita</b> ( <i>a porzione</i> )	€ 3,50

**Pane e coperto € 2,50 p.p.**

**Allergeni: per la lista allergeni chiedere al personale di sala**





## ***Insalatone e Piatti Freddi***

*Le migliori proposte per chi non rinuncia al gusto  
anche quando vuole tenersi in forma*

<b>CONTADINA</b>	€ 8.50
<i>fesa di tacchino, lattuga, pomodoro, carote, uova sode e noci</i>	
<b>MEDITERRANEA</b>	€ 8.50
<i>tonno del Mediterraneo, mozzarella, lattuga, pomodoro e carote</i>	
<b>SPORTIVO</b>	€ 8.50
<i>lattuga, radicchio, pomodoro, mais, cetriolo, olive, yogurt magro e crostini tostati</i>	
<b>GRECA</b>	€ 8.50
<i>formaggio feta, lattuga, cetrioli, olive, pomodori, peperoni, cipolle e origano</i>	
<b>CAPRESE DI BUFALA</b>	€ 9.50
<i>mozzarella di bufala, pomodoro, origano e olive</i>	
<b>NICOISE</b>	€ 8.50
<i>tonno, acciughe, uova sode, lattuga, pomodori e olive nere</i>	
<b>PRIMAVERA</b>	€ 8.50
<i>prosciutto cotto "amor di cotto" lattuga, mozzarella, pomodoro e olive</i>	
<b>PARMIGIANA</b>	€ 9.50
<i>prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, lattuga e pomodoro</i>	
<b>DUCHESSA</b>	€ 9.50
<i>pesto di cavallo, lattuga, radicchio, lamelle di finocchio, crostini aromatizzati alla cannella e delicata alla senape</i>	
<b>SALMONE</b>	€ 9.50
<i>salmone fumé, uovo sodo, lattuga, crostini tostati, lamelle di sedano, cipolle</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 8.50
<i>formaggio feta, lattuga, pomodoro, cetriolo, peperoni, cipolla e mais</i>	
<b>BRESAOLA</b>	€ 8.50
<i>rucola e scaglie di parmigiano</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	€ 12.00
<i>arrosto di vitello salsa tonnata fior di capperi e olive taggiasche</i>	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	€ 12.00
<i>rucola e parmigiano</i>	

# PANINO

d'artista

## Le Birre

### Birra alla spina



#### Bayreuther Hell

TIPOLOGIA: lager  
Area di Provenienza : Germania  
VOL. ALC.: 5,1%  
COLORE: Chiaro  
FERMENTAZIONE: Bassa

cl. 40 € 5,00



#### Maisel Weisse

TIPOLOGIA: Weizen  
AREA DI PROVENIENZA: Germania  
VOL. ALC.: 5,5%  
COLORE: Chiaro  
FERMENTAZIONE: Alta

cl. 40 € 6,00



#### Dolomiti Rossa

TIPOLOGIA: Rossa  
AREA DI PROVENIENZA: Italy  
VOL. ALC.: 6,7%  
COLORE: Rossa  
FERMENTAZIONE: Alta

cl. 40 € 6,00

*Aperitivo a buffet consumazione minima € 5,00*  
*Buffet aperitivo al banco o al tavolo - consumazione maggiorata € 1,50*



## *Le Birre*

### *Birre di Parma*



#### **Cantine Ceci birra Parma Oro**

TIPOLOGIA: Golden Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 4,5 %  
COLORE: Giallo dorato pieno

cl. 75 € 15,00



#### **Cantine Ceci birra Parma Bronzo**

TIPOLOGIA: Strong Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 6,1%  
COLORE: Ambrato brillante

cl. 75 € 15,00



#### **La prima Cotta 01 Pils**

TIPOLOGIA: Stile Pils (autentico)  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 5,5 %  
COLORE: Dorato  
FERMENTAZIONE: Bassa

cl. 33 € 6,00  
cl. 75 € 15,00

# PANINO d'artista

## Le Birre

### Birre di Parma



#### Birrificio del Ducato Via Emilia

TIPOLOGIA: Pils  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 5,0%  
COLORE: Giallo dorato  
FERMENTAZIONE: Bassa

cl. 33 € 6,00  
cl. 75 € 15,00



#### Birrificio del Ducato A.F.O.

TIPOLOGIA: Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 5,4%  
COLORE: Ramato intenso  
FERMENTAZIONE: Alta

cl. 33 € 6,00  
cl. 75 € 15,00



#### Birrificio del Ducato Verdi Imperial Stout

TIPOLOGIA: Imperial Stout  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 8,2%  
COLORE: Ebano scuro, denso e impenetrabile  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### Birrificio del Ducato New Morning

TIPOLOGIA: Season  
AREA DI PROVENIENZA: Italia - Parma  
VOL. ALC.: 5,6%  
COLORE: Dorato intenso con riflessi aranciati  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### Birrificio del Ducato Machete

TIPOLOGIA: Double IPA  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Parma  
VOL. ALC.: 7,5%  
COLORE: Giallo Dorato  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



## *Le Birre*

### *Birre di Parma*



#### **Birra del Borgo Re Ale**

33 cl.

TIPOLOGIA: American Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Italia-Rieti  
VOL. ALC. : 6,4%  
COLORE: Ambrato  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### **Birra del Borgo Duchessa**

33 cl.

TIPOLOGIA: Saison  
AREA DI PROVENIENZA: Italia - Rieti  
VOL. ALC. : 6,2%  
COLORE: Dorato carico  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### **Birra del Borgo Cortigiana**

33 cl.

TIPOLOGIA: Blonde Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Italia - Rieti  
VOL. ALC.: 5,0 %  
COLORE: Biondo dorato  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### **Birra del Borgo My Antonia**

33 cl.

TIPOLOGIA: Strong Lager / Imperial Pils  
AREA DI PROVENIENZA: Italia - Rieti  
VOL. ALC.: 7,5%  
COLORE: Dorato  
FERMENTAZIONE: Bassa

€ 6,00

# PANINO

d'artista

## Le Birre

### Birre dal Mondo



#### Hoegaarden

33 cl.

TIPOLOGIA: Blanche  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC. : 5 %  
COLORE: Bianco  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### Duvel

33 cl.

TIPOLOGIA: Strong Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC.: 8,5%  
COLORE: Giallo paglerino  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### Chouffe Golden Ale

33cl - 75cl

TIPOLOGIA: Belgian Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC.: 8,0%  
COLORE: Ambrato intenso  
FERMENTAZIONE: Alta

cl. 33 € 6,00  
cl. 75 € 15,00



#### Chimay Rouge

33 cl.

TIPOLOGIA: Trappista  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC.: 7%  
COLORE: Ramato  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



## *Le Birre*

### *Birre dal Mondo*



#### **La Trappe Quadrupel**

33 cl.

TIPOLOGIA: Abbey Quadrupel  
AREA DI PROVENIENZA: Olanda  
VOL. ALC.: 10%  
COLORE: Marrone torbido  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### **Mosaic Pale Ale**

33 cl.

TIPOLOGIA: American Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Gran Bretagna  
VOL. ALC.: 4,1 %  
COLORE: Ambrato  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### **Brew Dog Punk Ipa**

33 cl.

TIPOLOGIA: India Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Scozia  
VOL. ALC.: 6,0 %  
COLORE: Ambrata  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### **Goose Island Ipa**

33 cl.

TIPOLOGIA: India Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Stati Uniti  
VOL. ALC.: 5,9 %  
COLORE: Colore arancione ramato  
leggermente nebuloso  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00

# PANINO

d'artista

## Le Birre

### Birre dal Mondo



#### Leffe Blonde

33 cl.

TIPOLOGIA: Ale - Abbazia  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC.: 6.6%  
COLORE: Dorata  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### Point Ipa

33 cl.

TIPOLOGIA: India Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Stati Uniti  
VOL. ALC.: 5.6%  
COLORE: Dorata  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00



#### Kwak

33 cl.

TIPOLOGIA: Strong Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC.: 8.4%  
COLORE: Ambrata  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 7,00



#### Orval

33 cl.

TIPOLOGIA: Belgian Pale Ale  
AREA DI PROVENIENZA: Belgio  
VOL. ALC.: 6.2%  
COLORE: Biondo arancio  
FERMENTAZIONE: Alta

€ 6,00





## *Le Birre*

### *Birre dal Mondo*



#### **Pedavena Gluten Free**

33 cl.

TIPOLOGIA: Birra Senza Glutine

AREA DI PROVENIENZA: Italia

VOL. ALC.: 4.8%

COLORE: Giallo paglierino

FERMENTAZIONE: Bassa

€ 6,00



#### **Barock Dunkel**

33 cl.

TIPOLOGIA: Lager dunkel

AREA DI PROVENIENZA: Germania

VOL. ALC.: 4.5%

COLORE: Scuro, tonaca di frate

FERMENTAZIONE: Bassa

€ 7,00



#### **Special Bitter**

33 cl.

TIPOLOGIA: Special Bitter

AREA DI PROVENIENZA: Malta

VOL. ALC.: 3.8%

COLORE: Dorata

FERMENTAZIONE: Bassa

€ 6,00



#### **Fischer Traditional**

65 cl.

TIPOLOGIA: Lager

AREA DI PROVENIENZA: Francia

VOL. ALC.: 6%

COLORE: Dorata

FERMENTAZIONE: Bassa

€ 8,00



## *Aperitivi*

*Aperitivo a buffet consumazione minima € 5,00*

*Buffet aperitivo - consumazione maggiorata € 1,50*

*Vino in bottiglia durante l'aperitivo maggiorazione a persona € 3,00*

<b>Aperifruit</b> <i>analcolico di frutta e agrumi</i>	€	5,00
<b>Spritz</b> <i>aperol, campari</i>	€	5,00
<b>Crodino - San Bitter</b>	€	5,00
<b>Aperol soda - Campari soda</b>	€	5,00
<b>Bitter Campari - Aperol classico</b>	€	5,00
<b>Martini</b> <i>rosso, bianco, dry, rosè</i>	€	5,00
<b>Pomodoro condito</b> <i>succo di pomodoro, limone, tabasco, worchester, sedano</i>	€	5,00
<b>Bloody Mary</b> <i>wodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, worchester, sedano</i>	€	6,00
<b>Americano</b> <i>martini rosso, bitter campari</i>	€	6,00
<b>Negroni</b> <i>gin, martini rosso, bitter campari</i>	€	7,00
<b>Negroni sbagliato</b> <i>martini rosso, bitter campari, prosecco</i>	€	7,00
<b>Negroski</b> <i>martini rosso bitter campari wodka</i>	€	7,00
<b>Martini cocktail</b> <i>gin, martini dry</i>	€	7,00
<b>Bellini</b> <i>prosecco, pesca fresca frullata</i>	€	6,00
<b>Rossini</b> <i>prosecco, fragola fresca frullata</i>	€	6,00
<b>Vodka sour</b>	€	7,00
<b>Whiskey sour</b>	€	7,00
<b>Disaronno sour</b>	€	7,00



## Cocktail - Long Drink

Buffet aperitivo - consumazione maggiorata € 1,50

<b>Coca Rum</b> <i>coca cola, rum scuro</i>	€ 8,00
<b>Cuba libre</b> <i>rum, lime, coca cola</i>	€ 8,00
<b>Vodka Red Bull</b>	€ 8,00
<b>Mojito</b> <i>rum, lime, menta fresca, zucchero di canna bianco, soda</i>	€ 8,00
<b>Mojito passion</b> <i>fragola, pesca, fidel (rum chiaro, birra)</i>	€ 8,00
<b>Gin Tonic</b> <i>gin, tonica, limone</i>	€ 8,00
<b>Gin Tonic special</b>	€ 10,00
<b>Miami ice</b> <i>gin, wodka, rum, blu curacao, s&amp;s, lemon</i>	€ 8,00
<b>Sex on the beach</b> <i>wodka, midori, ananas, liquore lampone</i>	€ 8,00
<b>Manhattan</b> <i>canadian whisky, martini rosso, angostura</i>	€ 8,00
<b>Cosmopolitan</b> <i>wodka, triple sec, lime, succo mirtillo</i>	€ 8,00
<b>Sidecar</b> <i>brandy, cointreau, limone</i>	€ 8,00
<b>Daiquiri</b> <i>rum havana, lime, zucchero liquido</i>	€ 8,00
<b>Margarita</b> <i>tequila, cointreau, lime</i>	€ 8,00
<b>Harvey wallbanger</b> <i>wodka, galliano e succa arancia</i>	€ 8,00
<b>Piña colada</b> <i>rum, crema di cocco, ananas frutto</i>	€ 8,00
<b>Screwdriver</b> <i>wodka, succo d'arancio</i>	€ 8,00
<b>Long island</b> <i>rum, tequila, wodka, cointreau, lime, coca cola</i>	€ 8,00
<b>Japanese</b> <i>wodka, gin, rum, midori, s&amp;s lemon</i>	€ 8,00
<b>Mint julep</b> <i>barban, menta, zucchero a velo e soda</i>	€ 8,00
<b>Skiwasser</b> <i>soda water, frutto di lampone e limone</i>	€ 6,00
<b>Tequila sunrise</b> <i>tequila, succo arancia, granatina</i>	€ 8,00
<b>Gin Fizz</b> <i>gin, limone, zucchero liquido, soda water</i>	€ 8,00
<b>Caipiroska</b> <i>wodka, lime, zucchero liquido</i>	€ 8,00
<b>Caipiroska fragola</b> <i>wodka, lime, zucchero liquido, fragola fresca</i>	€ 8,00
<b>Caipiroska passion</b>	€ 8,00
<b>Caipiriñha</b> <i>cachaça, lime, zucchero di canna bianco</i>	€ 8,00
<b>Kir</b> <i>Champagne, creme de cassis</i>	€ 8,00
<b>Alabama slammer</b> <i>gin s. confort, disaronno, arancia e granatina</i>	€ 8,00

*I cocktail non elencati, possono essere richiesti*



## ***Vini dal Territorio*** *al calice*

### ***I Bianchi***

Malvasia dei Colli frizzante <i>Collezione "La Cucina del Maestro"</i>	€	3,50
Sauvignon Blanc fermo D.O.C. <i>Casatico di Parma Lamoretti</i>	€	4,00

### ***I Rossi***

Lambrusco Emilia <i>Collezione "La cucina del Maestro"</i>	€	3,50
Lambrusco Emilia IGT <i>"Otello" Cantine Ceci s/a</i>	€	4,50
Lambrusco Emilia IGT <i>"Bruno" Cantine Ceci s/a</i>	€	5,00
Montefiore <i>da uve Barbera/bonarda Lamoretti 2016</i>	€	4.00
Rosso dei Colli di Parma <i>Collezione "La Cucina del Maestro"</i>	€	4.00

## ***Bollicine Italiane*** *al calice*

Prosecco Valdobbiadene Brut Docg. <i>Cornel s/a</i>	€	4.00
Franciacorta brut <i>Ca' dei Pazzi s/a</i>	€	6.00
Franciacorta Rosé <i>Enrico Gatti s/a</i>	€	6.00
Franciacorta Saten <i>Enrico Gatti s/a</i>	€	7.00

***Vini in bottiglia richiedere la carta al personale di sala***



***I bianchi fermi***  
*al calice*

Gewurztraminer Alto Adige <i>Tramin 2017</i>	€	5.00
Pinot Grigio Alto Adige <i>Tramin 2017</i>	€	4.00
Chardonnay Alto Adige <i>Tramin 2017</i>	€	4.00
Ribolla Gialla <i>Collio Friuli B.go Conventi</i>	€	5.00
Muller Turgau Alto Adige <i>Tramin 2017</i>	€	4.00
Falanghina Campania <i>Terredora 2017</i>	€	4.00
Lagrain Rosé Alto Adige <i>Tramin 2017</i>	€	5.00

***I rossi fermi***  
*al calice*

Dolcetto d'Alba Piemonte <i>Cossetti 2016</i>	€	4.00
Barbera d'Asti Pieminte <i>Cossetti 2015</i>	€	4.00
Cabernet Sauvignon Alto Adige <i>Tramin 2015</i>	€	5.00
Valpollicella superiore Ripasso <i>Monte del Fra 2017</i>	€	6.00
Chianti Colli Fiorentini <i>Campriano 2016</i>	€	4.00
Rosso di Montepulciano <i>Caprili 2015/2016</i>	€	6.00
Rosso i Montepuliano <i>Poliziano 2016</i>	€	5.00
Morelino di Scansano <i>San Felo 2016</i>	€	4.00
Montepulciano d'Abruzzo <i>Masciarelli 2016</i>	€	4.00
Nero d'Avola Funaro 2017	€	4.00

*Vini in bottiglia richiedere la carta al personale di sala*

