


PINSE

Leggera e croccante, mezza (27cm per una persona) o intera (55cm per due persone), servita su un tagliere e ideale da condividere.

PATRIOT  **7 | 14**

Mozzarella, pomodoro del Piennolo rosso, basilico

BOLOGNA **9 | 18**

Base focaccia, Mortadella I.G.T., stracciatella di burrata D.O.P., granella di pistacchio

NUCLEO  **9 | 18**

Pomodoro, mozzarella, 'nduja di Spilinga, olive Leccine, olio e.v.o. al peperoncino

LEVANTE  **8 | 16**

Mozzarella, pomodori ciliegini, patate al forno, fagiolini sbollentati, grana a scaglie, basilico, noci, olio e.v.o. all'aglio

SOLLIEVO **9 | 18**

Base focaccia, pomodori ciliegini, fiocco di culaccia, stracciatella di burrata D.O.P.

LEK  **8 | 16**

Pomodoro, peperoni al forno, zucchine al forno, olive Leccine, capperi di salina, cipolle rosse in agrodolce

NONNO **9 | 18**

Mozzarella, salsiccia, zucchine al forno, crosta fiorita az. agr. Benigni (caprino stagionato, dopo cottura)

PIZZE

MARGHERITA  **7**

Pomodoro, mozzarella, basilico

VENTO **10**

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, olive Leccine, capperi di salina presidio Slowfood, origano di Pantelleria

VIGORE 	10
Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., melanzane al forno gratinate, acciughe del Cantabrico, olio aromatizzato alla menta	
PASSOLUNGO	9
Mozzarella, zucchine al forno, squacquerone D.O.P., olio aromatizzato alla menta	
SIJMADICANDHAPAJIEE 	11
Pomodoro, mozzarella, fiocco di culaccia, squacquerone D.O.P., rucola	
VERTICALE	11
Mozzarella, bresaola D.O.P., crosta fiorita az. agr. Benigni (pecorino stagionato, dopo cottura), pepe nero fresco	
AMATRICIANA	10
Pomodoro, mozzarella, guanciale al pepe, cipolla di Tropea in agrodolce, pecorino a scaglie, basilico	
D.O.P. 	10
Mozzarella, formai de Mùt D.O.P., taleggio D.O.P., olio e.v.o. aromatizzato alla salvia	
SARDAUKAR 	10
Mozzarella, 'nduja di Spilinga, squacquerone D.O.P., jalapeños	
RUMBA	11
Mozzarella, code di gamberi argentini al curry, zucchine al forno	
BOGAN 	10
Calzone: mozzarella, ricotta az. agr. Benigni, peperoni, 'nduja di Spilinga	
ARROTOLATA PRIMAVERILE	11
Mozzarella, pomodoro del Piennolo rosso, prosciutto crudo, rucola e grana a scaglie	

BURGER

Serviti* in un pane al sesamo con patatine fritte e una salsa (ketchup, maionese o senape)

CLASSICO	10
Burger di manzo 180g, cheddar, bacon, pomodori, lattuga	
VEGETARIANO 	9
Burger vegetariano (spinaci, fagioli cannellini), Montasio, salsa tartara	
ALTERNATIVO	11
Burger di manzo 180g, provola, bacon, cipolle caramellate, radicchio, salsa barbecue	
MAIA	11
Burger di maiale 180g, Montasio, bacon, cipolle caramellate, iceberg, senape	
POLLON	11
Burger di pollo 180g, formaggio latteria, zucchine grigliate, salsa agli agrumi	

* Raddoppia il burger (+5 EUR)

FRITTI

GNOCCO FRITTO E CULACCIA	12
GNOCCO FRITTO E SALUMI	9
Fiocchetto stagionato, salame e pancetta Bergamaschi	
GNOCCO FRITTO E FORMAGGI 	9
Formaggella di Bruna alpina e caprini freschi e stagionati di capra Bionda dell'Adamello, az. agr. Mattia Benigni (val del Lujo)	
OLIVE ASCOLANE	3.5
JALAPENOS (N.4)  	4
PATATINE FRITTE 	3.5
servite con maionese, ketchup o senape	

DOLCI

CROSTATA DELLA NONNA	3.5
TIRAMISU alla birra scura, composto ovvero scomposto	5
SPIEDINO DI FRUTTA con cioccolato da versare	5

BIRRE

Cinque birre locali alla spina, e una ospite a rotazione

BIRRE ALLA SPINA

alla lavagna

INTOLERANT SISTER

5

Gluten free Pils, 4.5%, 330ml (Elav)

CEREAL KILLER

5

Gluten free Pils al Bergamotto, 4.5%, 330ml (Elav)

WESTFALIA

6

Köln, 5%, 330ml (Hammer)

BEAT WEIZEN GENERATION

6

Weizen, 4.7%, 330ml (Elav)

INCIPIIT

6

Weisse, 5%, 330ml (Vecchia Orsa)

FREE JAZZ

6

Blanche, 5%, 330ml (Elav)

IPA

6

Indian Pale Ale, 6%, 330ml (Hopskin)

HIRSCH GOSE

6

Gose, 4.5%, 330ml (Hammer)

RASKOLNIKOV

6

Gose rivisitata, 4.5%, 330ml (Elav)

SOUR ONE

6

Mango and passion fruit sour, 6.5%, 330ml (Hopskin)

BULK PORTER

6

Porter, 5.8%, 330ml (Hammer)

MILKYMAN

6

Milk Stout, 4.5%, 330ml (Endorama)

BLASHYRKH

6

Imperial Stout, 9.0%, 330ml (Endorama)

LUSTY CATHY	6
Imperial Stout, 9.0%, 330ml (Hopskin)	
DAARBULAH	6
Imperial Stout, 10.5%, 330ml (Hammer)	

VINI

VINI AL CALICE	alla lavagna
CIELO	15
Bianco Veneto I.G.T., 12%, 750ml (Daniele Piccin, VR)	
ADALIA	15
Soave D.O.C., 12.5%, 750ml (Camerani, VR)	
NINFA DEL NERA	18
Bianco dell'Umbria I.G.T., 12.5%, 750ml (Annesanti, TR)	
ROSSOVIOLA	20
Lambrusco dell'Emilia I.G.T., 11.5%, 750ml (Vigneto Saetti, MO)	
IL CIOTTOLO	15
Rosso Toscana I.G.T., 12.5%, 750ml (Podere Luisa, AR)	
SALTO DEL CIECO	18
Rosso dell'Umbria I.G.T., 12.5%, 750ml (Annesanti, TR)	
CA' FIUI	23
Valpolicella D.O.C., 12.5, 750ml (Corte sant'Alda, VR)	
CIELO RIFERMENTATO	17
Bianco Veneto I.G.T., 12%, 750ml (Daniele Piccin, VR)	
MONGARDA	20
Glera dei Colli Trevigiani I.G.T., 11%, 750ml (Mongarda, TV)	
MUNI ARIONE VSQ	31
Metodo Classico, 12.5%, 750ml (Daniele Piccin, VR)	

COCKTAILS

SPRITZ	5
HUGO	6
GIN TONIC*	6
GIN FIZZ	6
AMERICANO	6
NEGRONI	6
SBAGLIATO	6
DARK'N'STORMY	6
MOSKOW MULE	6
LONG ISLAND	6
SEA BREEZE	6
TEQUILA SUNRISE	6
ANALCOLICO	4

* Chiedi un gin diverso dal solito (+2 EUR)

BAR

SPREMUTA D'ARANCIA	2.5
SUCCHI DI FRUTTA Pesca, Albicocca, Pera, ACE	2
BIBITE Coca-cola, Aranciata San Pellegrino (dolce o amara), Sprite, The freddo (limone o pesca)	3
GRAPPA	3

ALTRI DISTILLATI

Selezione di whisky, gin e rum

6

AMARI E LIQUORI

3

CAFFETERIA

CAFFE' ESPRESSO	1
CAFFE' AMERICANO	1.5
CAPPUCCINO	1.5
ORZO/GINSENG	1.5
CIOCCOLATA	2
THE'/TISANE	2
CROISSANT	1

BAR

SPREMUTA D'ARANCIA	2.5
SUCCHI DI FRUTTA	2
Pesca, Albicocca, Pera, ACE	
BIBITE	3
Coca-cola, Aranciata San Pellegrino (dolce o amara), Sprite, The freddo (limone o pesca)	