

Perdona le mie labbra, trovano gioia nei posti  
più inaspettati. "Un'ultima annata" Ribley Scott



dolcevite

Vineria - Caffetteria - Bistrot

030.2906147 [www.vineriadolcevite.it](http://www.vineriadolcevite.it)



CAFFÈ' & CO

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,30
CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 1,30
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,60
CAFFÈ MACCHIATO	€ 1,30
CAFFÈ MACCHIATONE	€ 1,50
CAFFÈ AMERICANO FILTRO	€ 1,50
CAFFÈ MAROCCHINO	€ 2,00
CAFFÈ DOPPIO	€ 2,20
CAFFÈ D'ORZO PICC.	€ 1,30
CAFFÈ D'ORZO GRANDE	€ 1,70
CAFFÈ AL GINSENG PICC.	€ 1,50
CAFFÈ AL GINSENG GRANDE	€ 2,00
CAFFÈ CON PANNA	€ 2,00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 3,00
CAFFÈ SHAKERATO BAILEYS	€ 3,50
CAFFÈ SHAKERATO VANIGLIA	€ 3,50
CAFFÈ SHAKERATO DECAFF.	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 1,80
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 1,80
CAPPUCCINO D'ORZO/GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2,00
LATTE MACCHIATO	€ 2,00



## TE' & TISANE

- |  |        |
|--|--------|
| <b>TÈ ENGLISH BREAKFAST NERO DI ASSAM</b>  | € 3,00 |
| <b>TÈ VERDE ORGANICO</b>   | € 3,00 |
| <b>TÈ VERDE TROPICALE</b>  | € 3,00 |
| <b>TÈ AGRUMI SPEZIATI CAMOMILLA</b>  | € 3,00 |
| <b>TÈ ALLA MENTA DECAFF.</b>   | € 3,00 |
| <b>TÈ VERDE EARL GREY ORGANIC</b>  | € 3,00 |
| <b>TE' ALLA MORA E GELSOMINO</b>   | € 3,00 |
| <b>TÈ VERDE E AÇAÍ</b>   | € 3,00 |
| <b>TISANA ARANCIA ZENZERO</b>  | € 4,00 |
| Infuso composto da rosa canina, mela, ibisco, scorze e pezzetti di arancia, zenzero e aroma naturale di arancia. Leggermente acido. Rinfrescante. Non oltrepassare gli 8 min. di infusione                 |        |
| <b>TISANA AYURVEDA RELAX</b>   | € 4,00 |
| cannella, zenzero, liquirizia, scorza d'arancia, cardamomo, chiodi di garofano, ibisco, rosa canina, foglie di lampone e malva, finocchio, fiori di tiglio, camomilla e pepe nero. Rilassante e digestiva. |        |
| <b>TISANA SQUISITA</b>   | € 4,00 |
| miscela composta da semi di finocchio, radice di liquirizia e semi di anice verde.<br>Il finocchio e l'anice infondono alla miscela un'azione sgonfiante e digestiva,                                      |        |
| <b>TISANA COCKTAIL FRUTTI DI BOSCO</b>   | € 4,00 |
| Infuso composto da rosa canina, ibisco, mela, sambuco, foglie di mora, aroma di frutti di bosco. Dal gusto profumato e dissetante.<br>Non oltrepassare gli 8 min. di infusione                             |        |



COOKIES



**COOKIES  
CIOCCOLATO FONDENTE**



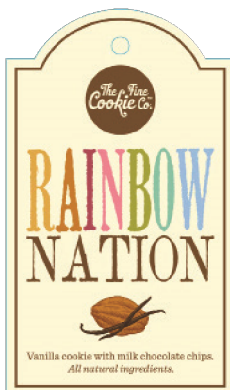
€ 2,50



**COOKIES  
GRANOLA E FRUTTA SECCA**



€ 2,50



**COOKIES  
SMARTIES E GOCCE DI  
CIOCCOLATO**



€ 2,50



## BRIOCHES E MUFFINS

<b>BRIOCHES</b>	€ 1,20
<b>BRIOCHES MIGNON</b>	€ 0,80
<b>FROLLE SECCHHE</b>	€ 1,50
<b>MUFFIN RIPIENO CONF. ALBICOCCA*</b>	€ 2,00
<b>MUFFIN CACAO RIPIENO CREMA AL CIOCCOLATO*</b>	€ 2,00
<b>MUFFIN INTEGRALE RIPIENO FRUTTI BOSCO*</b>	€ 2,00
<b>TORTINO VEGAN ALLE CAROTE*</b>	€ 2,00
<b>TORTA DEL GIORNO (FETTA)</b>	€ 3,50



## GLUTEN FREE

<b>MUFFIN SENZA GLUTINE AI MIRTILLI</b>	€ 2,00
<b>MUFFIN SENZA GLUTINE ALL' ALBICOCCA</b>	€ 2,00
<b>MUFFIN SENZA GLUTINE AL CIOCCOLATO</b>	€ 2,00
<b>BISCOTTI GLUTEN FREE</b>	€ 1,50



## SPREMUTE & SUCCHI

<b>SPREMUTA D'ARANCIA</b>	€ 4,00
<b>SPREMUTA DI POMPELMO</b>	€ 4,00
<b>SPREMUTA MISTA</b>	€ 4,00
<b>SUCCO PLOSE BIO ACE</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO ALBICOCCA</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO ANANAS</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO MELA</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO PESCA</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO PERA</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO POMPELMO</b>	€ 3,50
<b>SUCCO PLOSE BIO MIRTILLO</b>	€ 3,50

## SMOOTHIES

Si prepara con il frullatore, ma non è un frullato e non è nemmeno una centrifuga, né tanto meno un milk-shake, ma una bevanda più cremosa e vellutata. Si prepara con della frutta ghiacciata nel freezer e con l'aggiunta di succo di mela

<b>BERRY:</b> Lampone, fragola, mirtillo + succo di mela	€ 5,00
<b>PANAMA:</b> Papaya, ananas, mango + succo mela	€ 5,00
<b>MAN:</b> Melone, fragola, mango + succo di mela	€ 5,00
<b>PINK BANANA:</b> Fragola, banana + succo di mela	€ 5,00
<b>TROPICANA:</b> Ananas, coco, banana + succo di mela	€ 5,00
<b>DETOX:</b> zenzero, zucchine, banana, carote+ succo di mela	€ 5,00



## ACQUE MINERALI

<b>ACQUA NATURALE IN PET LT. 0,5</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>ACQUA NATURALE IN VETRO LT. 0,75</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>ACQUA FRIZZANTE IN PET LT. 0,5</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>ACQUA FRIZZANTE IN VETRO LT. 0,75</b>	<b>€ 2,50</b>

## BIBITE

<b>COCA COLA</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>ARANCIATA S. PELLEGRINO</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>ARANCIATA AMARA S. PELLEGRINO</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>SPRITE</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>TONICA</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>ESTATHÈ LIMONE</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>ESTATHÈ PESCA</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>LEMONSODA</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>CEDRATA TASSONI</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>RED BULL</b>	<b>€ 3,50</b>

## LURISIA – SENZA COLORANTI

<b>CHINOTTO LURISIA</b>	<b>€ 4,00</b>
È un presidio Slow Food. Il chinotto di Savona	
<b>GASSOSA LURISIA</b>	<b>€ 4,00</b>
Il limone sfusato ha una polpa succosa e semidolce.	

# firefly

NATURAL DRINKS

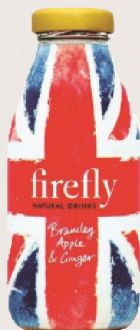
€ 4,00

**SUPERFLY**

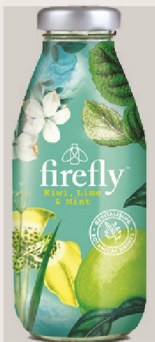
POMPELMO, BACCHE DI RIBES  
E THE ALLA CILIEGIA DI CASCARA



**MELA BRAMLEY & ZENZERO**



**KIWI LIME & MENTA**



**MELAGRANA & FIORI DI SAMBUCO**



**LIMONE, LIME & ZENZERO**



**PESCA & TÈ VERDE**



**POMPELMO &  
FRUTTO DELLA PASSIONE**



dolcevite

Venezia - Sanseverino - Livorno





dolcevite  
Vineria-Caffetteria-Bistrot



BIRRE ALLA SPINA

## JUPILER

PICCOLA CL. 0,25 € 3,00  
MEDIA CL. 0,50 € 5,00

TIPOLOGIA:	PILSNER
NAZIONE:	BELGIO
GRADO ALCOLICO:	5,2 %
FERMENTAZIONE:	BASSA

Prodotta dal birrifico Piedboef a Jupiler, nella provincia di Liegi in Valledonia. E' una birra relativamente giovane: fu lanciata nel 1966 ed è divenuta la numero uno nelle marche di birra pils in Belgio. Classica pils belga, a bassa fermentazione, bionda, con un leggero gusto vellutato e maltato con un retrogusto seccamaro. Contiene glutine



## BIRRE CONFEZIONATE



### MULLER WEISS PREMIUM

50 Cl - € 5,00

TIPOLOGIA:	Weissbier
NAZIONE:	Germania
GRADO ALCOLICO:	5.2 %
TEMP SERVIZIO:	5-6° C
FERMENTAZIONE:	Alta

Piacevole per la sua freschezza e per l'aroma fruttato. Naturalmente torbida, dal corpo leggero



### GANTER LAGER 150°

50 Cl - € 5,00

TIPOLOGIA:	Helles
NAZIONE:	Germania
GRADO ALCOLICO:	5.5%
TEMP SERVIZIO:	4-5° C
FERMENTAZIONE:	Bassa

La birra per festeggiare il 150° anniversario della fondazione del birrificio Ganter. Ricetta originale del fondatore Ludwig Ganter. È una birra chiara piacevolmente dissetante



### GANTER WODAN

50 Cl - € 5,00

TIPOLOGIA:	Doppelbock
NAZIONE:	Germania
GRADO ALCOLICO:	7.5 %
TEMP SERVIZIO:	4-5° C
FERMENTAZIONE:	Bassa

Forza, saggezza, magia, poesia: una birra di malto forte e speziata, di colore cristallo rubino, con cui il birrificio GANTER di Friburgo dal 1898 seduce la gola degli abitanti del Baden



## BIRRE CONFEZIONATE

**PUNK IPA CL.33 € 5,00**

INDIA PALE ALE 5,6 %



Ipa di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi. E' una birra fragrante, di

grande impatto aromatico e ben bilanciata sul gioco di malti e luppoli

**BLONDE CL.33 € 5,00**

LAGER 4,5 %



Birra leggera ma con una personalità spiccata. Al naso si presenta con freschi sentori erbacei e dolci note di miele. Al

palato è fragrante, leggera con una elegante stoffa maltata

**5 AM SAINT CL.33 € 5,00**

RED ALE 5,0 %



Una "birra rossa" dalla forte personalità. Il naso è intenso, agrumato e resinoso, con note di malti dolci. Al gusto è piena con

un'entrata morbida che lascia poi spazio all'aromaticità più pungente dei luppoli

**RUBY JACK CL.50 € 7,00**

RED ALE 6,5 %



Red ale dal colore ambrato carico. Note agrumate su base caramello. Finale amarognolo abbastanza persistente



**dolcevite**  
Vineria-Caffetteria-Bistrot

**ELVIS JUICE CL.33 € 5,00**  
American Pale Ale 5,4%



Citrus Ipa con luppoli americani e scorza di pompelmo in infusione. Tonalità fruttate ed erbacee con buona

componente amaricante persistente

**AMERICAN DREAM CL.33 € 5,50**



Al naso la prima sensazione percepita rinvia alla componente erbacea e agrumata dei luppoli;

**GOLDFINCH CL.33 € 5,50**  
session ipa 3,5%



**GLUTEN FREE**

Goldfinch è una IPA a bassa gradazione senza glutine, a basso contenuto di alcool. Al naso salgono i tipici profumi delle IPA d'oltreoceano, agrumati, tropicale e leggero erbaceo

**PROPER JOB CL.50 € 7,00**  
india pale ale 5,5%



Ottima IPA inglese di amaro contenuto e aromaticità bilanciata.

**CLOUD 9 WIT CL.33 € 6,00**  
blanche 6%



Blanche brassata con scorza d'arancia e mango. Al naso emergono una nota erbacea, di fieno,

accompagnata da una bella componente di frutta gialla che addolcisce l'olfatto. In bocca si ripropongono sentori vegetali

**GAMMA RAY € 6,00**  
American Pale Ale 5,4%



American Pale Ale pensata per

essere una "tropical beer". Massicciamente luppolata a più riprese lascia emergere sin dal primo impatto note agrumate e di frutta tropicale



VINI IN MESCITA AL CALICE			
SPUMANTI	Vitigno	alcool	calice
CAVALLERI BRUT BLANC DE BLANCS - FRANCIACORTA	Chardonnay	12,5%	6,00 €
MONTEDELMA BRUT SATEN - FRANCIACORTA	Chardonnay, Pinot Bianco	12,5%	6,00 €
CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETTIER	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero	12,5%	6,00 €
PROSECCO	Glera	11%	4,00 €
VINI BIANCHI			
LUGANA MARANGONA - LOMBARDIA	Turbiana (Trebbiano)	12,5%	4,00 €
MALVASIA FRIULI ISONZO San Lurins - FRIULI	Malvasia Istriana	12%	5,00 €
BANINO BIANCO COLLINA DEL MILANESE Panigada - LOMBARDIA	Chardonnay, Riesling Renano	12,5%	5,00 €
PECORINO COLLI APRUTINI Cantina Faraone - ABRUZZO	Pecorino	13%	5,00 €
VINI ROSSI			
REBO BENACO BRESCIANO ROSSO Samuele Casella - LOMBARDIA (Lago di Garda)	Rebo (incrocio tra Merlot e Teroldego)	13,5%	5,00 €
SCHIAVA "SANKT ANNA" In Der Eben - ALTO ADIGE	Schiava	12,5%	5,00 €
DOLCI e MEDITAZIONE			
MOSCATO ASTI "CAMP BIANC" Emilio Vada - PIEMONTE	Moscato	5%	4,00 €
ZIBIBBO - SICILIA	Zibibbo	16%	4,00 €
PORTO		19,5%	5,00 €

LA CARTA DEI VINI IN BOTTIGLIA È ON-LINE SEZIONE BEVERAGE



## APERITIVI ALCOLICI

<b>GIORGIA ON MY MIND</b>	€ 6,00
Pompelmo rosa, Campari	
<b>AMERICANO</b> Campari, selz &:	€ 6,00
Carpano (default)	€ 6,00
Martini Rosso	€ 7,00
Punt e Mes	€ 7,00
Cocchi	€ 7,00
Vermouth Carlo Alberto	€ 7,00
<b>NEGRONI</b>	€ 6,00
Campari, vermouth rosso, gin	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	€ 6,00
Campari, vermouth rosso, prosecco	
<b>GIN TONIC ACQUA TONICA &amp;: GIN TANQUERAY</b>	€ 6,00
Oppure con	
Gin Monkey	€ 10,00
Gin Mare	€ 9,00
Gin Hendrix (guarnito con cetriolo)	€ 9,00
Gin May Fair	€ 8,00
Gin Nordes	€ 7,00
Gin Cittadelle	€ 7,00
Gin Tanqueray TEN	€ 8,00
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	€ 8,00
(aromatizzato all'arancia)	
<b>PINK TONIC</b> tonica & Gordon Pink Gin	€ 7,00
<b>BLOODY MARY</b>	€ 6,00
Succo di pomodoro condito e vodka	
<b>MARTINI BIANCO</b>	€ 4,00
<b>APEROL SODA 3% ALC.</b>	€ 3,50
<b>CAMPARI SODA 10% C.</b>	€ 3,50
<b>APEROL SPRITZ</b>	€ 5,00
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	€ 5,00
<b>HUGO</b>	€ 5,00
<b>APEROL SOUR</b>	€ 5,00
<b>IMPROBABILE</b> Campari e succo mela	€ 5,00
<b>LO ZENONI</b> Campari, liquore ai fiori di sambuco, soda	€ 5,00



APERITIVI ANALCOLICI

**APERITIVO ANALCOLICO DELLA CASA** € 5,00  
Succo di ananas, purea di fragole e succo d'arancia

**VIRGIN MARY** € 4,00  
Succo di pomodoro condito con limone, tabasco, sale, pepe, worcestershire sauce

**CRODINO** € 3,50  
**SAN BITTER** € 3,50

**E DALLE 18 IN POI ANCHE:**

**CARIOCA** Banana, passion fruit, ananas e lime fresco € 6,00  
(dolce)

**FUSION** € 6,00  
Pompelmo rosa, zenzero fresco pestato con succo di lime fresco e colmato con ginger Ale.  
(aspro)

**PEPPERMINT FRUIT** € 6,00  
Succo degli agrumi di pompelmo e lime vengono rinfrescati con qualche foglia di menta e resi vivaci con le bollicine della soda (aspro, fresco, aromatico)

**CHINA CHERRY** € 6,00  
Succo di lychee, lime fresco e purea di mora.  
(aspro, fresco)

**POCAHONTAS** € 6,00  
Succo di mango, cannella, limone, acqua tonica



## COCKTAILS

### DALLE ORE 18

#### **PASSION DAIQUIRI**

€ 7,00

Rum cubano, succo di lime e passion fruit purea

#### **100% BRASILEIRO**

€ 7,00

Lime, banana, passion fruit fresco, ananas e naturalmente un ottimo distillato brasiliano

#### **MINT JULEP**

€ 7,00

*È l'esaltazione in un drink fresco, date dalla menta in foglie e dalle caratteristiche organolettiche di un buon bourbon; vaniglia, tabacco e sigaro.*

#### **FUJIKO**

€ 7,00

Succo di lime, zenzero e basilico freschi, ginger ale, vodka

#### **GIN SOUR ALLA LAVANDA**

€ 7,00

Gin Nordes, lavanda, limone, zucchero

#### **MOSCOW MULE AI LAMPONI**

€ 7,00

Vodka liscia, lamponi freschi, zenzero, ginger beer

#### **STRAWBERRITA**

€ 7,00

Fragole, tequila gold, limone, cointreau

#### **PEPERJTO**

€ 7,00

Vodka liscia, menta piperita, lime, zucchero, foglie di menta, bacche pepe rosa

#### **LA CHIQUITA**

€ 7,00

Rum scuro, midori, vodka liscia, mango, succo d'arancia, banana





## WHISKIES



### *provenienza island:*

**HIGHLAND PARK 12 YO** € 8,00  
Buona complessità, frutta (more e pesca), finale delicato di fumo e torba

### *provenienza islay:*

**BOWMORE 12 YO** Rotondo, grande bilanciamento tra € 8,00  
elementi marini e note dolci

### *provenienza islay:*

**ARBEG 10 YO** uno dei migliori whisky dell'isola di € 9,00  
Islay si distingue come il Whisky più strutturato di Islay.

### *provenienza islay:*

**CAOL ILA 12 YO** espressione è fresca e leggera con il € 8,00  
caratteristico fumo Caol Ila.

### *provenienza islay:*

**LAPHROAIG 10 YO** questo 10 anni è il loro marchio di € 8,00  
fabbrica. Il single malt più venduto di Islay

**LAGAVULIN 16 YO** è ricco e secco con note marine € 12,00  
non troppo accentuate

### *altre provenienze:*

**TALISKER SKYE** Single malt facile da bere, carattere € 8,00  
robusto, note dolci e affumicate

**OBAN 14 YO** Il punto di incontro tra terra e mare, € 11,00  
questo ottimo whisky è prodotto dalla Oban da più di  
200 anni in una delle più vecchie distillerie scozzesi.

**JOHNNY WALKER 12 YO BLACK LABEL** € 7,00  
uno dei più conosciuti blend al mondo con la sua  
versione più apprezzata.



RUM

**EL DORADO 12 YO**

GUYANA € 7,00

El Dorado 12 anni è un assemblaggio di rum tradizionali. Molto ben equilibrato, svela note di frutta tropicale, di spezie, di miele

**DIPLOMATICO**

TRINIDAD € 7,00

L'impianto DI DISTILLAZIONE è da decenni all'avanguardia per varietà di materie prime da utilizzare

**ZACAPA 23 YO**

BARBADOS € 8,00

Una speciale miscela di rum anejos lungamente invecchiati.



ALTRI DISTILLATI

**BOURBON BULLEIT**

€ 6,50

Invecchiato 6 anni in nuove botti di quercia bianca americana. Sapore pieno, con note di arancia piccante, legno d'acero e noce moscata

**COGNAC HENNESY VS**

€ 6,00

**BAS ARMAGNAC**

€ 6,00

**CALVADOS**

€ 6,00

**GRAPPA DI AMARONE BARRICATA**

€ 5,00

**GRAPPA CENTENARA INVECCHIATA 10 ANNI**

€ 5,00

**GRAPPA DI MOSCATO**

€ 5,00

**GRAPPA BIANCA STORICA NERA**

€ 5,00

**AMARI E LIQUORI NAZIONALI:**

€ 4,00

ZERO TRENTA

MONTENEGRO

BRAULIO

ZUCCA

AVERNA

RAMAZZOTTI

JAGERMEISTER

FERNET BRANCA / BRANCA MENTA

CYNAR

DISARONNO

AMARO LUCANO

AMARO DEL CAPO



## PANINI & TOAST

<b>BACIAMSI ANCORA</b>	€ 5,00
Panino con Stracciatella, crudo di Parma, pomodori	
<b>C'ERAVAMO TANTO AMATI</b>	€ 5,00
Panino con salame nostrano, stracciatella, pesto e rucola	
<b>DOLCEVITA</b>	€ 5,00
Panino con Mozzarella di bufala, speck, pomodori, crema di carciofi	
<b>PANE E TULIPANI</b>	€ 5,00
Panino con Bresaola, stracciatella, porcini sott'olio, crema di carciofi	
<b>MEDITERRANEO</b>	€ 5,00
Panino con Mozzarella di bufala, pomodori, insalata, olio evo	
<b>ADRIANO PANINO VEGANO</b>	€ 5,00
Panino di grano saraceno, peperoni grigliati sott'olio tofu alle olive, basilico	
<b><u>I PANINI NON SI POSSONO VARIARE</u></b>	
<i>Puoi creare da zero il tuo panino a partire da.....</i>	€ 5,00
<b>Varianti:</b> <i>Pane gluten free* o Bagel o Focaccia multicereali*</i>	+€ 1,00
<b>TOAST</b> Prosciutto cotto, edamer	€ 3,50
<b>TOAST FARCITO</b> Prosciutto cotto, edamer + carciofini o funghi s.o	€ 4,00
<b>TOSTONE</b> Prosciutto cotto, edamer	€ 4,50
<b>TOSTONE FARCITO</b> Prosciutto cotto, edamer + carciofini o funghi sott'olio	€ 5,00

**!!!(PER CELIACI: ATTENZIONE!!**

Nonostante le nostre cure e attenzioni non siamo in grado di garantire la totale assenza di contaminazioni



## PANINI GOURMET

### **MORGANA FOCACCIA VEGANA** € 7,50

Focaccia al farro, tofu spalmabile alle olive, pomodorini, al forno, melanzane s.o., insalata. Contorno: verdure saltate

### **PIERA LA FOCACCIA CHE NON C'ERA** € 7,50

Focaccia integrale multi-cereali\*, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, insalata. Contorno: patate al forno\*

### **WANDA BAGEL** € 7,50

Stracciatella, salmone affumicato. Contorno: verdure saltate

### **GALLINE IN FUGA CLUB SANDWICH** € 7,50

Toast con pollo affumicato, pancetta stufata, senape, maionese, insalata, pomodoro. Contorno: patate al forno\*

## TAGLIERI

### **TAGLIERE GRANDE DI SALUMI** € 14,00

### **TAGLIERE PICCOLO DI SALUMI** € 8,00

### **TAGLIERE SOLO SALAME NOSTRANO** € 10,00

### **TAGLIERE PICCOLO DI FORMAGGI** € 9,00

### **TAGLIERE MISTO SALUMI + FORMAGGI** € 17,00

Il percorso che abbiamo intrapreso nella selezione delle materie prime parla di qualità, di selezione di piccoli artigiani del gusto, di tradizione.



## PIZZE

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	€ 6,00
<b>PIZZA ROMANA</b> Passata di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	€ 6,50
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b>	€ 6,50
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€ 7,00
<b>PIZZA CARCIOFI</b>	€ 6,50
<b>PIZZA SALAMINO PICCANTE</b>	€ 6,50
<b>PIZZA SALAMINO PICCANTE E CARCIOFI</b>	€ 7,00
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> Passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini	€ 7,50
<b>PIZZA MARINARA</b> Passata di pomodoro, origano	€ 5,00
<b>PIZZA TRICOLORE</b> Passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, insalata	€ 7,50



## PIADINE

<b>LEON</b>	€ 5,00
Mozzarella, rucola, speck	
<b>FANFAN</b>	€ 5,00
Prosciutto cotto, edamer	
<b>IL PESCATORE DI SOGNI:</b>	€ 7,50
Salmone affumicato, mozzarella di bufala, insalata	
<b>NIKITA</b>	€ 5,00
Mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro, insalata	
<b>THE NEW WORLD (PIADINA INTEGRALE)</b>	€ 5,50
Verdure saltate, insalata, pomodoro, robiola, germogli di soia	
<b>GREENME (PIADINA DI KAMUT)</b>	€ 5,50
Bresaola, scaglie di grana, rucola, olio evo	
<b>PIADA PIZZA</b>	€ 4,50
Mozzarella, passata di pomodoro, origano	
<b>COMPONI LA TUA PIADA:</b>	
<i>Puoi comporre da zero la tua piadina a partire da</i>	€ 4,50
Piada con farina <b>INTEGRALE</b> o <b>KAMUT</b>	€ +1,00



## INSALATE

- ERMENGARDA** € 7,50  
Insalata misticanza, pomodorini, tonno s.o., zucchine e carote julienne
- ADELCHI** € 7,50  
Insalata misticanza, tonno s.o., porcini s.o., prosciutto crudo
- MEDEA** € 7,50  
Insalata misticanza, mozzarella di bufala, emmenthal, olive, prosciutto cotto
- DESIDERIO** € 8,50  
Insalata misticanza, pomodorini, salmone affumicato, mozzarella di bufala, rucola
- DIVINA** € 7,50  
Insalata misticanza, mozzarella di bufala, mandorle a filetti, crostini di pane
- GIULIETTA E ROMEO** € 7,50  
Insalata misticanza, pomodorini, mozzarella di bufala, gamberetti
- PANZANELLA** € 7,50  
Poca insalata misticanza e tanti pomodorini, ma anche capperi, olive, feta, acciughe, crostini di pane per questa panzanella rivisitata
- VEGAN** € 6,50  
Insalata misticanza, pomodorini, carote e zucchine julienne
- ANSELPERGA** € 7,50  
Insalata misticanza, tofu alle olive, germogli di soia, peperoni grigliati s.o, zucchine e carote julienne





DESSERT

<b>CHEESE CAKE*</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>CRUMBLE TIEPIDO ALLE MELE</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO*</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>TORTA DEL GIORNO</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>MUFFIN CIOCCOLATO*</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>MUFFIN ALBICOCCA*</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>MUFFIN INTEGRALE AI FRUTTI DI BOSCO*</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>TORTINO VEGAN ALLE CAROTE*</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>MUFFIN SENZA GLUTINE ALBICOCCA</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>MUFFIN SENZA GLUTINE MIRTILLI</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO*</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>TIRAMISU'*</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>SEMIFREDDO AL CARMELLO*</b>	<b>€ 4,50</b>

\*Prodotto reperito surgelato e successivamente elaborato in casa.



In questo esercizio alcuni dei prodotti somministrati possono contenere uno o più prodotti allergizzanti contenuti nella tabella sottoriportata. Stiamo allestendo un registro completo, nel frattempo **se siete allergici o intolleranti ad uno dei prodotti riportati in tabella Vi preghiamo di rivolgervi al personale.**

### **TABELLA DEGLI ALLERGENI**

- 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibridate e prodotti derivati.
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti derivati
- 4) Pesce e prodotti derivati
- 5) Arachidi e prodotti derivati
- 6) Soia e prodotti derivati
- 7) Latte e prodotti derivati incluso il lattosio
- 8) Frutta secca in guscio : mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan , noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati
- 9) Sedano e derivati
- 10) Senape, mostarda e prodotti derivati
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12) Biossido di zolfo SO<sub>2</sub> e solfiti a concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg./lt, espressi come SO<sub>2</sub>
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi