

29 Novembre 2022

Piatti Del Giorno

Dishes of the day

Pasta E Fagioli € 9.50

Pasta and beans

Gramigna Con Ragu' Di Salsiccia € 10.00

Gramigna with sausage ragout

Crema Di Finocchi Con Cavolfiori Croccanti E Crostini € 9.50

Fennel cream with crunchy cauliflower and croutons

Scaloppine Con Prosciutto Cotto Formaggio E Contorno € 11.00

Scallops with cooked ham, cheese and side dish

(12-15) Insalate

Salads

La Pollo Insalata Mista, Pomodoro, Rucola, Pollo E Scaglie Di Grana € 9.00

Mixed salad, tomatos, rocket, chicken and parmesan flakes

La Nizzarda Insalata Mista, Mozzarella, Uovo Sodo, Fagiolini, Tonno, Olive Nere, Pomodoro € 9.00

Mixed salad, mozzarella, green beans, tomatos, egg, tuna, black olives

Piatti Freddi

Cold dishes

Burrata E Culaccia 24 Mesi € 10.00

Burrata with culaccia ham 24 months dry-cured

Bresaola, Rucola, Grana E Contorno € 10.00

Bresaola with rocket, parmesan flakes and side dish

Roastbeef con verdure grigliate € 10.00

Roast-beef with mixed grilled veggies

Primi Piatti

First dishes

Tortelloni di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia € 10.00

Tortelloni with ricotta and spinach with butter and sage

Tortelloni di Zucca Burro e Salvia € 11.00

Pumpkin tortelloni with butter and sage
Tagliolini al *Salmon* *Zucchine* e *Pepe Rosa* € 10.00
Noodle with salmon, salmon and pink pepper
Tagliatelle al *Ragù* € 9.00
Homemade tagliatelle with bolognese ragù
Penne all'Arrabbiata € 9.00
Penne pasta arrabbiata

Secondi Piatti

Second courses

Tomino con *Burger Vegetariani* e *Verdure alla Griglia* € 9.0
Tomino with vegetarian burger and grilled vegetables

Tagliata di *Manzo su Misticanza* e *Contorno* € 14.0
Sliced beef with mixed side dish

Petto di *Pollo alla Griglia con Contorno* € 10.0
Grilled chicken breast with side dish

Piatto Vegetariano € 9.0

Vegetarian dish (grilled veggies, mixed salad cherry tomatoes, olives, baked potatoes and green beans)

Tris di *Burger Vegetariano con Pomodorini Basilico Olive* e
Contorno € 10.0

Three different vegetarian patties with cherry tomatoes, basil olives and side dish

Contorni

Side dish

*Patate al Forno** € 4.00
Roasted potatoes

*Insalata Mista** € 4.00
Mixed salad

*Verdure Grigliate** € 4.00
Grilled veggies

* *Vegan*

Caffetteria

Caffè espresso 1.70€

Espresso

Caffè decaffeinato 1.80€

Decaf coffee

Caffè orzo/ginseng 1.90€

Barley/ginseng coffee

Cappuccino 2€

Cappuccino

Cappuccino orzo/decaffeinato 2.10€

Barley/decaf cappuccino

Cappuccino ginseng 2.20€

Ginseng cappuccino

Cappuccino soia 2.30€

Soy cappuccino

Caffè shakerato 3.50€

Iced coffee

Caffè corretto 2.50€

Espresso corretto

Caffè macchiato soia 1.90€

Macchiato soy coffee

Marocchino 1.90€

Marocchino

Latte bianco 1.80€

Milk

Latte macchiato 2.00€

Milk with espresso

Latte macchiato orzo/decaffeinato 2.10€

Milk with Barley/decaf coffee

Latte macchiato ginseng 2.20€

Milk with ginseng coffee

Tè caldo /tisane /infusi 4.00€

Hot tea

- Classic breakfast
- China earl grey (tè nero al bergamotto) - Black tea bergamotto
 - Gunpowder extra
- Ricordi di Marrakech (tè verde alla menta nanà) - green tea nanà mint
 - Speciale (zenzero e limone) - ginger and lemon
- Energia (menta, anice stellato, liquirizia, zenzero) - mint, anise, liquorice, ginger
 - Frutti di bosco - Wild berries
- Le Porte d'Egitto (Rooibos, papaya e liquirizia) - Rooibos, papaya and liquorice

Spremuta di arancia 4.00€

Freshly squeezed orange juice

Spremuta di pompelmo 4.00€

Freshly squeezed grapefruit juice

Succo di frutta 3.50€

Juices

(Ace, Albicocca, Ananas, Mela, Mirtillo, Pesca, Pera)

'ACE' OrangeCarrotLemon, Apricot, Pineapple, Orange, Blueberry, Peach, Pear

Acqua bicchiere 0.50€

Glass of water

Acqua bottiglia 0.5L 1.50€

Bottle of water 0.5 lt

Acqua bottiglia 0.70L 2.50€

Bottle of water 0.70 lt

Plose 4.00€

(Aranciata, Chinotto, Cedrata, Tè pesca, Tè limone)

Orange, Chinotto, Cedrata, Green tea, Peach tea, Lemon Tea

Aperitivo Crodino 5,00€

Aperitif bitter J.Gasco

Vini al calice

(Secondo la mescita del giorno)

Bianco fermo	6€
Bianco fermo riserva	7€
Rosso fermo	6€
Rosso fermo riserva	7€
Prosecco	5€
Franciacorta	7€
Franciacorta Riserva	8€
Trento DOC	7€
Champagne	10€
Passito	8€

Cocktails list

"Tónico di Tomaso" 8€

Bitter del ciclista, Vermouth all'aceto balsamico di Modena, liquirizia Casoni e chinotto.

"La tijera" 8€

Mezcal, Tequila, succo di passion fruit, nettare di agave, cetriolo e zenzero.

"Basil Tea Fizz" 8€

London dry gin, Chartreuse verde, Lapsang Souchong e basilico.

"Amarum" 8€

Clairin communal, amaro Casoni e Honey mix.

Analcolici - 7€

"Un'estate fa"

Cranberry, Lapsang Souchong e Chinotto.

"Freshhh!"

Succo di mela, passion fruit, cetriolo e zenzero.

La selezione dei Gin - 10€

Gin Mare

Martin Miller's London Dry Gin

Hendrick's Gin Tabar Premium Gin

Classic & International drinks su richiesta 7€ - 10€

Distillati & Liquori della Maison Whisky & Whiskey (50ml)

Scozia

Isle of Skye 12 y.o. Blended Malt 7€

(Sherry, frutta secca e un pizzico di fumo al naso; abbastanza morbido al palato)

Port Askaig 100° PROOF Islay Single Malt 10€

(Fumoso, note di limone, pera, iodio al naso; dolce e minerale, piccante con note di torba, cioccolato, liquirizia al palato)

The Glenrothes 12 y.o. Spyside Single Malt 7€

(Ciliegie, frutta rossa seguita da cioccolato e vaniglia al naso; sentori che ritroviamo in bocca insieme a miele e arancia)

The Ultimate Caol ila '08 Islay Single Malt 12€

(Fumo dolce, pelle finta, uva al naso; miele, caramello, arancia al palato)

Giappone

Nikka Yoichi Single Malt 10€

(Malto d'orzo, pere, mele, noce moscata al naso; cioccolato fondente, miele, pelle e fumo al palato)

Rum (50ml)

Diplomatico Reserva esclusiva 7€

(Vaniglia, resina, cacao, arancia, cannella al naso; etereo sentore di caramello, vaniglia, nocciole al palato)

Hampden Estate Jamaica 7€

(Mela cotta e note speziate al naso; incredibilmente pungente al palato)

Plantation Guyana '05 8€

(Salvia, cuoio e caramello scuro al naso; dolce, intenso, ricco di texture al palato)

Selezione Barbados 6€

Moon Import

(Cannella e noce moscata al naso; uva passa, legno dolce, speziato con finale agrumato al palato)

Selezione Trinidad 6€

Moon Import

(Rosa, gelsomino, ciliegia al naso; morbido, asciutto, pulito, finale di dattero al palato)

Tequila (50ml)

Arette Blanco 5€

Reposado 6€

Mezcal (50ml)

Alipus San Baltazar 7€

Vodka (50ml)

Belvedere 6€

Elit 8€

Cognac (50ml)

Drouet & Fils VSOP 7€

Armagnac (50ml)

Nismes-Delciou VSOP 7€

Brandy (50ml)

Pojer & Sandri 2000 7€

Grappe (50ml)

Pojer & Sandri Chardonnay 6€

Traminer 6€

Tenuta Amarone Affinata 5€

Sant'Antonio

Amari & Liquori (50ml)

Casoni Amaretto 4€

Amaro Casoni 4€

Amaro del ciclista (15 erbe) 4€

Fernet 4€

Limoncino di Sorrento 4€

Liquirizia amara 4€

Mirto di Sardegna 4€

Nocino 4€

Sambuca 4€