

**Segnaliamo, per dovere di informazione a tutela della nostra clientela che:**

Ai sensi della vigente normativa, tutti i nostri prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, i seguenti **allergeni**:

1. cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. uova e prodotti derivati
3. arachidi e prodotti derivati
4. soia e prodotti derivati
5. latte e prodotti derivati
6. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
7. semi di sesamo e prodotti derivati
8. anidride solforosa e solfiti in tracce
9. senape e prodotti a base di senape
10. lupini e prodotti a base di lupini
11. sedano e prodotti a base di sedano
12. crostacei e prodotti a base di crostacei
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.**

Ed inoltre: I prodotti della pesca serviti crudi in questo locale, sono sottoposti al trattamento obbligatorio di “abbattimento preventivo sanitario” ai sensi dell’Ordinanza Min. Sanità del 12/05/1992 e del Reg. CR 853/2004.

I prodotti in arrivo congelato vengono contrassegnati da asterisco (\*).

# MENU LUNCH

## PIATTI CALDI

Cous cous con verdure verdi spadellate e coulis di pomodoro 1	€9,00
Orecchiette all'arrabbiata con friggitelli e ricotta salata 1-5	€9,50
Parmigiana di melanzane con stracciatella di mozzarella e crema di patate al basilico 5	€9,50
Paccheri "Legù" (pasta ai 4 legumi senza glutine) con cavolfiori, pomodoro fresco, basilico e olive taggiasche	€11,50
Pasta al pomodoro 1	€9,00
Cotoletta di lonza primavera con patate al forno 1-2-5	€12,00
Orata al forno con spinaci al vapore 14	€16,00

## INSALATE

<b>DI POLLO</b> - Insalata di lingotto di pollo ai semi di sesamo, cetrioli, carote, pomodorini, crostini di pane, misticanza, scaglie di pecorino, salsa di yogurt alla senape 7-1-5-9	€11,00
<b>NOVELLA</b> - Insalata lollo, avocado, code di *gamberi, pomodori confit, emulsione di senape e salsa di soia 12-9-4	€12,00

## PIATTO FREDDO

Battuta di carne "La Granda" al coltello con insalate fini e salsa al limone 9-1	€15,00
--	--------

## TOAST GOURMET

<b>VEGETARIANO</b> - Crema di caprino agli spinaci, limone e pepe, zucchine grigliate, friggitelli e carciofi 5-1	€7,50
<b>PROSCIUTTO GOLD</b> - Prosciutto cotto senza polifosfati, robiolino, zucchine 5-1	€7,50
<b>SUPREMA POLLO</b> – Suprema di pollo alla piastra, bacon croccante, edamer, maionese, insalata 5-1-2-8	€8,00
<b>SALMONE FUME'</b> – Salmone affumicato, philadelphia, pomodoro, insalata 14-5-1	€12,00

(\* ) prodotto congelato

## SNACK

Piadina al KAMUT 100% BIO con cotto gold senza polifosfati, fontina, zucchine grigliate	5-1-4	€ 7,00
Piadina con farina INTEGRALE VEGANA 100% BIO, melanzane al funghetto, Indivia al timo al forno, peperoni di piquillo, crema di pomodori secchi	1-4	€7,50
Piadina al FARRO 100% BIO con crudo San Daniele d.o.p., squacquerone e rucola	5-1-4	€8,50
Crescia di Urbino (impasto con uova e farina) con crescenza, prosciutto cotto e rucola	5-1-2	€8,00
Panino Prosciutto Crudo con pane ai cereali, prosciutto crudo di San Daniele dop, pomodoro ramato, mozzarella di bufala rucola	5-7-1	€7,00
Hamburger di Fassona piemontese "La Granda" servito con pancetta, brie, misticanza, carciofini	5-1	€12,00

## DESSERT

Yogurt liscio	5	€3,50
Yogurt MIX (con cereali o uvetta o frutta)	5	€5,00
Coppa di frutta mista		€5,50
Coppa di fragole		€5,50
Aggiunta di yogurt	5	€2,00
Aggiunta di gelato (1 pallina)	5	€2,00
Aggiunta di panna montata	5	€1,00
Brioche	5-1	€2,00
Porzione di biscottini	1-2-5-6	€2,00
Fetta di torta (di nostra produzione)	1-2-5-6	da €5,00
Coppa di gelato gusti misti	5	€6,00

## BEVANDE

Minerale 1/2 lt. <i>(bott.plastica)</i>	€1,30
Minerale 0,75 lt. <i>(bott.vetro)</i> Levissima	€4,00
Spremuta	€4,00
Succo di frutta 100% BIO	€3,00
Succo di mirtillo	€3,50
Succo d'ananas	€3,30
Frullato di frutta fresca mista	€5,50
Frullato di frutta fresca mista con yogurt	€6,00
Estratto di frutta e verdura (ricetta del giorno)	€6,50
Bibite Lurisia (aranciata, gazzosa, chinotto, tonica)	€3,30
Bibite Baladin (cedrata, ginger)	€3,80
Limonata <i>(25 cl. bott. vetro)</i> da limoni del golfo del Tigullio e fiori di sambuco	€3,50
The freddo alla Pesca Bio / Limone Bio <i>(Galvanina)</i>	€3,50
Coca cola, coca zero	€3,30
Aperitivo analcolico (crodino, sanbitter, campari soda)	€3,50
Pomodoro condito	€4,00
Aperol, Campari bitter	€4,50

## LIQUORI NAZIONALI

da €4,00

## TISANE di MONTAGNA

€3,00

da agricoltura biologica

Infuso alla liquerizia / Limone e Zenzero / Finocchio semi  
Malva e limone / Melograno e te verde / Te verde deteinato

## LA VIA DEL TE

€3,00

Earl grey imperial / Bancha fiorito / Special gunpowder  
English breakfast

TE e TISANE sono preparati con acqua minerale

## **BIRRA alla SPINA cl.30**

**JUPILER** (5,2% vol)

picc. €4,00    media €6,00

Classica pils belga, a bassa fermentazione, bionda, con un leggero gusto vellutato, maltato con un retrogusto seccamaro. Dal gusto raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante.

## **BIRRE ARTIGIANALI in BOTTIGLIA cl.33**

Birrificio ACME (Basiano - MI)

**SPITZE (Kolsch)** (4,8% vol)

€6,00

Tedesca di Colonia, birra di facile bevuta. Aroma bilanciato con sentori di crosta di pane e finale fresco.

**ROAD RUNNER (American IPA)** (5,8% vol)

€6,00

E' la birra modaiola per eccellenza, amara ma non amarissima, con finale sorprendentemente agrumato.

**FANNY (Dubbel)** (6,5% vol)

€6,00

Belga di antica tradizione, aroma caramellato e fruttato, stupisce per il finale piacevolmente secco.

**KRUDELIA (Weiss di segale)** (5,2% vol)

€6,00

Tedesca di Baviera, speciale per l'utilizzo di malto di segale. Aroma speziato quanto basta, con un finale che lascia gradevoli note di banana.

## VINI BIANCHI

	CARAF.ci.25	CARAF.ci.50	BICCH.ci.15	BOTT.
<b>Verdicchio 2018</b> (13% vol) Az. Santa Barbara (Marche) <i>verdicchio dei castelli di jesi</i>	€6,00	€12,00	€3,50	€15,00
<b>Atalia 2018</b> (12% vol) Az. Villadoria (Piemonte) <i>cortese</i>	€6,00	€12,00	€3,50	€15,00
<b>Terre di Chieti igp Pecorino 2018</b> (13% vol) Società Agr. Tenuta Ulisse (Abruzzo) <i>pecorino</i>	€9,00	€18,00	€6,00	€22,00
<b>Verus 2018</b> (13% vol) Verus Vinogradi (Slovenia) <i>riesling</i>	€10,00	€20,00	€6,50	€24,00
<b>Grillo igp 2017</b> (13% vol) Tenuta San Giaime (Sicilia) <i>grillo da coltivazione biologica</i>	€8,00	€15,00	€5,00	€18,50
<b>Pinot Bianco doc 2018</b> (13,5% vol) Cantina Girlan (Alto Adige) <i>pinot bianco</i>	€8,50	€16,50	€5,50	€20,00

## VINI ROSE'

	CARAF.ci.25	CARAF.ci.50	BICCH.ci.15	BOTT.
<b>Lagrein Rosé doc 2018</b> (13% vol) Cantina Tramin (Alto Adige - Südtirol) <i>lagrein</i>	€8,00	€15,00	€5,00	€18,00

## BOLLICINE

	CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
<b>Rive di Colbertaldo docg 2018</b> (11,5% vol) Maschio dei Cavalieri (Veneto) <i>prosecco superiore (glera)</i>			€5,50	€20,00
<b>Lambrusco Ottocentorosa igt frizzante</b> (11% vol) (Emilia Romagna) Albinea canali <i>lambrusco grasparossa, lambrusco di sorbara</i>	€7,00	€13,00	€4,00	€16,00

## VINI ROSSI

	CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
<b>“Ste” Rosso Piceno doc 2018</b> (13% vol) (Marche) Santa Barbara <i>sangiovese, montepulciano</i>	€7,00	€13,00	€4,00	€16,00
<b>Speria doc 2018 (Langhe)</b> (12,5% vol) (Piemonte) Az. Villadoria <i>dolcetto</i>	€6,00	€12,00	€3,50	€15,00
<b>448 s.l.m. igt 2018</b> (13% vol) Cantina Girlan (Alto Adige) <i>lagrein, pinot noir, vernatsch</i>	€8,00	€15,00	€5,00	€17,00
<b>Solarite igt 2017</b> (14% vol) Az. C.M. (Puglia) <i>primitivo</i>	€6,00	€12,00	€3,50	€15,00
<b>Syrah igr 2016</b> (13,5% vol) Tenuta San Giaime (Sicilia) <i>syrah da coltivazione biologica</i>	€9,00	€18,00	€6,00	€22,00
<b>Lambrusco Ottocentonero igt frizzante</b> (11,5% vol) (Emilia Romagna) Albinea canali <i>lambrusco salamino, lambrusco grasparossa, lancellotta</i>	€6,00	€12,00	€3,50	€15,00

# LISTINO PREZZI dalle 15:30

## CAFFE' SPECIALI

Caffè espresso Miscela selezionata		€1,80
Caffè Filtro americano	gran. €3,00	picc. €2,40
Caffè Filtro americano con latte	gran. €3,30	picc. €2,70
Caffè Freddo "Cold Brew Drip"	gran. €5,00	picc. €4,00

## CAFFETTERIA

Caffè espresso 100% Arabica	€1,60
Caffè decaffeinato	€1,70
Caffè marocchino	€2,00
Caffè marocchino decaffeinato	€2,10
Caffè al ginseng	€2,00
Cappuccino	€2,00
Cappuccino di soia	€2,10
Cioccolata	€4,00
Latte freddo o caldo	€1,80
Latte macchiato	€2,90
Latte di soia macchiato	€3,10
<i>Aggiunta di panna montata o correzione liquore</i>	€1,00

**ORZO** bio classico €2,00



## DOLCI

Yogurt liscio 5	€3,00
Yogurt mix (con cereali o uvetta o frutta) 5-1	€4,50
Coppa di frutta mista	€5,00
Coppa di fragole	€5,00
Aggiunta di yogurt 5	€2,00
Aggiunta di gelato (1 pallina) 5	€2,00
Aggiunta di panna montata 5	€1,00
Brioche 5-1	€1,50
Coppa di gelato 5	€6,00
Dessert del giorno (proposte e prezzi esposti sulla lavagna)	

## BEVANDE

Minerale 1/2 lt. (bott.plastica)	€1,30
Minerale 0,75 lt. (bott.vetro) Levissima	€4,00
Bibite Lurisia (aranciata, gazzosa, chinotto, tonica)	€2,80
Bibite Baladin (ginger, cedrata)	€3,30
Limonata (cl.25 bott. vetro) da limoni del golfo del Tigullio e fiori di sambuco	€3,00
The freddo alla Pesca Bio / Limone Bio (Galvanina)	€3,00
Coca cola, coca zero	€2,80
Succhi di frutta 100% BIO	€2,50
Succo di mirtillo	€3,00
Succo d'ananas	€2,80
Spremuta	€3,50
Estratto di frutta e verdura (ricetta del giorno)	€6,00