

# MENÙ

FOOD & BEVERAGE

EXTRA  *manche*

**PER INFORMAZIONI  
SUGLI ALLERGENI**  
consulta la lista sul sito  
o chiedi al personale.



# FOODS

## PINSE

SMALL (20x30cm)  
EXTRA (20x50cm)

### MARGHERITA

Salsa di pomodoro,  
mozzarella, basilico

S E

12€ 22€

### AI FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola  
dolce, fontina DOP,  
raschera DOP

15€ 25€

### SALSICCIA E PORCINI

Salsa di pomodoro,  
mozzarella, salsiccia, porcini

15€ 25€

### COTTO E RASCHERA

Salsa di pomodoro, mozzarella,  
raschera DOP, prosciutto cotto  
alle erbe

S E

15€ 25€

### PICCANTE

Salsa di pomodoro, Mozzarella,  
salsiccia, Nduja

15€ 25€

### ZOLA E SPECK

Mozzarella, Gorgonzola, SPeck  
cotto

15€ 25€

## BURGER

### La novità

### SWISSBURGER

150 gr. di Angus con formaggio  
Raclette, Bacon, pomodoro,  
lattuga e salsa burger con  
patatine fritte

14€

### CLASSIC BURGER

150 gr. di Angus, pomodoro,  
lattuga e salsa burger con  
patatine fritte

12€

## FOCACCIE

### Le gourmet

### TONNATA

Carne di vitello, salsa  
tonnata, frutto del capperi,  
polvere di acciughe

18€

### CUNEO

Stracciatella di burrata,  
crudo di Cuneo

15€

### PANTELLERIA

Pomodoro, acciughe del  
Cantabrico, stracciatella di  
burrata, basilico, polvere di  
acciughe

18€

## TAGLIERI

### SMALL

Crudo di Cuneo, Cotto alle erbe,  
fontina DOP, raschera DOP,  
salsina per formaggi, focaccia,  
grissini

20€

### EXTRA

Crudo di Cuneo, Cotto alle  
erbe, salame nostrano, Speck  
cotto, fontina DOP, Camembert,  
raschera DOP, Bufale, salsina  
per formaggi, focaccia, grissini

50€

### CAMEMBERT

220 gr. di Camembert accom-  
pagnato da composte e focac-  
cia croccante

15€

### PATANEGRA

100 gr. di Patanegra  
accompagnato da grissini

35€

## Stella Artois

Premium lager belga, la cui origine risale al 1366, anno di nascita della tradizione birraia belga a Leuven. Vanta un ricco patrimonio di oltre 600 anni di tradizione; questa eredità di qualità ed eleganza si riflette nel suo iconico calice e nel rituale di nove passaggi.

**Grado alcolico: 5,2% aie. voi.**

20 CL 4€  
40 CL 6€

## Brooklyn Pilsner

Brooklyn Pilsner è una pils dall'aspetto dorato brillante, un'aroma maltato fresco e "crocante". Le delicate note luppolate erbacee sono esaltate da un generoso late hopping (luppolatura al termine della fase di bollitura) con varietà tedesche.

**Grado alcolico: 4,8% aie. voi.**

20 CL 3,5€  
40 CL 6€

## Grimbergen Double

La miscela di malti a diversa tostatura dona a questa birra ad alta fermentazione un colore rossastro, quasi mogano, e una schiuma tendente alle tonalità dell'avorio. Il suo profilo organolettico richiama gli aromi della frutta secca tostata e note di susine e caramello.

**Grado alcolico: 6,5% aie. voi.**

25 CL 4,5€  
50 CL 8€

## Birra in Bottiglia 4€

(PORETTI GLUTEN FREE, PORETTI 00)

### 1664 Blanc

Birra leggera e rinfrescante, perfetta per il momento dell'aperitivo. Il suo gusto unico deriva dalla perfetta armonia tra le sue anime: note agrumate, frutta esotica e di spezie e luppolo e coriandolo, un amaro moderato bilanciato da note di pesca bianca.

**Grado alcolico: 5,0% aie. voi.**

33 CL 5€

### Brooklyn Session IPA

La Stonewall Inn IPA è una birra intrepida, coraggiosa e buonissima.

Session IPA fresca e super beverina, con note "sfacciate" di pompelmo, mandarino e frutta tropicale, la Stonewall Inn IPA è la birra di tutti, nessuno escluso!

**Grado alcolico: 4,6% aie. voi.**

20 CL 4€  
40 CL 7€

### Carlsberg Elephant

Doppio Malto, prodotta da solo malto d'orzo. E' una birra chiara, dal colore dorato, di bassa fermentazione. Note di mela, melone e banana, finemente compensate dal malto, si fondono al gusto di caramello e all'amaro dato dalla presenza di luppolo accuratamente selezionato. Elephant è l'ideale accompagnamento da piatti dal gusto deciso e forte, come formaggi e carne.

**Grado alcolico: 7,2% aie. voi.**

20 CL 4,5€  
40 CL 8€

# BIBITE

Aequa naturale 1,5€

Aequa frizzante 1,5€

Coeca cola 4€

Coeca zero 4€

Tonica Fever Tree 4€

Crodino XL 5€

Estathe pesca limone 3,5€

Redbull 4,5€

Gamma Lurisia 4€

(CHINOTTO, ARANCIATA  
ARANCIATA AMARA, GAZZOSA, LIMONATA)

Suechi di frutta 3€

(ACE, ANANAS, MIRTILLO, ALBICOCCA,  
PESCA,PERA, MELA)

# COCKTAIL

## I Grandi Classici

### **TOMMY'S MARGARITA** 8€

*"QUANDO LA VITA DI DA' LIME... AGGIUNGI TEQUILA"*

Tequila, Sciroppo di Agave, Succo di Lime

### **GIMLET** 8€

*"IL GIN LEMON HA ROTTO IL C\*\*\*\*"*

Gin Beefeater, Cordiale al Lime, succo di lime

### **DAIQUIRI** 8€

*"IL G.O.A.T."*

Havana 3 anni, succo di lime, zucchero liquido

### **ESPRESSO MARTINI** 8€

*"HAI BISOGNO DI UNA CARICA? FALLO CON STILE."*

Vodka, Flor de Cana Coffee, zucchero liquido, caffè lungo

### **FUSETTONE** 8€

*"FRESCO COME LA PRIMA SCUSA PER BERNE UN ALTRO."*

Bitter Fusetti e Soda al Pompelmo Fever Tree

### **WHISKY SOUR** 8€

*"È PROPRIO BBONO."*

Bourbon Whisky, succo di limone, zucchero liquido

### **PALOMA MEZCAL** 8€

*"AFFUMICATO MA EDUCATO."*

Mezcal, succo di lime e top di Soda Pompelmo Fever Tree

### **SAZERAC** 8€

*"RILASSATI. CI PENSA LUI."*

Cognac, Pernod, Peychaud's Bitters, Zuccheri

## Pre Dinner

**TEQUILA MUCHO** 10€  
"TE QUIERO. TEQUILA."  
Tequila blanco, Cordial al mandarino,  
Lime, pepe di Timut

**BRAMBLE 2.0** 12€  
"È UNA MORA MA NON TI GIUDICA."  
Gin Beefeater, succo di Limone,  
zucchero liquido, spuma di mora

**WHITE NEGRONI** 10€  
"IL NEGRONI HA FATTO COLAZIONE  
COL CAFFÈ."  
Gin al Caffè, Biancosarti bitter,  
Vermouth ambrato

**CAPPERO** 12€  
"FIDATI. POI NE PARLIAMO."  
Vodka Smirnoff, Vermouth ambrato,  
shrub capperi e lamponi

## After Dinner

**LADY SNOW** 10€  
"SEMBRA LEGGERO. SBAGLI."  
Vodka, shrub ai frutti di bosco, top di  
ginger beer

**NEW SOUR** 10€  
"ACIDO. ROSSO. SINCERO."  
Whisky Bourbon, succo di limone,  
zucchero liquido, spuma di vino rosso

**FRANGELICO SOUR** 10€  
"DOLCE COME UNA SCUSA."  
Liquore alla Nocciola, succo di limone,  
zucchero liquido

**SPARK** 9€  
"UNO E VIA."  
Chartreuse verde, top di ginger ale

## Analeoliei

**SHIRLEY TEMPLE** 7€  
"ICONICO."  
Ginger Ale, granatina

**GIN TONI Ø** 8€  
"BOTANICO. LIGHT. Ø."  
Gin Tanqueray 00, Tonica Fever Tree  
mediterranea

**CRANBERRY MULE** 7€  
"ZERO ALCOL. ZERO NOIA."  
Succo di mirtillo, Lime e zenzero

# VINO

## Rosso al calice

**PINOT NERO** 7€  
PIERRE FERRAUD

**DOLCETTO** 6€  
TENUTA ROCCA

**BARBERA D'ASTI** 7€  
PICO MACCARIO

**NEBBIOLO** 8€  
TENUTA ROCCA

## Bianco al calice

**CHARDONNAY** 7€  
PIERRE FERRAUD

**CHARDONNAY** 6€  
TENUTA ROCCA

## Bollicine al calice

**CREMANT** 8€  
VERICHON & CLERC

**ALTALANGA** 7€  
TENUTA ROCCA

EXTRA   
EXTRA *manche*