

GRANCAFFÈ  il nuovo

**MENÙ**

# **LA CAFFETTERIA**

# CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,50€	CAPPUCCINO <sup>7</sup>	2,00€
CAFFÈ MACCHIATO <sup>7</sup>	1,50€	decaffeinato	2,20€
DECAFFEINATO	1,50€	con latte di soia	2,40€
MACCHIATONE <sup>7</sup>	1,80€	LATTE MACCHIATO <sup>7</sup>	2,50€
CAFFÈ ORZO <sup>1</sup>		di soia	3,00€
piccolo	1,80€	alla vaniglia	3,00€
grande	2,00€	PISTACCHIELLO <sup>8</sup>	2,50€
CAFFÈ GINSENG		CREMA AL CAFFÈ <sup>7</sup>	2,50€
piccolo	1,80€	CAFFÈ SHAKERATO <sup>7</sup>	4,00€
grande	2,00€	+ baileys <sup>7</sup>	4,50€
CAFFÈ AMERICANO	1,80€	NUTELLINO <sup>7,8</sup>	2,50€
CAFFÈ CORRETTO	2,00€	CIOCCOLATA CALDA <sup>7</sup>	4,00€
CAFFÈ MAROCCHINO <sup>7</sup>	2,00€	+ panna	4,50€
CAFFÈ CON PANNA <sup>7</sup>	2,00€	SPREMUTA D'ARANCIA	4,00€
		SUCCHI DI FRUTTA	3,50€

# BAKERY

CROISSANT		CHEESCAKE <sup>1,7</sup>	5,00€
vuoto <sup>1,7</sup>	1,50€	ai frutti di bosco	
crema <sup>1,3,7</sup>	1,50€	MERINGATA <sup>1,7,8</sup>	5,00€
marmellata <sup>1</sup>	1,50€	con crema alla nocciola	
vegana <sup>1</sup>	1,50€	TIRAMISÙ ALLA NUTELLA <sup>1,3,7,8</sup>	5,00€
cereali e miele <sup>1,7</sup>	1,50€	della casa	
nutella <sup>1,7,8</sup>	1,50€	LEMON SORBET	5,00€
pistacchio <sup>1,8</sup>	1,50€	servito in un frutto esotico	
ricotta <sup>1,7</sup>	1,50€	TORTINO AL CIOCCOLATO <sup>1,3,7</sup>	5,00€
FETTA DI TORTA <sup>1,3,7</sup>	4,00€	con cuore morbido	
CREPES <sup>1,3,7</sup>	6,00€		

# COLAZIONE SALATA

CAFFÈ AMERICANO	1,80€
AMERICAN BREAKFAST	7,00€
• 1 uovo all'occhio di bue <sup>3</sup> • 1 uovo strapazzato <sup>3</sup> • bacon croccante • toast	

# PANCAKE

FRUTTI DI BOSCO <sup>1,3,7</sup>	6,00€
NUTELLA <sup>1,3,7,8</sup>	6,00€
SCIROPPO D'ACERO <sup>1,3,7</sup>	6,00€
PISTACCHIO <sup>1,3,7,8</sup>	6,00€
VARIEGATO CIOCCOLATO FONDENTE <sup>1,3,7</sup>	6,00€
SALMONE E PHILADELPHIA <sup>1,3,4,7</sup>	7,00€

# TOAST

COTTO E FONTINA <sup>1,7</sup>	3,00€
FARCITO <sup>1</sup>	3,50€
AVOCADO <sup>1</sup>	7,00€

# BRUNCH 15,00€

Disponibile solo il sabato e la domenica  
dalle 10:00 alle 14:00

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE <sup>3</sup>
BACON CROCCANTE
PANCAKE DOLCE <sup>1,3,7</sup>
PANCAKE SALMONE E PHILADELPHIA <sup>1,3,4,7</sup>
AVOCADO TOAST <sup>1</sup>

# THÈ

3,50€

## EARL GREY

Thè nero al bergamotto

1

Pregiata miscela di thè neri in foglia, dona una infusione corporea e aromatica, resa unica dai sentori freschi e agrumati del bergamotto. Un classico e profumatissimo thè apprezzato in tutto il mondo. Consigliato come il thè del pomeriggio, ottimo se bevuto puro.



## ENGLISH BREAKFAST

Thè nero classico

2

Miscela di profumati thè neri provenienti da India e Cina, con il suo speciale gusto pieno e maltato rappresenta il grande classico della colazione inglese. Offre un sapore unico e bilanciato per una tazza di thè da gustare preferibilmente pura, al mattino, o con l'aggiunta di latte.



## VERY JASMINE GREEN TEA

Thè verde e fiori di gelsomino

3

I fiori di gelsomino, raccolti al tramonto, regalano una speciale fragranza per una bevanda delicata, caratterizzata da un gusto floreale, leggermente amaro. Ideale per ogni momento della giornata, pura o con zucchero.



## GREEN AND ROSE

Thè verde e petali di rosa

4

Raffinata unione di foglie di the verde e petali di rosa, in un'armonia perfetta per dare vita ad un mélange gentile, ricercato. Questa elegante miscela con il suo delicato gusto di rosa è perfetta pure, dopo i pasti



## SOMETIMES WITHOUT

Thè nero deteinato

5

Thè nero indiano deteinato: ricco e deciso. Conserva tutte le caratteristiche del thè nero classico, ed è indicato per chi non può o non vuole assumere teina. Consigliato per ogni momento della giornata, puro.



## SPICY TIME

Rooibos arancia e cannella

6

Il rooibos, o "thè rosso", è un arbusto di origine sudafricana. La sua peculiarità è l'essere privo di teina. Con l'arancia e la cannella offre un gusto fruttato e speziato. Consigliato per ogni momento della giornata, anche di sera, puro o con il miele.



## JAPAN SENCHA

Thè verde biologico giapponese sencha

13

Un thè verde smeraldo, certificato biologico, con decisi sentori erbacei ed accenti floreali. Ideale per accompagnare i pasti, servito puro.



# INFUSI E TISANE

3,50€

## HERBAL SENSATIONS

Tisana finocchio e anice

7

Intrigante tisana alle erbe, composta da finocchio, anice e liquirizia. Propone un gusto fresco e ricercato, con un retrogusto davvero interessante. Ottima come digestivo, è consigliata dopo i pasti. La sua naturale dolcezza la fa apprezzare pura.



## MOROCCO MINT

Tisana menta e liquirizia

8

Tisana che ricorda l'inconfondibile bevanda marocchina nella quale le foglie rinfrescanti della menta si armonizzano con la radice di liquirizia. Sapore intenso e rinfrescante, perfetta per ogni momento della giornata e in qualsiasi momento dell'anno, si consiglia pura.



## RED PASSION

Infuso ai frutti rossi

9

Infuso di grande carattere con fiori di ibisco, rosa canina, pezzi di fragola e lampone, per chi ha voglia di un gusto fruttato molto avvolgente, esaltato se leggermente addolcito con zucchero. Ideale nei freddi pomeriggi invernali, bevuto freddo è molto rinfrescante.



## ESOTIC DREAM

Infuso ananas e cocco

10

Infuso tropicale con pezzi interi di ananas e fiocchi di cocco, pezzi di mela, rosa canina e ibisco, dal gusto fruttato con una delicata e particolare nota di ananas e cocco. Ideale per chi sogna mondi lontani e desidera farsi coccolare da dolci sensazioni. Consigliato per ogni momento della giornata, puro o con zucchero.



## RELAXING MOMENT

Tisana alla camomilla

11

Fiori interi di camomilla, selezionati a mano assieme al polline d'api, per una tisana rilassante dal gusto delicato che viene esaltato se addolcita con zucchero o miele. Consigliata per ogni momento della giornata, anche per i più piccoli, perfetta alla sera.



## GINGER & ORANGE

Infuso zenzero e arancia

12

Le note agrumate dell'arancia e quelle intense dello zenzero si fondono in un infuso travolgente. Perfetto da gustare durante il pomeriggio, anche freddo e in purezza.



# **LA NOSTRA CUCINA**

# PIATTI CALDI

GNOCCHI ZOLA E NOCI <sup>1,7,8</sup>	9,00€	ARROSTICINI ABBRUZZESI	10,00€
STROZZAPRETI AL PESTO DI RUCOLA <sup>1</sup>	8,50€	COTOLETTA ALLA MILANESE <sup>1,3</sup>	12,00€
ORECCHIETTE AL POMODORO <sup>1</sup>	8,50€	ARROSTICINI DI TOTANO <sup>14</sup>	10,00€
SCIALATIELLI AL RAGÙ <sup>1</sup>	9,00€	TACCHINO ALLA PIASTRA	12,00€
		BURGER ALLA PIASTRA	12,00€

**TUTTI I SECONDI VENGONO SERVITI CON CONTORNO**  
patatine fritte, insalata, verdure grigliate

## PIATTI FREDDI

CARPACCIO DI BRESAOLA <sup>7</sup> rucola e grana	10,00€	CRUDO E BUFALA <sup>7</sup>	12,00€
TAGLIERE x2 persone <sup>1,7</sup> salumi, formaggi, gnocco fritto e marmellate	22,00€	CAPRESE DI BUFALA <sup>7</sup>	10,00€

## HAMBURGER

**GRANCA BURGER** <sup>1,7</sup>  
carne di manzo 170g, pomodoro, insalata,  
fontina, pancetta

**HAMBURGER + PATATINE** 12,00€

## PANZEROTTI

**CLASSICO** <sup>1,7</sup>  
pomodoro, mozzarella  
3,50€

**SALSICCIA E ZOLA** <sup>1,7</sup>  
salsiccia, zola  
5,00€

**PROSCIUTTO COTTO** <sup>1,7</sup>  
mozzarella, prosciutto cotto  
4,00€

## CLUB SANDWITCH

**CLASSICO** <sup>1,7</sup>  
cotto, insalata, fontina, pomodoro, bacon  
- contorno di patatine

10,00€

**CLUB POLLO** <sup>1,3,7</sup>  
petto di pollo grigliato, bacon, scamorza,  
pomodoro, salsa tonnata  
- contorno di patatine

12,00€

## FRITTI

**GNOCO FRITTO** (x8pz) <sup>1</sup>  
**PATATINE FRITTE**

5,00€  
4,00€

**MIX FRITTI** (x6pz) <sup>1,3</sup>  
**ARANCINI** (x2pz) <sup>1,3</sup>

5,00€  
5,00€

# *Business Lunch*

PROPOSTE DEL GIORNO





## PIZZE

<b>MARINARA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, origano, aglio	5,00€	<b>MARGHERITA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, mozzarella	6,00€
<b>COTTO</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6,50€	<b>WURSTEL</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, wurstel	6,50€
<b>COTTO E FUNGHI</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	7,00€	<b>CALABRESE</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, salame piccante	7,00€
<b>PRIMAVERA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, rucola	7,00€	<b>PARMIGIANA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano	7,00€
<b>SILVY</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi	7,50€	<b>GRETA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, cotto, scamorza, olive	7,50€
<b>CONTADINA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni	7,50€	<b>TONNO E CIPOLLE</b> <sup>1,4,7</sup> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	7,50€
<b>AMERICANA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	7,50€	<b>CRUDO</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	8,50€
<b>COTTO E WURSTEL</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, cotto, wurstel	8,00€	<b>AMERICANA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	8,00€
<b>SPECK E ZOLA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, speck, zola	8,00€	<b>4 STAGIONI</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, olive, carciofi	7,50€
<b>4 FORMAGGI</b> <sup>1,7</sup> mozzarella, brie, zola, scamorza	8,50€	<b>VALTELLINESE</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	9,00€
<b>MARI E MONTI</b> <sup>1,2,7</sup> pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, funghi	9,00€	<b>COSTA</b> <sup>1,7</sup> pomodoro, mozzarella, porchetta, cipolla, peperoni	9,00€
<b>MESSICANA</b> <sup>1,7</sup> pom., mozzarella, pancetta, fagioli, cipolla, spianata	9,00€		
		<b>AGGIUNTE</b>	<b>+0,50€</b>

## CALZONI

**CLASSICO** <sup>1,7</sup>  
8,00€

**4 FORMAGGI** <sup>1,7</sup>  
12,00€

**FARCITO** <sup>1,7</sup>  
10,00€

# COMPONI IL TUO PANINO O PIADINA

BASE 3,50€

## AGGIUNGI L'AFFETTATO

+1,00€

- Cotto
- Crudo
- Speck
- Salame
- Mortadella
- Bresaola
- Spianata
- Porchetta di ariccìa
- Pancetta
- Coppa

## AGGIUNGI LA VERDURA

+0,50€

- Insalata
- Zucchine grigliate
- Melanzane grigliate
- Peperoni grigliati
- Porri
- Rucola
- Pomodori
- Funghi

## AGGIUNGI LA SALSA

+0,50€

- Maionese
- Rosa
- Tartara
- Bbq
- Senape

## AGGIUNGI IL FORMAGGIO

+1,00€

- Mozzarella
- Fontina
- Scamorza affumicata
- Brie
- Philadelphia
- Zola

## AGGIUNTE EXTRA

+1,00€

- Tonno
- Gamberetti
- Surimi

# CREA LA TUA INSALATA

BASE (Radicchio / Romana / Iceberg) | 4,00

## PROTEINE

+1,00€

- Tonno
- Gamberetti
- Surimi
- Uova

## FORMAGGI

+1,00€

- Mozzarella
- Feta
- Grana

## VERDURE

+0,50€

- Carote
- Pomodori
- Olive Nere
- Carciofi
- Cipolle
- Piselli
- Cetrioli
- Zucchine Grigliate
- Melanzane Grigliate
  - Mais
- Fagiolini
- Peperoni



# COMPONI LA TUA POKE

A PARTIRE DA  
**6,00€**

## SCEGLI LA BASE



RISO BASMATI



RISO VENERE



LATTUGA

## SCEGLI LE PROTEINE +1,00€



TARTARE DI  
SALMONE



TONNO  
SOTT'OLIO



GAMBERETTI



POLLO



SURIMI

## SCEGLI GLI INGREDIENTI GREEN +1,00€



AVOCADO



ZUCCHINE



EDAMAME



CAROTE



POMODORINI



MAIS



CIPOLLA ROSSA



CETRIOLI



CAVOLO ROSSO



RAPANELLO



ANANAS



MANGO



ALGA WAKAME

## SCEGLI I FORMAGGI +1,00€



MOZZARELLA



PHILADELPHIA



FETA

## SCEGLI I TOPPING E LE SALSE +1,00€

TOPPING



SESAMO



NACHOS



MANDORLE



CIPOLLA CROCCANTE

SALSE



SOIA



TERIYAKI



MAIONESE



OLIO EVO

# DRINK LIST

GRANCAFFÈ  il NUOVO

## BEVANDE

ACQUA 0.5 LT	1,50€	ACQUA 1.5 LT	3,00€
BIBITE IN LATTINA 33CL	3,50€	CRODINO	4,00€
SANBITTER	4,00€	REDBULL	4,00€
CAMPARI SODA	4,00€		

## BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S	4,50€	CORONA EXTRA	5,00€
CERES	5,00€	TENNENT'S	5,00€

## BIRRE ALLA SPINA

KROMBACHER BIONDA		KROMBACHER NON FILTRATA	
piccola 20cl	4,00€	piccola 20cl	5,00€
grande 40cl	5,50€	grande 40cl	6,00€
DOLOMITI ROSSA			
piccola 20cl	5,00€		
grande 40cl	6,00€		

## AMARI, LIQUORI E WHISKEY

GRAPPA BIANCA	4,50€	GRAPPA BARRICATA	4,50€
LAPHROAIG 10 ANNI	8,00€	LAGAVULIN 16 ANNI	8,00€
OBAN 14 ANNI	8,00€	GLEN GRANT 5 ANNI	5,00€
CHIVAS 12 ANNI	8,00€	COGNAC	8,00€
WHISKY	8,00€	Invecchiato	
Invecchiato		RUM	4,00€
RUM ZACAPA 23 ANNI	12,00€	VODKA	4,00€
AMARI	3,50€	JACK DANIEL'S	5,00€
WHISKEY JAPPONESE	9,00€	TALISKER	9,00€

\*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

# COCKTAIL

## ANALCOLICI

8,00€

### RIO DE JANEIRO

passion fruit mix, lime, sugar, ananas

### CENERENTOLA

arancia, ananas, limone, granatina, soda

### PASSION BULL

passion mix, lime, redbull, tonica

### VIRGIN SPRITZ

sanbitter, arancia, tonica

### VIRGIN MOJITO

lemon soda, lime, menta, zucchero

## PESTATI

9,00€

### CAIPIROSKA

vodka, lime, sugar

### CAIPIRINHA

cachaça, lime, sugar

### MOJITO

rum bianco, lime, sugar, menta, soda

### BLACK MOJITO

rum, liquirizia, lime, sugar, menta, soda

## PRE DINNER

### SPRITZ

prosecco, aperol, soda

8,00€

### AMERICANO

bitter, vermouth rosso, soda

9,00€

### NEGRONI

gin, bitter, vermouth rosso

9,00€

### NEGRONI SBAGLIATO

bitter, vermouth rosso, spumante

9,00€

### NEGRONI SICILIANO

gin, bitter, succo d'arancia

9,00€

### KIR

vino bianco, crème de cassis

9,00€

### HUGO

spumante, sciroppo al sambuco, soda

8,00€

su richiesta: st germain

10,00€

### BLOODY MARY

vodka, pomodoro, limone, salsa worcester, sale, pepe, tabasco

9,00€

### MANHATTAN

canadian whisky, vermouth rosso, angostura

9,00€

### DAIQUIRI

rum bianco, lime, sugar

9,00€

su richiesta: frutta e frozen

## ALL TIME

### CUBA LIBRE

rum bianco, cola

9,00€

su richiesta: con lime pestato

10,00€

### TEQUILA SUNRISE

tequila, succo d'arancia, granatina

9,00€

### MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, lime

9,00€

su richiesta: LONDON MULE con gin

10,00€

### SEX ON THE BEACH

vodka, peach schnapps, arancia, mirtillo

9,00€

### BETWEEN THE SHEETS

rum bianco, cognac, triple sec, limone

9,00€

### DARK 'N' STORMY

rum scuro, ginger beer

9,00€

### SEA BREEZE

vodka, mirtillo, pompelmo

9,00€

### BLACK RUSSIAN

vodka, kahlua

9,00€

### COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, lime, mirtillo

9,00€

### GIN FIZZ

gin, sweet & sour, soda

9,00€

### LONG ISLAND ICED TEA

vodka, gin, rum bianco, triple sec, s&s, cola

9,00€

### SCREW DRIVER

vodka, succo d'arancia

9,00€

### AVIATION

gin, maraschino, limone

9,00€

\*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

## AFTER DINNER

<b>FERNANDITO</b> fernet branca, cola	9,00€	<b>FRENCH CONNECTION</b> cognac, disaronno	9,00€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> vodka, kahlua, espresso ristretto	9,00€	<b>GOD FATHER</b> scotch whisky, disaronno	9,00€
<b>ANGELO AZZURRO</b> gin, cointreau, blue curaçao	9,00€	<b>GOD MOTHER</b> vodka, disaronno	9,00€

## LA VIA DEL GIN

<b>IDOL TONIC</b>	9,00€
<b>TANQUERAY TONIC</b>	10,00€
<b>BOMBAY TONIC</b>	10,00€
<b>HENDRICK'S TONIC</b> tonica indian   cetriolo	12,00€
<b>MARE TONIC</b> tonica indian   rosmarino, basilico, timo	12,00€
<b>MONKEY TONIC</b> tonica indian   ginepro	12,00€
<b>MALFY POMPELMO</b> tonica indian   pompelmo	10,00€
<b>MALFY ARANCIA</b> tonica indian   arancia	10,00€
<b>MALFY LIMONE</b> tonica indian   limone	10,00€
<b>DEL PROFESSORE A' LA MADAME</b>	12,00€
<b>DEL PROFESSORE CROCODILE</b>	12,00€
<b>DEL PROFESSORE MONSIEUR</b>	12,00€
<b>AMUERTE BLACK</b>	15,00€
<b>AMUERTE WHITE</b>	15,00€
<b>AMUERTE RED</b>	15,00€



\*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

# WINE LIST

# ROSSI

calice

bottiglia

## LOMBARDIA / VALTELLINA

Balgera - Nebbiolo Alpi Retiche	6,00€	22,00€
Balgera - Sassella	8,00€	38,00€
Balgera - Inferno	8,00€	38,00€

## PIEMONTE

Castello Del Poggio - Barbera D'asti	5,00€	22,00€
Castello Del Poggio - Dolcetto Monferrato	6,00€	26,00€

## VENETO

Monte Del Frà - Valpolicella Classico	5,00€	20,00€
Monte Del Frà - Ripasso Valpolicella	8,00€	38,00€
Domus Vini - Cabernet Sauvignon IGP	5,00€	20,00€

## TRENTINO

Endrizzi - Lagrein Trentodoc	6,00€	25,00€
Endrizzi - Teroldego Rotaliano	6,00€	25,00€

## FRIULI

Ca' Bolani - Merlot	5,00€	22,00€
Ca' Bolani - Refosco Dal Peduncolo Rosso	6,00€	26,00€

## EMILIA-ROMAGNA

Medici Ermete - Assolo Lambrusco Reggiano	5,00€	20,00€
Gaiaschini - Bonarda	5,00€	20,00€

## TOSCANA

Borgo San Leo - Chianti	5,00€	18,00€
Camigliano - Rosso di Montalcino 	6,00€	28,00€
Tenuta L'impostino - Ciarlone Montecucco	6,00€	26,00€
Tenuta L'impostino - Ottava Rima Maremma Toscana	5,00€	19,00€

## MARCHE

Marconi - Lacrima Di Morro D'alba	5,00€	18,00€
Marconi - Rosso Piceno Superiore 	5,00€	22,00€

## ABRUZZO

Velenosi - Montepulciano D'abruzzo Prope	6,00€	29,00€
--	-------	--------

## CAMPANIA

Vigne Storte - Vigna Panacea Aglianic	5,00€	19,00€
---------------------------------------	-------	--------

## PUGLIA

Masseria Altemura - Negroamaro Salento	6,00€	22,00€
San Marzano - Talò Primitivo E Merlot	6,00€	22,00€

## SICILIA

Ayunta - Navigabile Etna	8,00€	40,00€
Antichi Granai - Varchetta Nero D'avola	6,00€	26,00€
Antichi Granai - Filaru Syrah	6,00€	26,00€

\*Tutte le sere dopo le 21:00 consumazione obbligatoria 3,50€

## SARDEGNA

Contini - Mamaioa Cannonau Bio 

7,00€ 35,00€

## LAZIO

Solo - Merlot

5,00€ 20,00€

Solo - Shiraz

5,00€ 20,00€

# BIANCHI

calice bottiglia

## LOMBARDIA

Visconti - Lugana

6,00€ 26,00€

## PIEMONTE

Alasia - Roero Arneis

5,00€ 24,00€

Pio Cesare - Gavi

7,00€ 38,00€

## TRENTINO

Endrizzi - Muller Thurgau *TrentoDOC*

5,00€ 22,00€

Endrizzi - Gewürztraminer *TrentoDOC*

6,00€ 28,00€

Endrizzi - Riesling *TrentinoDOC*

6,00€ 28,00€

## FRIULI

Collavini - Benedete Ribolla Gialla

5,00€ 24,00€

Collavini - Chardonnay Sassi Cavi

5,00€ 24,00€

Collavini - Villa Canlungo Pinot Grigio

5,00€ 24,00€

## MARCHE

Velenosi - Passerina Villa Angela

6,00€ 28,00€

Velenosi - Pecorino Villa Angela Falerio

6,00€ 28,00€

## ABRUZZO

Velenosi - Trebbiano D'abruzzo Prope

6,00€ 22,00€

## CAMPANIA

Vigne Storte - Falà Falanghina

5,00€ 16,00€

Vigne Storte - Aità Fiano

5,00€ 18,00€

Vigne Storte - Lui Greco

5,00€ 18,00€

## PUGLIA

San Marzano - Talò Verdeca

5,00€ 20,00€

## SARDEGNA

Contini - Tyrso Vermentino

5,00€ 20,00€

## VENETO

Domus Vini - Pinot Bianco

5,00€ 20,00€

## ROSATO

calice

bottiglia

### PIEMONTE

Rosato delle Langhe

6,00€

22,00€

## DOLCE

calice

bottiglia

### LOMBARDIA / OLTREPO

Vanzini - Moscato

6,00€

22,00€

## BOLLICINE

calice

bottiglia

### FRANCIACORTA

Le Marchesine - Nitens Brut

8,00€

42,00€

Le Marchesine - Audens Dosaggio Zero

8,00€

42,00€

Le Marchesine - Brigantia Satèn Millesimato

10,00€

50,00€

Le Marchesine - Artio Rosè

10,00€

50,00€

### VENETO

De Bruno - Vulkano Cuvée 2.1 Metodo Classico

7,00€

35,00€

### TRENTINO

Endrizzi - Piancastello Brut Riserva

9,00€

48,00€

## CHAMPAGNE

bottiglia

### FRANCIA

Pierre Legras - Coste Beert Brut Grand Cru Blanc de Blancs

90,00€

Leclerc Briant - Brut Reserve

100,00€

Leclerc Briant - Extra Brut Rosè

110,00€

Roederer - Collection 243

110,00€

Ruinart - "R De Ruinart" Brut

145,00€

# EVENTI

Tutti i giovedì  
**SPRITZ PARTY**  
Aperol Spritz a 4€



Sabato 8 marzo  
**FESTA DELLA DONNA**  
Promo speciale: 2x1



# APPUNTAMENTI

Tutte le partite  
**SKY CALCIO**  
Consumazione obbligatoria a 3,50€



Tutti i giorni aperitivo con l'incredibile  
**TAGLIERE DEL GRANCA**  
20€ a persona, drink incluso



# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

---



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

---



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

---