



Parmigiana Arcobaleno

Stratificazione ricca di verdure dell'orto (melanzana viola, zucchina a botte e patata dolce) avvolta in fior di latte filante, pomodoro, basilico e crumble croccante di mandorle

Allergeni: A+G+H+I

€ 14,00

anche



Che barba

Agretti salsati con burro chiarificato, aglio, peperoncino e soia, serviti con noci tostate e crostini di pane aromatizzato

Allergeni: A+H+F

€ 11,00

anche



Tagliere di Formaggi

Caprino toscano a cagli vegetale in crosta di fieno, Pecorino Toscano DOP, Taleggio DOP, Caprino di Montevicchia stagionato e formaggio ubriaco di Raboso
Serviti con: fichi caramellati, composta di peperoni, composta di cipolle rosse e gnocco fritto

Allergeni: G+L+A

€ 14,00

anche



Gran antipasto misto di salumi all'italiana

Prosciutto crudo del consorzio di Parma 24 mesi, Collinetta Brianzola, Pancetta arrotolata al pepe, Salame "muletta", Rosa delle alpi "slinzega Valtellinese" Crostone di pane con la crescenza e la bürola, mortadella di fegato con la polenta, Crostone Toscano il caprino stagionato di Montevicchia, la giardiniera di verdure e lo gnocco tritto

Allergeni: G+L+A

€ 25,00

anche



ideale per 2 persone

Gli Antipasti di mare



Mosaico di mare

Lasagnetta artigianale stratificata con gambero di Sicilia, calamaro nostrano, branzino, baccalà, frutti di mare, ristretto di polpo in umido e clorofilla di prezzemolo e porro

Allergeni: A+C+D+G+I+B+N

€ 17,00

Il polpo e il carciofo

polpo del mediterraneo, carciofi stufati al profumo di ginepro e mentuccia fresca

Allergeni: I+L+N

€ 15,00 anche



Cozze alla marinara

Cozze, limone e pepe nero

Allergeni: A+D+N

€ 10,00

anche





I Primi Piatti di Mare

Pappardelle al rosso di Mazara

Pappardelle al basilico con tartare di gambero rosso e la sua spuma, stracciatella di burrata, nocciole e aspreto di lime

Allergeni: G+H+I+B+A+D+L+K+J+M

€ 19,00 anche



Linguine alle Vongole

Linguine di Gragnano con vongole veraci, peperoni corno e pomodorini confit

Allergeni: A+I+L+N+L+K+J+M

€ 19,00 anche



Spaghetti alla scogliera

Spaghetti di Gragnano, scampo, gambero, cannolicchi, cicala, cozze, vongole, salsa di pomodoro e pomodoro pachino

Allergeni: A+B+D+I+N+L+K+J+M

€ 21,00 anche





I Primi Piatti

Gnudi e l'oro rosso

Gnudi fatti a mano con ricotta di pecora e spinaci freschi, serviti su fonduta di Parmigiano e guarniti con speck croccante e peperone crusco di Senise IGP

Allergeni: A+C+G+I

€ 16,00

Tagliolini alla Nerano 2.0

Tagliolini di grano saraceno con zucchine fritte, provolone di Monaco DOP, fonduta di parmigiano e zest di bergamotto

Allergeni: A+C+G+I+L

€ 18,00 anche



Risott de Montross

Risotto selezione Carnaroli con Castelmagno DOP di Monterosso Grana "MONTROSS", cipolla rossa di Tropea caramellata, arancia essiccata e polvere di arancia

Allergeni: G+I+L

(min x 2 persone) € 17,00 cad.



Supplemento per pasta senza glutine € 2,00



I Secondi Piatti



Ribeye Uruguay

Ribeye di Angus Uruguay al burro chiarificato e Whiskey con salsa demi-glace, panna acida, patata sfogliata e gratinata e verdura acidula di stagione

€ 28,00 anche  Allergeni: L+I++G

Anatra all'arancia

Petto d'anatra CBT marinato all'arancia, salsa di soia e miele di Erica servito con pak choi all'orientale

€ 22,00 anche  Allergeni: K+F+L

Tartare de filet de boeuf la classica (Gr 250)

Battuta al coltello di filetto B.A. Australia, tuorlo d'uovo, olio EVO, limone, spezie ed aromi

€ 30,00 anche  Allergeni: A+C+G+L+J

Gli Antipasti di terra



Coperto € 3,00

Parmigiana Arcobaleno

Stratificazione ricca di verdure dell'orto (melanzana viola, zucchina a botte e patata dolce) avvolta in fior di latte filante, pomodoro, basilico e crumble croccante di mandorle

Allergeni: A+G+H+I

€ 14,00

anche



Tagliere di Formaggi

Caprino toscano a cagli vegetale in crosta di fieno, Pecorino Toscano DOP, Taleggio DOP, Caprino di Montevicchia stagionato e formaggio ubriaco di Raboso
Serviti con: fichi caramellati, composta di peperoni, composta di cipolle rosse e gnocco fritto

Allergeni: G+L+A

€ 14,00

anche



Gran antipasto misto di salumi all'italiana

Prosciutto crudo del consorzio di Parma 24 mesi, Collinetta Brianzola, Pancetta arrotolata al pepe, Salame "muletta", Rosa delle alpi "slinzega Valtellinese" Crostone di pane con la crescenza e la bürola, mortadella di fegato con la polenta, Crostone Toscano il caprino stagionato di Montevicchia, la giardiniera di verdure e lo gnocco tritto

Allergeni: G+L+A

€ 25,00

anche



ideale per 2 persone



Gli Antipasti di mare

Mosaico di mare

Lasagnetta artigianale stratificata con gambero di Sicilia, calamaro nostrano, branzino, baccalà, frutti di mare, ristretto di polpo in umido e clorofilla di prezzemolo e porro

Allergeni: A+C+D+G+I+B+N

€ 17,00

Il polpo e il carciofo

polpo del mediterraneo, carciofi stufati al profumo di ginepro e mentuccia fresca

Allergeni: I+L+N

€ 15,00 anche



Cozze alla marinara

Cozze, limone e pepe nero

Allergeni: A+D+N

€ 10,00

anche





I Primi Piatti di Mare

Pappardelle al rosso di Mazara

Pappardelle al basilico con tartare di gambero rosso e la sua spuma, stracciatella di burrata, nocciole e aspreto di lime

Allergeni: G+H+I+B+A+D+L+K+J+M

€ 19,00 anche



Linguine alle Vongole

Linguine di Gragnano con vongole veraci, peperoni corno e pomodorini confit

Allergeni: A+I+L+N+L+K+J+M

€ 19,00 anche



Spaghetti alla scogliera

Spaghetti di Gragnano, scampo, gambero, cannolicchi, cicala, cozze, vongole, salsa di pomodoro e pomodoro pachino

Allergeni: A+B+D+I+N+L+K+J+M

€ 21,00 anche





I Primi Piatti

Gnudi e l'oro rosso

Gnudi fatti a mano con ricotta di pecora e spinaci freschi, serviti su fonduta di Parmigiano e guarniti con speck croccante e peperone crusco di Senise IGP

Allergeni: A+C+G+I

€ 16,00

Tagliolini alla Nerano 2.0

Tagliolini di grano saraceno con zucchine fritte, provolone di Monaco DOP, fonduta di parmigiano e zest di bergamotto

Allergeni: A+C+G+I+L

€ 18,00 anche



Risott de Montross

Risotto selezione Carnaroli con Castelmagno DOP di Monterosso Grana "MONTROSS", cipolla rossa di Tropea caramellata, arancia essiccata e polvere di arancia

Allergeni: G+I+L

(min x 2 persone) € 17,00 cad.



Supplemento per pasta senza glutine € 2,00



I Secondi Piatti



Ribeye Uruguay

Ribeye di Angus Uruguay al burro chiarificato e Whiskey con salsa demi-glace, panna acida, patata sfogliata e gratinata e verdura acidula di stagione

€ 28,00 anche  **Allergeni: L+I++G**

Anatra all'arancia

Petto d'anatra CBT marinato all'arancia, salsa di soia e miele di Erica servito con pak choi all'orientale

€ 22,00 anche  **Allergeni: K+F+L**

Tartare de filet de boeuf la classica (Gr 250)

Battuta al coltello di filetto B.A. Australia, tuorlo d'uovo, olio EVO, limone, spezie ed aromi

€ 30,00 anche  **Allergeni: A+C+G+L+J**



I Secondi Piatti di mare

Grigliata di pesce

Grigliata con: Trancio di Ricciola Hamachi su letto di Cavolo Rosso, Trancio di Pesce Spada su veli di Finocchio, arancia e olive, Calamaro con pak choi spadellato e Gamberone su letto di limone

Allergeni: A+C+D+F+H+L

€ 30,00 anche



Gran Fritto di mare

Fritto di calamari, scampone, gamberone, paranza, e verdure in pastella

Allergeni: A+D+N+C

€ 27,00 anche



Turbante di branzino

Branzino arrotolato con cuore di patata Monalisa, con crema di asparagi, puntarelle e guanciale croccante

Allergeni: A+D+I+L+N

€ 23,00 anche



Contorni



Patate sauté € 7,00. Allergeni: G - Patate fritte € 5,00 Allergeni: E - Verdure grill € 6,00



Burger buns Potato



Tutti gli Hamburger sono serviti con patatine fritte

Hamburger Il Classico

Black Angus Alberta gr. 220, pomodoro, insalata, bacon croccante, salsa crispy e cheddar

Allergeni: A+C+G+H+L+K

€ 18,00 anche



Hamburger Smoked Wood

Black Angus Alberta gr. 220 con battuta di olive riviera, 'Nduja di Spilinga, provola affumicata, anelli di cipolla a crudo, salsa BBQ affumicata al miele

Allergeni: A+C+G+H+L+K

€ 19,00 anche



Hamburger Boscaiolo

Black Angus Alberta gr. 220, funghi porcini trifolati, tomino, uovo all'occhio di bue e radicchio stufato

Allergeni: A+C+G+H+L+K

€ 20,00 anche



Supplemento per pane hamburger senza glutine € 2,00



Per garantire la disponibilità delle pietanze, è possibile che: in caso di irreperibilità dei prodotti freschi, vengano utilizzati alimenti a temperatura negativa

SERVIZI EXTRA

Doggy Bag	€ 1,00
Box pizza	€ 0,50
Servizio torta.	€ 3,00
Candelotto	€ 0,50
Pane Senza Glutine	€ 1,50 cad.

Menù Kids



MARGHERITA KIDS (pomodoro, mozzarella, basilico) Allergeni: A+ G.	€ 7,00
AMERICANA KIDS (pom. Mozz. wurstel, patatine) Allergeni: A+ G+L+H.	€ 9,00
WURSTEL KIDS (pomodoro, mozzarella, wurstel,) Allergeni: A+ G+L	€ 8,00
PROSCIUTTO KIDS (pom., mozz., prosciutto cotto,) Allergeni: A+ G+L	€ 9,00
TONNO KIDS (pomodoro, mozzarella, tonno ,) Allergeni: A+ G+L +D	€ 9,00

PENNE AL POMODORO Allergeni: A+ G	€ 8,00
PENNE AL PESTO Allergeni: A+ G+L+H	€ 8,00
PENNE AL RAGU' Allergeni: A+ G+L	€ 9,00

COTOLETTINA IMPANATA con PATATINE FRITTE Allergeni: A+ G+L+H	€ 13,00
HAMBURGER con CHEDDAR e PATATINE FRITTE Allergeni: A+ G+L+H	€ 13,00

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.

-ALLERGENI ALIMENTARI-

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L. 95.109/92,88/2009 e s.m.l.)

ELENCO :

Lettera di riferimento; esempio (G) = Tipo di allergene (Latte)

A. Cereali e derivati

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

B. Crostacei

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici, e i loro derivati

C. Uova

Considerate allergeni sia cotte che crude, e i loro derivati

D. Pesce

L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati.

E. Arachidi

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide, e i loro derivati

F. Soia

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia.

G. Latte

Prodotti a base di latte o di lattosio, e i loro derivati

H. Frutta a guscio

Overo mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,

I. Sedano

Presente in pezzi o in prodotti derivati, salse e concentrati vegetali.

J. Senape

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti , e derivati

K. Sesamo

Semi interi usati per la preparazione del pane, o in alcuni tipi di farine, e derivati

L. Anidride solforosa e solfiti

Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

M. Lupini

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine, e derivati

N. Molluschi

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

EATMOSFERA



Le PIZZE



Per le pizze proponiamo i seguenti tipi di impasto

CLASSICO - INTEGRALE  - NERO  (carbone vegetale)

GLUTEN FREE 

(Preparata lavorata e cotta in ambiente e forno dedicato)

L'UTILIZZO COMBINATO DI DIVERSE VARIETA' DI FARINE DI ALTA
QUALITA' E LA LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE
(min. 48 ORE) CONFERISCONO ALLA NOSTRA PIZZA UN ALTO
VALORE DI DIGERIBILITA'

*

Per le Nostre pizze Utilizziamo prodotti di Prima Qualità quasi esclusivamente di
origine ITALIANA con materie prime prodotte da Aziende alimentari o
Allevamenti NAZIONALI



" NON BIOMASSACRIAMO L'ARIA e SALVIAMO LE FORESTE "

EATMOSFERA Non inquina l'aria non producendo polveri sottili .
Il Nostro forno rotante ad alta tecnologia funziona a gas ,
non brucia Legna e non contamina la pizza

EATMOSFERA

PIZZE



Le CLASSICHE

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico)	€ 8,00
Allergeni: A+G+L	
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 11,50
Allergeni: A+G+L	
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciuga, origano)	€ 9,00
Allergeni: A+G+L+D	
SICILIANA (pomodoro, olive kalamata, acciughe, capperi, origano)	€ 8,50
Allergeni: A+G+L+D	
MARINARA (pomodoro, aglio, origano)	€ 7,50
Allergeni: A+L	
TROPEA (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla)	€ 8,50
Allergeni: A+G+L	
ROMANA (pom. Mozz. fior di latte, acciughe, capperi, ricotta, origano, olive)	€ 9,50
Allergeni: A+G+L+D	
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto)	€ 10,00
Allergeni: A+G+L	
AMERICANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine)	€ 11,00
Allergeni: A+G+L	
FUNGHI PORCINI (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini)	€ 11,00
Allergeni: A+G+L	
FUNGHI (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon)	€ 9,00
Allergeni: A+G+L	
CARCIOFI (pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi alla Romana)	€ 9,00
Allergeni: A+G+L	

PIZZE

Le CLASSICHE



<p> DIAVOLA (pom. Mozz. fior di latte, salame piccante, capperi, olive). Allergeni: A+G+L </p>	€ 11,00
<p> REGINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi) Allergeni: A+G+L </p>	€ 11,50
<p> CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella fior di latte, pros.cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, origano) Allergeni: A+G+L+D </p>	€ 13,00
<p> QUATTRO STAGIONI (pom. mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) Allergeni: A+G+L </p>	€ 12,00
<p> BISMARCK (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, uovo) Allergeni: A+G+L </p>	€ 11,00
<p> RUCOLA (pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola) Allergeni: A+G+L </p>	€ 8,50
<p> PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pancetta, grana) Allergeni: A+G+L </p>	€ 11,50
<p> CRUDO (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo) Allergeni: A+G+L </p>	€ 12,00

Le PIZZE BIANCHE



MORTADELLA (mozzarella fior di latte, Mortadella, Burrata delle Murge, pistacchi)	€ 14,00
Allergeni: A+G+L+H	
COLLINETTA (Mozzarella fior di latte, Collinetta (pancetta cotta e affumicata Marco D'Oggiono), Stracchino, Fichi caramellati)	€ 14,00
Allergeni: A+G+L	
CHIOGGIA (mozzarella fior di latte, radicchio di Chioggia e scamorza fumè)	€ 9,50
Allergeni: A+G+L	
MODENESE (crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata e scaglie di parmigiano reggiano)	€ 12,50
Allergeni: A+G+L	
SALSICCIA E FRIARIELLI (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli)	€ 10,00
Allergeni: A+G+L	
GORGONZOLA (mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana)	€ 9,00
Allergeni: A+G+9	
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, grana, fontina)	€ 10,00
Allergeni: A+G+L	
PONGO (mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini, pomodoro fresco, rucola, grana)	€ 12,00
Allergeni: A+G+L	

EATMOSFERA

Le PIZZE BIANCHE



-
- TRUFOLA (mozzarella fior di latte, crema di tartufo, salame piccante, pomodoro fresco) € 11,50
Allergeni: A+G+L
- OLIVIA (mozzarella fior di latte, patè di olive, briè, speck) € 12,00
Allergeni: A+G+L
- CARCIOFI IN BIANCO (mozzarella fior di latte, crema di carciofi, emmental, carciofi) € 11.50
Allergeni: A+G+L
- ZUCCA & ZUCCHINE (mozzarella fior di latte, crema di zucca, zucchine, prosciutto cotto, fontina) € 12,00
Allergeni: A+G+L
- GUANCIA A GUANCIA (mozzarella fior di latte, rosmarino ,guanciale , scaglie di pecorino romano, crema di pecorino) € 12,00
Allergeni: A+G+L
- GIALLO (panna, zafferano, zucchine, gorgonzola, parmigiano, pepe) € 11,00
Allergeni: A+G+L
- CERU' (mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, grana, fontina, lardo e noci) ` € 12,50
Allergeni: A+G+L+H
- DOLCETTA (mozzarella fior di latte, gorgonzola, pere e noci) ` € 11,50
Allergeni: A+G+L+H

EATMOSFERA



Le PIZZE GOURMET

CAPOGIRO (pomodoro, Scamorza aff. Cipolla di Tropea Carciofi alla Romana, acciughe e prosciutto di Praga) € 13,00

Allergeni: A+G+L+D

PIZZUTELLO (pomodorini pizzutello, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) € 12,50

Allergeni: A+G+L

MONTEVECCHIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola , caprino di montevecchia) € 12,50

Allergeni: A+G+L

LIPARI (pomodoro, mozzarella di bufala, melanzana fritta , pomodori secchi) € 12,50

Allergeni: A+G+L+E

FARAGLIONI (pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, cipolla, zola) € 11,00

Allergeni: A+G+L

CULATELLO (pomodoro, mozzarella fior di latte, culatello di Parma D.O.P.) € 15,00

Allergeni: A+G+L

SANT'ANTIOCO (mozzarella fior di latte, crema di tartufo, funghi porcini, pecorino sardo, erba cipollina, pomodori secchi) € 12,50

Allergeni: A+G+L

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, funghi porcini, origano) € 11,50

Allergeni: A+G+L+B

ACOCCO (pomodoro, mozzarella fior di latte, speck del Tirolo, pecorino Romano, basilico) € 11,00

Allergeni: A+G+L



Le PIZZE GOURMET

FANTASIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, wüstel, cipolla, grana)	€ 11,00
Allergeni: A+G+L	
VALTELLINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina, rucola, grana)	€ 13,00
Allergeni: A+G+L	
SPLUGA (pomodoro, taleggio, bresaola della Valtellina, olio, pepe)	€ 12,50
Allergeni: A+G+L	
TREVISOLO (pomodoro, mozzarella fior di latte, crema di tartufo , insalata trevisana, speck, grana)	€ 12,00
Allergeni: A+G+L	
ROMAN (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, funghi porcini, gorgonzola)	€ 12,50
Allergeni: A+G+L	
AL RE (pomodoro, caprino, speck del Tirolo, erba cipollina, pepe)	€ 12,00
Allergeni: A+G+L	
KIRO (1/3 calzone normale e 2/3 bufala, prosciutto crudo e basilico)	€ 13,50
Allergeni: A+G+L	
SESSANTANOVE (pomodoro, mozzarella fior di latte, panna, zafferano, gamberetti, funghi)	€ 12,00
Allergeni: A+G+L	
SAPORITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodoro fresco)	€ 13,00
Allergeni: A+G+L	

EATMOSFERA



Le PIZZE GOURMET

- RUSTICA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
ricotta, spinaci, grana) € 11,50
Allergeni: A+G+L
- TOSCANACCIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia Toscana,
peperoni grill) € 10,00
Allergeni: A+G
- BOSCO (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini,
culatello di Parma , basilico, olio) € 15,50
Allergeni: A+G+L
- GUSTOSA (pomodoro, mozzarella fior di latte,
funghi porcini, scamorza ,prosciutto di Praga, pecorino romano) € 13,00
Allergeni: A+G+L
- QUASI PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella fior di latte,
melanzana, culatello di Parma, olive kalamata, basilico) € 15,50
Allergeni: A+G+L
- DIABOLICA (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla,
nduja , salame piccante) € 12,00
Allergeni: A+G+L
- ESPLOSIVA (pomodoro, mozzarella fior di latte,
salame piccante, friarielli, pomodoro secco, olive) € 12,50
Allergeni: A+G+L
- CARONTE (pomodoro, mozzarella fior di latte,
salame piccante, acciughe, peperoncino) € 12,00
Allergeni: A+G+L
- LAGOTTO (pomodoro, funghi porcini, speck e crema di tartufo) € 12,50
Allergeni: A+G+L



Le PIZZE VEGETARIANE

TUTTO VERDURE (mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, carote, rucola, grana, mais, olio) € 9,50

Allergeni: A+G+L

ORTOLANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grill) € 10,00

Allergeni: A+G

MELANZANE (pom, mozz fior di latte, melanzane, olive kalamata, basilico) € 9,50

Allergeni: A+G+L



AI SAPORE DI MARE

FRUTTI DI SCOGLIO (pom., frutti di mare, gambero, scampo, aglio, origano) € 16,50

Allergeni: A+G+L+D+B+N

FIORDO (mozz fior di latte, crema di carciofi, salmone affumicato, mozz di bufala) € 13,50

Allergeni: A+G+L+D

NORDICA (crema di pomodoro e panna, salmone affumicato, caprino, rucola, pepe) € 12,50

Allergeni: A+G+L+D

MARE (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, tonno, porro, basilico) € 11,50

Allergeni: A+G+L+D+B

GAZINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine) € 10,50

Allergeni: A+G+L+D+B

TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla) € 10,00

Allergeni: A+G+L+D

GAMBERETTI E RUCOLA (pom, mozz fior di latte gamberetti, rucola), € 9,50

Allergeni: A+G+L+B

I CALZONE



CALZONE NORMALE (mozzarella fior di latte,
pomodoro, prosciutto cotto, parmigiano) € 10,00

Allergeni: A+G+L

CALZONE FARCITO (mozzarella fior di latte, pomodoro,
prosciutto cotto, funghi, carciofi) € 11,50

Allergeni: A+G+L

CALZONE ALL'ANTICA (mozzarella fior di latte, pomodoro,
verdure grigliate, cipolla, grana) € 11,00

Allergeni: A+G

CALZONE 4 FORMAGGI (4 formaggi, pancetta affumicata,
crema di tartufo, grana) € 11,50

Allergeni: A+G+L

EATMOSFERA



Le SCHIACCIATE

SCHIACCIATA CLASSICA (olio e sale grosso) € 5,00

Allergeni: A

SCHIACCIATA AL ROSMARINO € 5,00

Allergeni: A

SCHIACCIATA CON PATE' DI OLIVE € 6,00

Allergeni: A+L

SCHIACCIATA AL CRUDO € 8,00

Allergeni: A+L

SUPPLEMENTI

Gluten Free sovrapprezzo € 2,00

Impasto integrale e impasto nero sovrapprezzo € 1,00

Variazione per ogni aggiunta € 1,00

Aggiunta Mozzarella di Bufala € 3,00

Doppia Mozzarella € 2,00

Salumi € 2,00

Salumi Superior (Prosciutto crudo , Bresaola) € 3,00

Primizie e Funghi Porcini € 2,00

Mozzarella senza lattosio € 1,50

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.

-ALLERGENI ALIMENTARI-

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L. 95.109/92,88/2009 e s.m.l.)

ELENCO :

Lettera di riferimento; esempio (G) = Tipo di allergene (Latte)

A. **Cereali e derivati**

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

B. **Crostacei**

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici, e i loro derivati

C. **Uova**

Considerate allergeni sia cotte che crude, e i loro derivati

D. **Pesce**

L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati.

E. **Arachidi**

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide, e i loro derivati

F. **Soia**

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia.

G. **Latte**

Prodotti a base di latte o di lattosio, e i loro derivati

H. **Frutta a guscio**

Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,

I. **Sedano**

Presente in pezzi o in prodotti derivati, salse e concentrati vegetali.

J. **Senape**

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti , e derivati

K. **Sesamo**

Semi interi usati per la preparazione del pane, o in alcuni tipi di farine, e derivati

L. **Anidride solforosa e solfiti**

Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

M. **Lupini**

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine, e derivati

N. **Molluschi**

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

I Dolci



I Nostri dolci, tutti fatti in casa utilizzando esclusivamente ingredienti freschi, rispettando le ricette

Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C anche  €8,50. Allergeni: G+L+C

Zuppa inglese

Crema pasticcera al cioccolato, pan di spagna imbevuto nell'alchermes,
la classica crema pasticcera

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C. anche  € 8,50 Allergeni: G+L+C



Panna cotta ai frutti di bosco

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, zucchero, liquore, gelatina con Coulis, preparata con frutti di bosco, zucchero e spumante brut

€ 8,00



Allergeni: G+L

Panna cotta al caramello salato e scaglie di croccante alla Nocciola

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, zucchero, liquore, gelatina con Caramello salato home made

€ 8,00



Allergeni: G+H+L

Panna cotta brown con crema di lamponi

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, cioccolato, zucchero, liquore, gelatina Ricoperta con coulis di lampone fresco

€ 8,00



Allergeni: G+H+L

Panna cotta Dark

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, zucchero, liquore, gelatina con crema di cioccolato dark

€ 8,00



Allergeni: G+H+L

I Dolci



Cheese Cake con coulis di frutti di bosco

Base di Biscotto Digestive e burro, formaggio spalmabile zucchero e vaniglia Bourbon con Coulis, preparata con frutti di bosco, zucchero e spumante brut

€ 8,00

Allergeni: A+C+G+H+L

Il Tiramisù

Il classico Tiamisù, ricetta originale

€ 8,00

Allergeni: A+C+G+H anche



€ 8,50

Allergeni: C+G+H

Coppa Royale

Pan di spagna, riduzione alla fragola, crema pasticciera, fragole e panna montata

€8,50 anche



Allergeni: G+C+A



I Gelati



Affogato al caffè

Gelato alla crema, caffè, cioccolato

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+C

Gelato

alla Crema , alla Panna , al Cioccolato , al Limone

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+H+C

La Frutta



Frutti di bosco

Al naturale , Zucchero e limone - Gelato, Grand Marnier, Maraschino

€ 8,00

€ 10,00

Fragole

Al naturale , Zucchero e limone - Gelato, Grand Marnier, Maraschino

€ 7,00

€ 9,00

Ananas

Al naturale , Zucchero e limone - Gelato, Grand Marnier, Maraschino

€ 7,00

€ 9,00

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.

-ALLERGENI ALIMENTARI-

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L 95.109/92,88/2009 e s.m.l.)

ELENCO :

Lettera di riferimento; esempio (G) = Tipo di allergene (Latte)

A. **Cereali e derivati**

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

B. **Crostacei**

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici, e i loro derivati

C. **Uova**

Considerate allergeni sia cotte che crude, e i loro derivati

D. **Pesce**

L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati.

E. **Arachidi**

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide, e i loro derivati

F. **Soia**

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia.

G. **Latte**

Prodotti a base di latte o di lattosio, e i loro derivati

H. **Frutta a guscio**

Overo mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,

I. **Sedano**

Presente in pezzi o in prodotti derivati, salse e concentrati vegetali.

J. **Senape**

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti , e derivati

K. **Sesamo**

Semi interi usati per la preparazione del pane, o in alcuni tipi di farine, e derivati

L. **Anidride solforosa e solfiti**

Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

M. **Lupini**

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine, e derivati

N. **Molluschi**

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Lista

Lista dei Vini





Vini Bianchi

Stoan D.O.C	Tramin	€ 70,00
Selida D.O.C.	Gewürztraminer Tramin	€ 29,00
Muller Thurgau D.O.C	Tramin	€ 26,00
Pepi D.O.C.	Sauvignon Tramin	€ 32,00
Glarea D.O.C.	Chardonnay. Tramin	€ 34,00
Oinì I.G.P	Tenuta Scuotto.	€ 45,00
Falanghina	San Salvatore I.G.P	€ 27,00
Greco di Tufo	San Salvatore I.G.P	€ 30,00
Fiano di Avellino	San Salvatore I.G.P.	€ 30,00
Grechetto	Di Filippo I.G.T.	€ 27,00
Coste di Giulia	Bolgheri Bianco Michele Satta D.O.C	€ 37,00
Le Briglie	Pinot nero i Doria Frizzante	€ 20,00
Ribolla Gialla D.O.C	Monviert	€ 25,00
Pinot grigio D.O.C.	Monviert	€ 25,00

EATM()SFERA

Vini Bianchi



Brolettino Lugana D.O.C. Cà dei Frati	€30,00
I Frati Lugana D.O.C. Cà dei Frati cl 0,375 € 14,00 cl 0,75	€ 25,00
Vermentino di Sardegna Camminera D.O.C. Mario Bagella	€27,00
Catarratto I.G.P. Dei principi di Spadafora	€ 25,00
Amoruccio I.G.P. Grillo, Rocca vini	€18,00
Grillo I.G.P. Dei principi di Spadafora	€ 25,00
Etna Bianco D.O.C. Davide Fregonese	€ 30,00
Roero Arneis CECU D.O.C.G. Monchiero Carbone	€ 28,00
Roero Arneis RECIT D.O.C.G. Monchiero Carbone	€ 37,00

Vini Rosati



La bambina Azienda agricola Barbera. D.O.C.	€ 25,00
Rosa dei Frati Chiaretto D.O.C. Cà dei Frati cl 0,375 € 14,00 cl 0,75	€25,00
Vetere Aglianico rosè I.G.P. San Salvatore	€28,00

EATMOSFERA

Vini Rossi



Valpolicella superiore Bronzato BIO.	€ 28,00
Valpolicella ripasso superiore Bronzato BIO	€ 34,00
Amarone della valpolicella. Bronzato. BIO	€ 75,00
Maglen D.O.C. Pinot nero riserva Tramin	€ 70,00
Marjun D.O.C. . Pinot nero Tramin	€ 55,00
Urban D.O.C. Lagrein riserva Tramin	€ 70,00
Lagrein D.O.C Tramin	€ 30,00
Lafóa D.O.C. Cabernet Sauvignon	€ 92,00
Monsvini Collio Gradis'ciutta	€ 55,00
Bolgheri rosso D.O.C Michele Satta	€ 39,00
Syrha Bolgheri I.G.T. 2019 Michele Satta	€ 70,00
Piastraia Bolgheri Superiore D.O.C 2018 Michele Satta	€ 62,00
Barolo Giacomo Borgogno D.O.C.G. 2017	€ 85,00
Barolo Cannubi Giacomo Borgogno D.O.C.G. 2014	€ 180,00
Imperfetto Nebbiolo Alberto Marsetti	€ 50,00

Vini Rossi



Ronchedone	Cà dei Frati	cl 0,375	€ 17,00	cl 075	€ 34,00
Aglianico	D.O.C. San Salvatore				€ 26,00
Rosso di montalcino	D.O.C. celestino pecci				€ 35,00
Chianti colli senesi	D.O.C.G. San benedetto				€ 28,00
Etna Rosso	D.O.C. Davide Fregonese				€ 30,00
Brunello di Montalcino 2012	D.O.C.G. Lambardi				€ 100,00
Lambrusco grasparossa di Castelvetro	D.O.P cantina vini del re				€24,00
Le Briglie	Bonarda D.O.C. I Doria				€ 24,00
Amoruccio	Sangiovese primitivo, Rocca vini				€ 18,00
Primitivo del Salento	I.G.P. Podere Don Cataldo				€23,00
Montefalco sagrantino	D.O.C. Di Filippo				€42,00
Montefalco	D.O.C. Di Filippo				€28,00
Cannonau di sardegna	D.O.C. Audaryas				€ 30,00
Le prudenza	D.O.C. valtellina superiore grumello. Marsetti				€ 55,00

EATMOSFERA



Spumanti & Vini Frizzanti

Ca'del Bosco Franciacorta	€ 55,00
Ca' del Bosco Rosè Franciacorta	€ 80,00
Cà del bosco Saten Franciacorta	€ 90,00
Ca'del Bosco 2019 Extra brut Franciacorta	€ 80,00
Ca'del Bosco 2016 Anna Maria Clementi Franciacorta	€ 160,00
Santa Lucia Brolo dei longhi 2012	€ 65,00
Santa Lucia Brut Franciacorta BIO	€ 38,00
Santa Lucia Saten Franciacorta BIO	€ 46,00
Santa Lucia Rosè Franciacorta BIO	€ 50,00
Santa Lucia Dosaggio zero Franciacorta BIO	€ 60,00
Rosè Cuvèe dei Frati Brut metodo classico	€ 37,00
Maria delle vittorie Trento DOC	€ 45,00
Maria delle vittorie TrentoDOC rosè	€ 55,00
Marchesina Bellavita Brut Gattinara	€ 18,00
Follador Prosecco Di Valdobbiadene Brut D.O.C.G. Millesimato	€ 28,00
Follador Prosecco Di Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G. Millesimato	€ 28,00
Follador Xzero Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut D.O.C.G. Millesimato.	€ 28,00
Follador Laelia Rosè Prosecco di Treviso D.O.C.	€ 28,00
Sergio Mionetto	€ 24,00

Champagne



Perrier Jouet Grand Brut Champagne rosè

€ 130,00

Vini Dolci



Moscato d'Asti D.O.C.G. Alte rocche bianche

€ 25,00

Pourriture Noble D.O.C.G. Alessandro Fonseca

€ 60,00

EATM O SFERA



Carlsberg Pilsner

Carlsberg Pilsner, Ispirata alla omonima birra creata per la prima volta nel 1904, è una birra lager connotata da una luppolatura di media intensità che esalta gli aromi erbacei e resinosi provenienti dalle selezionate varietà di luppoli utilizzati. Una birra bilanciata in cui l'amaro viene equilibrato dalla dolcezza del malto d'orzo, che dona a questa birra dei caratteristici sentori di cereale e un colore dorato.

Piccola 0,25cl € 3,50 Media 0,4cl € 5,50

Kronenbourg blanc

Aroma fresco, leggero e fruttato dai piacevoli aromi agrumati e fruttati, con note di scorza d'arancia, pepe bianco e coriandolo, dal sapore secco e leggero.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,00



Grimbergen Blanche

Una birra dal colore chiaro, naturalmente torbido, e dalla piacevole schiuma bianca, nel pieno rispetto dello stile belga delle birre bianche. Il suo profilo organolettico spazia dall'agrumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,00

Belgian Pale Ale

Grimbergen Belgian Pale Ale, una birra ad alta fermentazione che esprime il meglio di due mondi, la millenaria tradizione brassicola belga e le più moderne tecniche di birrificazione. In questa birra, grazie alla tecnica della luppolatura a freddo, vengono sprigionati tutti gli aromi floreali dei luppoli selezionati, che uniti alle note aromatiche conferite dal lievito Grimbergen donano a questa birra sentori di frutta tropicale e chiodi di garofano.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,00



Grimbergen Double Ambrèe

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 prugne secche e caramello.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,50

Birra Agricola Artigianale



IOI bionda Senza Glutine cl 0,50 Birrificio Gjulia € 9,00

Bibite



Acqua San Bernardo	cl 75.	Naturale e gasata	€ 3,50
Coca Cola	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
Coca Cola Zero	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
Sprite	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
Fanta	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
The limone San Bernardo	cl 26.	in bottiglia di vetro.	€ 3,50
The pesca San Bernardo	cl 26.	in bottiglia di vetro	€ 3,50

EATMOSFERA

Caffè

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè espresso Dec.	€ 2,50
Caffè Orzo	€ 2,50
Caffè Ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Thè	€ 2,50
Camomilla	€ 2,50
Tisana	€ 2,50