

Gli Antipasti di terra



Cocotte di carciofi gratin

Carciofi stufati con bacche di ginepro, patate sauté, mozzarella fiordilatte e grana padano

Allergeni: G+L

€ 15,00 anche



Gran antipasto misto all'italiana di salumi e formaggi

Prosciutto crudo Brianza, Collinetta Brianzola, Pancetta arrotolata al pepe, Salame "muletta", Crostone di pane con la crescenza e la bürola, mortadella di fegato con la polenta, le formaggelle, le composte e la giardiniera di verdure. Selezione di salumi Marco D'Oggiono

Allergeni: G+L+A

€ 22,50

anche



ideale per 2 persone

Coperto €3,00



Gli Antipasti di mare

Lasagnetta di baccalà

Lasagnetta di baccalà mantecato e pipetta di colatura di alici

Allergeni: A+C+D+G

€ 16,00

Polpo e patate

Tentacolo di polpo marinato grigliato con crema di patate, bacon croccante e briciole di pane al capperi

Allergeni: D+A+I

€ 15,00 anche



Informiamo i Sigg. clienti che i prodotti ittici serviti crudi a rischio Anisakis,
vengono preventivamente trattati con abbattimento termico



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 aspretto di lime

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

€ 17,50 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



Voglia d'estate

Spaghetti con pesto di pomodori secchi e noci, ricotta di pecora, polvere di olive taggiasche e clorofilla di rucola

Allergeni: A+H+I+G

€ 17,00 anche



Tonnarelli alle due zeta

Tonnarelli alla crema di zucca butternut, su letto di pane di segale, fonduta di zola dolce e piccante e noci tostate

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

€ 17,00 anche



Risotto al rubino di Treviso

Risotto selezione Carnaroli con radicchio tardivo centrifugato, fonduta di casera DOP, petali di speck croccante, lacrime di miele di castagno dell'Isola d'Elba e affumicatura all'ulivo

Allergeni: L+G+I+L

(min x 2 persone) € 17,00



Supplemento per pasta senza glutine € 2,00

I Secondi Piatti



Tagliata di Picanha

Tagliata di Picanha di Angus argentina cotta a bassa temperatura servita con verdure di stagione su letto di vellutata di carote viola

€ 25,00 anche  Allergeni: L+I

Anatra all'arancia

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

€ 19,00 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

Cilindro di branzino

Branzino con panatura croccante aromatizzata alle erbe, verza, millefoglie di patate, sopressata
Piccante, crema di zucca Hokkaido e riduzione al porto

Allergeni: A+D+G+I+J+L

€ 21,00 anche



Gran Fritto di mare

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

Allergeni: A+D+N+C

€ 26,50 anche



Zuppa di scoglio

Cozze, vongole, scampone, gamberone, calamaro, granchio blu,
salsa di pomodoro, pomodoro pachino, olio EVO, aglio e crostoni di pane

Allergeni: A+D+N+B

€ 29,00 anche



Contorni



Patate sautè € 6,50. Allergeni: G - Patate fritte € 5,00 Allergeni: E - Verdure grill € 6,00

Supplemento per piatti senza glutine € 2,00



Burger buns



Tutti gli Hamburger sono serviti con patatine fritte

Hamburger Il Classico

Black Angus Alberta gr. 220, pomodoro, insalata, bacon croccante, salsa crispy , cheddar e cetriolino sott'aceto

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

€ 17,00 anche



Hamburger Smoked Wood

Black Angus Alberta gr. 220 con tabasco, cavolo marinato, scamorza affumicata grill, coriandoli di cipolla croccante e smokey BBQ honey e affumicatura istantanea

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

€ 17,50 anche



Hamburger Alpino

Black Angus Alberta gr. 220, tomino piemontese, speck riserva, rucola, salsa tartara e cipolla caramellata

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

€ 18,00 anche



Hamburger Amatriciano

Black Angus Alberta gr. 220, salsa amatriciana, cipolla stufata, pecorino romano e guanciale croccante

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

€ 18,50 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

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

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



Coppa Royale

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

€8,50 anche



Allergeni: G+C+A

Panna cotta al caramello o al Cioccolato Dark

€ 8,00

anche



Allergeni: G+H

Panna cotta al caramello salato

€ 8,00

anche



Allergeni: G+H

Panna cotta ai frutti di bosco

€ 8,00



Allergeni: G

I Dolci



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

Cheese Cake con coulis di frutti di bosco

€ 8,00

Allergeni: A+G

Il Tiramisù

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+C

anche  Allergeni: G+L+C

I Dolci



Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco

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

Crostatina catalana

Crostatina di pasta frolla, crema alla catalana e zucchero di canna

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

Cappuccetto rosso

Cestino di croccante alle nocciole, frutti di bosco spadellati e gelato alla crema

€ 9,50  Allergeni: F+G+H+L

EATMOSFERA

I Gelati



Affogato al caffè

Gelato alla crema, caffè, cioccolato

€ 7,50

Allergeni: A+G+L+C

Gelato alla Crema , alla Panna , al Cioccolato , al Limone, alla Nocciola

€ 6,00

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
Sauvignon D.O.C. Petrusa		€ 34,00
Sauvignon D.O.C. Buzzinelli		€ 34,00
Friulano D.O.C. Buzzinelli		€ 32,00
Chardonnay D.O.C. Buzzinelli		€ 28,00
Curtefranca Bianco D.O.C. Santa lucia	BIO	€ 25,00
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

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
Bianco di Pantelleria Moscato D'alessandria D.O.C. Incanto	€ 34,00
Roero Arneis CECU D.O.C.G. Monchiero Carbone	€ 28,00
Roero Arneis RECIT D.O.C.G. Monchiero Carbone	€ 37,00

EATMOSFERA



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	
Negramaro rosato	Podere Don Cataldo	€25,00
Lagrein rosè	Madonna della vittoria	€26,00
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	€ 30,00
Lafò D.O.C. pinot nero riserva Schreckbichl Colterenzio	€ 55,00
Urban D.O.C. Lagrein riserva Tramin	€ 70,00
Lagrein D.O.C Tramin	€ 30,00
Lafó D.O.C. Cabernet Sauvignon	€ 92,00
Monsvini Collio Gradis'ciutta	€ 55,00
Barolo 2012 D.O.C.G. Salvano	€ 60,00
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
Marzemino D'isera D.O.C. Ca'de villa	€ 27,00

EATMOSFERA

Vini Rossi



Ronchedone	Cà dei Frati	cl 0,375	€ 17,00	cl 075	€ 34,00
Aglianico	D.O.C. San Salvatore				€ 26,00
Taurasi Aglianico	Tenuta Scuotto				€ 55,00
Rosso di montalcino	D.O.C. Collemattoni				€ 30,00
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. Contini				€ 30,00
Le prudenza	D.O.C. valtellina superiore grumello. Marsetti				€ 55,00

EATMOSFERA



Spumanti & Vini Frizzanti

Ca'del Bosco	Franciacorta	€ 45,00
Ca'del Bosco 2019	Extra brut Franciacorta	€ 80,00
Ca'del Bosco Anna Maria Clementi 2013	Franciacorta	€ 150,00
Santa Lucia	Brolo dei longhi 2012	€ 65,00
Santa Lucia	Brut Franciacorta BIO	€ 32,00
Santa Lucia	Saten Franciacorta BIO	€ 36,00
Santa Lucia	Dosage Zero Franciacorta	€ 36,00
Santa Lucia	Rosè Brut Franciacorta	€ 36,00
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	€ 25,00
Follador Prosecco Di Valdobbiadene	Extra Dry D.O.C.G. Millesimato	€ 25,00
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
Otello	Malvasia frizzante I.G.T. Ceci	€ 18,00
Le Briglie	Pinot nero i Doria	€ 20,00

Champagne



Perrier Jouet Grand Brut Champagne

€ 90,00

Vini Dolci



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

€ 25,00

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

€ 60,00

EATMOSFERA



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 G Julia € 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