



FABBRICA LIBERA

il luogo in cui tutto ha inizio:

nei nostri impianti produttivi i mastri birrai creano la nostra birra:
artigianale, italiana e ... buonissima!

Rimani sempre *Aggiornato*



Seguici su facebook:
@Fabbricalibera



Seguici su instagram:
fabbricalibera_casatenovo

Allergeni

Come da disposizione della normativa CEE1169/2011 dell'Unione Europea, sotto ad ogni piatto troverai l'indicazione relativa a tutti gli allergeni presenti negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione. Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

SEGUI LE ICONE



SENZA GLUTINE



BIO BIOLOGICO



SENZA LATTOSIO



VEGETARIANO



VEGANO



PIATTO GIFT

gruppo ethos®

I BIRRIFICI

gruppo ethos®

I nostri impianti di produzione

il Birrificio di Como



Fabbrica Libera Casatenovo



00 ALCOL



STESSO GUSTO, ZERO RISCHI

MOCKTAIL

ANTIOXIDANT

Succo di lime, succo di mirtilli, miele, acqua tonica

€ 8,50

PRETEND TO BE A GIN TONIC

Gin alcohol free, Dry Tonic, timo e grani di pepe

€ 8,50

PRETEND TO BE A GIN LEMON

Gin alcohol free, soda, succo di limone

€ 8,50

PRETEND TO BE A MOJITO

Zucchero di canna, Lime, Menta, Ginger Ale, Succo di pompelmo, Soda

€ 8,50

PRETEND TO BE A NEGRONI

Bitter alcohol free, Vermouth alcohol free e Gin Tanqueray 00

€ 8,50

PRETEND TO BE A SPRITZ

Bitter analcolico, Succo di arancia e soda

€ 8,50

ANALCOLICI

FLORIDA

Succo di pompelmo, Succo d'arancia, Sweet & Sour, Soda, Arancia

€ 8,50

VIRGIN COLADA

Sciroppo di cocco, Succo d'ananas

€ 8,50

KISS ON THE BEACH

Succo alla pesca, Succo d'ananas, Sciroppo alla fragola, Soda

€ 8,50

SUMMER VIBES

Succo d'ananas, Succo d'arancia, Sciroppo al passion fruit, Soda

€ 8,50

TROPICAL BLISS FUSION

Succo d'arancia, Succo di pesca, Sciroppo di papaya, Soda

€ 8,50

BIRRA ANALCOLICA

MAISEL'S WEISSE *Weiss*

Birra caratterizzata da schiuma abbondante, cremosa, fine e compatta di color nocciola. Unisce a un corpo rotondo una leggerezza che la rende facile da bere. La torbidità, caratteristica di questa birra in stile weiss è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. # 1

bottiglia 50 cl ————— € 8,50

Curiosità:
Contiene solo 20 calorie
per 100 ml.

**%
Alc.**
0,5%
vol.

CHICK & CROCK

PETTO DI POLLO AI TRE SAPORI IN TEMPURA servito con patatine fritte*
Finger di petto di pollo, zucchine, carote e peperoni in tempura
con tre differenti panature:

Al naturale

Alla curcuma

Leggermente piccante

accompagnate da panna acida e maionese alla 'nduja

1-3-7-9-10-12

€ 16,50



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

MELANIA

mele della valtellina

SIDRO DI MELE

MILLESIMATO 2025

MAKE CIDER GREAT AGAIN

THE FIRST CIDER

BE THANKFUL

MELANIA #12

Sidro a base di succo di mela fermentato.

Alcol 5 %

PICCOLA CL 20 € 4,50 MEDIA CL 40 € 6,00

MELANIA è montanara, arriva dalle mele del nostro meieto a Tirano, in Valtellina. A dispetto del suo provincialismo, si fa notare. Con eleganza discreta, si presenta con profumi di fiori e mela verde, avvolta in un colore giallo paglierino e una frizzantezza sobria ma intrigante. Al gusto, un perfetto equilibrio tra un'acidità ben dosata e una dolcezza appena sussurrata, mentre il retrogusto tannico ti sfida a non fermarti mai. Melania è la first lady dei nostri fermentati, assaggiala and **BE THANKFUL**

LA SPINA

MARILYN AGRICOLA

Lager da filiera agricola italiana

Chiara e leggera a bassa fermentazione.
Birra fresca e beverina in stile Lager.
Un bilanciamento tra la fragranza del
luppolo e il maltato quasi mieloso.
Retrogusto secco e amarognolo. # 1



alc 5,3% vol.
acqua, malto d'orzo,
luppolo e lievito

Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito
Alc. 5,3% vol.

<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>litro</i>
CL 20 € 4,50	CL 40 € 7,00	CL 100 € 14,00

<i>spillatore piccolo</i>	<i>spillatore grande</i>
LT 1,7 € 22,00	LT 3 € 36,00

I-PA

Ambrata chiara

Birra ad alta fermentazione.
Di media corposità, caratterizzata
da un intenso profumo di luppolo
proveniente da America, Inghilterra
e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. # 1



Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito.
Alc 6,6% vol.

Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito
Alc. 6,6% vol.

<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>litro</i>
CL 20 € 5,00	CL 40 € 7,50	CL 100 € 15,00

<i>spillatore piccolo</i>	<i>spillatore grande</i>
LT 1,7 € 22,00	LT 3 € 36,00

LA SPINA

SUPER WEISS

Weiss ambrata doppio malto

Alta fermentazione.

Oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa # 1



Ingredienti: acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito.
Alc 6,3% vol.

Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito
Alc. 6,3% vol.

piccola

CL 20 € **4,50**

media

CL 40 € **7,00**

litro

CL 100 € **14,00**

spillatore piccolo

LT 1,7 € **22,00**

spillatore grande

LT 3 € **36,00**

ROXANNE

Ambrata doppio malto

A bassa fermentazione.

Birra corposa.

Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. # 1



Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito.
Alc 6% vol.

Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito
Alc. 6% vol.

piccola

CL 20 € **5,00**

media

CL 40 € **7,50**

litro

CL 100 € **15,00**

spillatore piccolo

LT 1,7 € **22,00**

spillatore grande

LT 3 € **36,00**

LA SPINA

EAU ROUGE

Stile belga dubbel

Ad alta fermentazione. Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione. # 1



Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, **avena**, zucchero, luppolo, lievito. **Alc.** 7% vol.

<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>litro</i>
CL 20 € 5,00	CL 40 € 7,50	CL 100 € 15,00
<i>spillatore piccolo</i>	<i>spillatore grande</i>	
LT 1,7 € 22,00	LT 3 € 36,00	

LA SPINA

GELSA

American wheat alle more di gelso

Le more si fanno sentire con leggere note dolci che sono controbilanciate dal luppolo, mentre la corposità è piuttosto beverina. Piacevolmente amara al retrogusto, non filtrata, molto fresca ed estiva. # 1



Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, luppolo, lievito, more di gelso

Alc. 4,6% vol.

<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>litro</i>
CL 20 € 5,00	CL 40 € 7,50	CL 100 € 15,00

<i>spillatore piccolo</i>	<i>spillatore grande</i>
LT 1,7 € 22,00	LT 3 € 36,00

DAISY DUKE

American Pale Ale

Birra ad alta fermentazione il cui grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto. # 1



Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito.

Alc. 5% vol.

<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>litro</i>
CL 20 € 5,00	CL 40 € 7,50	CL 100 € 15,00

<i>spillatore piccolo</i>	<i>spillatore grande</i>
LT 1,7 € 22,00	LT 3 € 36,00

LA BOTTIGLIA

La Birra artigianale del nostro Birrificio di Como

Vi proponiamo una selezione di etichette, ideate e preparate dal mastro birraio nel nostro impianto di produzione presso il Birrificio di Como. Sono birre non filtrate e non pastorizzate, di ispirazione tedesca, anche con ingredienti da agricoltura biologica.



MARILYN AGRICOLA

Lager da filiera agricola italiana

bassa fermentazione

Chiara e leggera. Birra fresca e bevibile in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

gradevole da bersi in ogni momento, si accompagna piacevolmente a tutti i piatti della nostra cucina.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

%

Alc.

5,3% vol.



SUPER WEISS

Weiss ambrata doppio malto

alta fermentazione

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

accompagna le insalate ma anche salumi e Maiolino nero dell'Irpinia. Un abbinamento goloso con dolci a base di frutta.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo e di grano**, luppolo, lievito

%

Alc.

6,3% vol.



ROXANNE

Ambrata doppio malto

bassa fermentazione

Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

particolarmente indicata in abbinamento a carni, formaggi stagionati e pizze.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

%

Alc.

6% vol.



GELSA

American wheat alle more di gelso

bassa fermentazione

Le more si fanno sentire con leggere note dolci che sono controbilanciate dal luppolo, mentre la corposità è piuttosto bevibile. Piacevolmente amara al retrogusto, non filtrata, molto fresca ed estiva. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

perfetta con i dessert. Molto delicata, può essere abbinata con formaggi freschi.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, luppolo, lievito, more di gelso

%

Alc.

4,6% vol.



I-PA

Ambrata chiara

alta fermentazione

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

perfetta con formaggi freschi e dessert. Molto delicata, può essere abbinata a piatti di pesce.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

%

Alc.

6,6% vol.

LA BOTTIGLIA

La Birra artigianale del nostro Birrificio di Como

Vi proponiamo una selezione di etichette, ideate e preparate dal mastro birraio nel nostro impianto di produzione presso il Birrificio di Como. Sono birre non filtrate e non pastorizzate, di ispirazione tedesca, anche con ingredienti da agricoltura biologica.



EAU ROUGE

Stile belga dubbel

alta fermentazione

Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

ideale per primi piatti come i risotti allo zafferano, secondi di carne, brasati e dolci.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo, avena**, zucchero, luppolo, lievito.

%

Alc.

7%

vol.



DAISY DUKE

American Pale Ale

alta fermentazione

Esuberante all'olfatto e caratterizzata da un seduttivo colore arancio...risulta difficile resistere! Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

piatti semplici e schietti come formaggi erborinati, zuppe e verdure grigliate.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, lievito

%

Alc.

5%

vol.

ALCOHOL FREE

Guidi tu? *Non rinunciare a una buona birra!*

Ti proponiamo una selezione di birre analcoliche superiori dedicate agli amanti della buona birra. Non ci crederesti senza averle assaggiate.

SUPERIOR ANALCOLICA - Lager

Birra Lager chiara con una schiuma fine e compatta.

Alc. 0,5% vol. | # si rimanda alla singola etichetta

33 CL

€ 6,00

MAISEL'S WEISSE - Weiss

Birra weiss torbida, caratterizzata da schiuma abbondante che si unisce a un corpo rotondo e una leggerezza che la rende facile da bere. Alc. 0,5% vol. | # si rimanda alla singola etichetta

50 CL

€ 8,50

IPA ALKOHOLFREI - Ipa

Una IPA classica, corposa e cremosa, fresca e fruttata con note di pesca, prugna mirabella e mango, è completata da una nota di luppolo, il tutto senza alcol. Alc. 0,5% vol. | # si rimanda alla singola etichetta

33 CL

€ 6,00

Zero alcol, tanta personalità

Fermentati botanici di montagna

N. 2

Fermentato di barbabietola bianca con zenzero, pepe garofanato e bacche di ginepro
(no alcol | non frizzante)

N. 4

Fermentato di barbabietola rossa con mirtillo selvatico, lavanda e bacche di ginepro
(no alcol | non frizzante)



cl 15

Calice € 8



cl 75

Bottiglia € 29

FERAL™

**Fermentati botanici di montagna.
La complessità e il corpo del vino,
senza alcol!**

I fermentati Feral vengono prodotti in montagna a partire dalla fermentazione lattica delle rape, alle quali vengono aggiunte spezie, radici, erbe e frutti selvatici. Sono stati pensati per un consumo a tutto pasto: la pienezza gustativa, la persistenza e la complessità reggono bene l'abbinamento a tutto pasto. Si tratta di prodotti biologici, vegani e senza alcol.



LA GOZZATA CON GNOCCO FRITTO

per 2 persone

€ 26,50



SFIZIOSITÀ

LO STRACCIACRUDO

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e stracciatella di Bufala servito con vela di pane croccante # 1 - 7 - 10

€ 15,50

TAGLIERE VEGETARIANO

focaccina con pomodori arrosto, mozzarella di bufala, zucchine marinate e fiori di zucca ripieni di ricotta e basilico # 1 - 7 - 9 - 10

€ 15,50 **Gnocco fritto**
+€3,00
1-6-10

TAGLIERE FABBRICA

coppa stagionata, speck, salame nostrano, burrata di latte di Bufala e provola dolce alla griglia # 7

€ 15,00 **Gnocco fritto**
+€3,00
1-6-10

LA GOZZATA CON GNOCCHO FRITTO *per due persone*

maxi tagliere con salame nostrano tagliato al coltello della nostra Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone, tomino alla griglia, pancetta affumicata della Brianza, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, coppa mantovana, verdure in agrodolce e gnocco fritto

1 - 6 - 7 - 10 - 12

€ 26,50 **Vuoi gnocco extra?**
+€3,00
1-6-10

CHICKEN POP CORN

pop corn di pollo in croccante panatura ai corn flakes con maionese al lime # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 7,50

TRIANGOLO DELLA PATATA

Tris di patate con maionese aromatizzata alla curcuma

- stick di patate dolci americane fritte
- patatine dippers
- patatine fritte

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,50 **Salsa cheddar**
+€1,50

Salsa cheddar e bacon
+€2,50
1-3-6-7-10

NACHOS *(a scelta tra)*

- con formaggio fuso # 1 - 7 - 10
- con salsa guacamole # 12
- con salsa hot tacos # 12

€ 7,50

FRIGGIAMIIO *per due persone*

panzerottini al pomodoro e mozzarella, crocchè di patate, olive all'ascolana, anelli di cipolla e mozzarelline dal cuore filante

1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

è possibile richiere anche una sola tipologia di stuzzicheria al prezzo di € 7,50

€ 17,50

BIS DI BRUSCHETTE

- Bruschetta con Stracciatella di Bufala e speck croccante
- Bruschetta con pomodorini e basilico

1 - 7 - 10

€ 7,50



l'abbinamento per fette?

GNOCCHO FRITTO

Tipico della tradizione emiliana, è perfetto in abbinamento a pietanze a base di salumi e formaggi

1 - 6 - 10

€ 6,00

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

'80FAME

Gli anni d'oro

POLPO INNAMORATO

€ 10,00

POLPO INNAMORATO

Panino casereccio con polpo marinato leggermente piccante e chips di patate*

1 - 2 - 6 - 10 - 12 - 14

€ 10,00

IL FIGHETTA

Panino casereccio con crudo di Parma 18 mesi, stracciatella con latte di Bufala e pomodori semi dry

1 - 7 - 10

€ 8,50

QUELLO DA STADIO

Panino casereccio con salamella, cipolla, peperoni e salsa rosa

1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

€ 8,00

CARCIOFUNKY

Panino casereccio con bresaola, caprino, carciofini e funghetti grigliati

1 - 6 - 7 - 10

€ 9,00

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

I GOURMET BURGER

BESTIA PLUS ULTRA

con patatine fritte

OLTRE 1 KG DI PANINO

*Talmente grosso
che non entra
nella pagina!*

€ **26,50**



I GOURMET BURGER

AMERICAN BRISKET *con patatine fritte*

Il Brisket è un taglio molto diffuso negli Stati Uniti, vero e proprio must del barbeque texano, è un taglio di carne bovina apprezzato per la sua tenerezza e il sapore ricco. Il processo di cottura inizia la mattina e avviene lentamente a fuoco basso per renderlo morbido e succoso.

€ 17,50



I GOURMET BURGER

L'è propi gross!

BESTIA PLUS ULTRA

Oltre 1kg di panino con patatine fritte*

€ 26,50

MAXI PANINO al sesamo con **hamburger da 500 GR** di sola carne Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO**, bacon croccante, lattuga, pomodoro, cheddar, salsa homemade e cipolle rossa all'aceto balsamico # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

DOPPIA LIBIDINE BURGER

con patatine fritte*

€ 22,00

Panino al sesamo con **doppio hamburger da 250 GR** di carne Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO**, salsa cheddar, bacon, cipolla caramellata e salsa BBQ # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

AMERICAN BRISKET

con patatine fritte* *Tagliato fine e spesso?*

€ 17,50

Panino al sesamo con **250 GR** di punta di petto di manzo di Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO** a fette marinata con salsa BBQ, bacon e insalata songino # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

IL GOLOSONE BURGER

con patatine fritte*

€ 17,00

Panino al sesamo con **250 GR** di carne Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO** crema di piselli, pomodori arrosto e onion rings # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

EGG THE TOP BURGER

con patatine fritte*

€ 19,50

Panino al sesamo con 250 gr di carne di Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO**, prosciutto cotto, formaggio fuso, uova all'occhio di bue e insalata riccia # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

MARANZA BURGER

con patatine fritte*

€ 17,50

Panino al sesamo con **250 GR** di carne Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO**, crema allo zafferano, zucchine e bacon croccante # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

PULLED PORK BURGER

con patatine fritte*

€ 17,00

panino al sesamo con pulled pork homemade, stracciatella con latte di Bufala, cime di rapa ripassate e salsa tartara. Servito con patatine fritte # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11

#FOOD PORN

con patatine fritte*

€ 17,50

Panino al sesamo con **250 gr** hamburger di manzo **ALLEVATA AL PASCOLO**, rucola, cipolla rossa caramellata e pomodoro, con cascata lussuriosa di salsa cheddar e porco affumicato # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12

NOVITA' VEG BURGER

con patatine fritte*

€ 19,00

Panino al sesamo con hamburger vegano, melanzane grigliate, pomodoro, lattuga e maionese vegana # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12

L'abbinamento perfetto?

Un tocco cremoso alle tue patatine

Salsa cheddar +€1,50

Salsa cheddar e bacon +€2,50

1-3-6-7-10

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

1 CLASSIC BURGER



CHEESE BACON BURGER

€ 15,50

CHEESE BACON BURGER con patatine fritte*

Panino al sesamo con **250 GR** di carne di manzo di nostra selezione, formaggio Cheddar, bacon, pomodoro, lattuga

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

€ 15,50

BRISKET CLASSICO con patatine fritte* *Tagliato fine o spesso?*

Punta di petto di manzo di razza Black Angus **ALLEVATA AL PASCOLO** a fette accompagnata da panino al sesamo con pomodoro, insalata Iceberg, formaggio Cheddar e salsa BBQ

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

€ 15,00

CHICKEN BURGER con patatine fritte*

Panino al sesamo con **200 gr** di cotoletta di pollo leggermente speziata con bacon, pomodoro fresco, insalata e maionese

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10 - 11

€ 13,50

Tabinamento perfetto?

Un tocco cremoso alle tue patatine

Salsa cheddar **+€1,50**

Salsa cheddar e bacon **+€2,50**

1-3-6-7-10

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

I PRIMI

I primi piatti possono essere preparati anche con pasta integrale 

PACCHERI STRACCIATELLA & SPECK

€ 15,00



TONNARELLI CAGIO E PEPE

1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 14,50

RIGATONI ALLA CARBONARA

con guanciale croccante e Pecorino

1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10

€ 14,50

PACCHERI STRACCIATELLA & SPECK CROCCANTE

crema di zucchine e chips di parmigiano

1 - 3 - 7 - 9 - 10

€ 15,00

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LA STEAK HOUSE

*Le migliori carni cotte alla griglia
su pietra lavica arroventata*

PIÙ SANA: la carne non è a contatto col fuoco, evitando la formazione di sostanze nocive.

COTTA A PUNTINO: la pietra irradia calore in modo uniforme, garantendo una cottura perfetta.

PIÙ BUONA! Il sapore intenso e la croccantezza della carne ti conquisteranno.

PIÙ LEGGERA: la bistecca cuoce su una griglia sollevata dalla pietra,
il grasso in eccesso non rimane sulla carne



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ORECCHIA DI ELEFANTE *alla Milanese* CON IL TUO **ABBINAMENTO** PREFERITO

Orecchia di elefante alla Milanese

controfiletto di maiale con osso, selezionato e panato

1 - 3 - 10

Aggiungi un tocco di sapore alla tua orecchia di elefante

€ 19,50

con

crudo, straciatella e maionese di pomodori secchi

3 - 7 - 10

+€ 3,50

con

patate al forno

1

+€ 3,50



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

I SECONDI

FRITTURA DI ANELLI E CIUFFETTI DI CALAMARI

accompagnati da una leggera spruzzata di limone*

1 - 10 - 12 - 14

€ 19,00

BRISKET

punta di petto di manzo di razza BLACK ANGUS **ALLEVATA AL PASCOLO** con patate al forno # 1 - 4 - 6 - 9 - 10

Taglio molto diffuso negli Stati Uniti, vero e proprio must del barbeque texano.

La carne viene fatta marinare durante tutta la notte. Il processo di cottura inizia la mattina e avviene lentamente a fuoco basso.

€ 19,50

POLLETTO ALLE ERBE AROMATICHE con patatine fritte*

Polletto ruspante allevato a terra

Noi lo proponiamo alla brace ed aromatizzato con erbe e lime! # 1

€ 18,50

LE INSALATONE

Consulta i supplementi nella pagina delle pizze

CAESAR SALAD

insalata Iceberg con petto di pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10

€ 16,00

LA BOSCAIOLA

Funghi champignon, sfilacci di bresaola, rucola, valeriana e noci # 8

€ 16,50

POLPO & PATATE

polpo, patate, totani, pesto, insalata Chioggia e insalata Milano* # 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14

€ 16,50

Tabbinamento perfetto?

Sour cream, la nostra salsa homemade + €1,00 # 7

La focaccia del nostro forno + € 5,50 # 1-6-10

I CONTORNI

PATATINE DIPPERS* # 1

€ 5,50

STICK DI PATATE DOLCI AMERICANE* # 1

€ 5,50

PATATINE FRITTE* # 1

€ 5,50

PATATE AL FORNO

al profumo di rosmarino # 1

€ 5,50

INSALATA MISTA

carote, pomodori, rucola

NO ALLERGENI

€ 5,50

VERDURE ALLA GRIGLIA

NO ALLERGENI

€ 5,50

FUNGI CHAMPIGNON

spadellati con pomodoro # 9 - 12

€ 5,50

Tabbinamento perfetto?

Un tocco cremoso alle tue patatine

Salsa cheddar + €1,50

Salsa cheddar e bacon + €2,50

1-3-6-7-10

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LA STIRATA ROMANA

La brigata di cucina propone la *stirata romana*.
Un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera.



CRUDO E STRACCIATELLA

IMPERATRICE

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 11,00

CACIO E PEPE

Pecorino Romano DOP, mozzarella, pepe nero e guanciale

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11

€ 15,00

CRUDO E STRACCIATELLA

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella con latte di Bufala mantovana, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 11 - 12 - 14

€ 18,00

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LE PIZZE PROTEICHE

prova i nostri esclusivi impasti proteici!

I nostri impasti proteici, a base di farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1, bilanciano i nutrienti di carboidrati e proteine in una pizza ad alta digeribilità e dal gusto deciso. Ogni pallina viene tirata a mano nelle nostre cucine dopo una lunga lievitazione, abbattuta e congelata, con l'obiettivo di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche.

IMPASTO BARBABIETOLA

Ricco di fibre e antiossidanti, dona leggerezza e digeribilità senza rinunciare al gusto. La barbabietola regala un tocco di colore alla pizza.

1 - 6 - 10 - 13

IMPASTO legumi

La farina di legumi è prodotta artigianalmente con soli fagioli bianchi, ceci, lenticchie gialle e piselli gialli italiani dall'azienda Legù. Ricca di proteine vegetali e fibre.

1 - 6

IMPASTO saraceno

Dal contenuto vitaminico molto elevato e dalla quantità di potassio superiore a quella degli altri cereali, è un prodotto dietetico caratterizzato da un basso indice glicemico

1 - 6 - 10



Scegli l'impasto e abbinalo ad uno dei seguenti condimenti

Gli allergeni sottoindicati si riferiscono al solo condimento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti speciali

ITALIA

pomodori arrostiti da noi, burrata di bufala e olio aromatizzato al basilico # 7

€ 16,50

ISABELLA

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana e basilico # 7

€ 13,00

SANTA MARIA

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella con latte di bufala mantovana, cipolla rossa caramellata, origano # 7 - 12

€ 18,50

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LE NOSTRE PIZZE



4 impasti da farine biologiche tra cui scegliere:



LIEVITO
DI BIRRA

LEGGERA E SOTTILE

Delicata e sottile, questa pizza light è a base di farina BIO di tipo "0"
1 - 6 - 10



SENZA
LIEVITO
AGGIUNTO

INTEGRALE, LEGGERA E SOTTILE

Rustica, salutare e altamente digeribile, con farina 100% integrale e biologica, macinata a pietra, ricca di fibre, vitamine e minerali.
1 - 6 - 10



SENZA
LIEVITO
AGGIUNTO

KHORASAN SOTTILE

Il gusto ricco e antico del grano Khorasan, reso celebre dal marchio KAMUT*. Biologico, ricco di proteine, sali minerali e dalle spiccate proprietà nutrizionali.
1 - 6 - 10



LIEVITO
MADRE

PARTENOPEO

Preparata con farina semintegrale biologica, una pizza che si caratterizza per essere più soffice e con i bordi alti. Grazie all'utilizzo di lievito madre e alla lunghissima lievitazione (48 ore) è leggera e digeribile.
1 - 6 - 10

Le nostre pizze sono cotte nel tradizionale forno a legna. Vengono farcite con

MOZZARELLA FIORDILATTE MANTOVANA ARTIGIANALE

biologica di solo latte italiano in un'oasi naturale sulle sponde del fiume Po, nel cuore del parco del Mincio.



SENZA
LATTOSIO

PIZZA SENZA LATTOSIO?

Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LE NOSTRE PIZZE

Gli allergeni sottoindicati si riferiscono al solo condimento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti.

PIZZE BIANCHE *senza salsa di pomodoro*

- 4 FORMAGGI**  mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano # 3 - 7 € 11,00
- BRONTE** mozzarella, scamorza affumicata, Porcini, prosciutto crudo di Parma, pistacchi di Bronte # 7 - 8 - 12 € 13,00
- MALAFEMMINA** mozzarella Fiordilatte mantovana a fette, friarielli*, salsiccia **Friarielli:** infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa, molto utilizzate nella cucina napoletana # 7 € 12,50

PIZZE ROSSE *senza lattosio*

- MARINARA** pomodoro, aglio, prezzemolo # NO ALLERGENI € 6,50
- PUGLIESE** pomodoro, cipolla rossa di Tropea, origano # NO ALLERGENI € 6,50
- SCOGLIERA** pomodoro, polpo, frutti di mare, gambero, prezzemolo aromatizzato all'aglio, rucola, olio piccante* # 2 - 4 - 12 - 14 € 13,00

PIZZE ROSSE *senza mozzarella*

- CIOCIARA**  pomodoro, zucchine, melanzane, cipolla, Pecorino Romano, pomodoro fresco # 7 € 8,50

CALZONI

- CALZONE DI FUOCO** mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoncino # 7 € 10,00
- CALZONE FARCITO** mozzarella, pomodoro, carciofini, olive nere, prosciutto cotto, champignon # 7 € 10,50
- CALZONE LISCIO**  mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto # 7 € 9,50

FOCACCE

- FOCACCIA**   sale, olio extravergine, rosmarino # NO ALLERGENI € 5,50
- FOCACCIA CON CRUDO**  rosmarino, olio extravergine, prosciutto crudo di Parma # NO ALLERGENI € 9,00

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LE NOSTRE PIZZE

Gli allergeni sottoindicati si riferiscono al solo condimento, a cui vanno aggiunti gli allergeni dei relativi impasti.

4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, champignon # 7	€ 12,00
BOSS  pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla, pomodoro fresco, rucola, olive nere # 7	€ 11,00
BUFALINA   pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, pomodorini # 7	€ 12,00
CAPRICCIOSA  pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, champignon, verdure sott'olio # 7	€ 12,00
CAVOUR pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana Padano # 3 - 7	€ 12,00
CRAPADA pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck # 7	€ 11,50
CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma # 7	€ 11,50
CRUDO e ZOLA pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, prosciutto crudo di Parma # 7	€ 12,00
DELICATA pomodoro, mozzarella, salmone affumicato* # 4 - 7	€ 12,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere # 7	€ 10,50
GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti * # 2 - 7 - 12	€ 12,00
GIARDINO   pomodoro, mozzarella, zucchine grill, melanzane grill e pomodorini # 7	€ 11,00
INFERNO pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante # 7	€ 11,50
MARGHERITA   pomodoro, mozzarella, origano # 7	€ 8,00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano # 4 - 7	€ 9,00
ORTOLANA   pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill # 7	€ 10,00
PAPAS pomodoro, mozzarella, patatine fritte* # 7	€ 9,50
PECORINO E BASILICO  pomodoro, mozzarella, pecorino romano, basilico # 7	€ 10,00
PEPPINO  pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, basilico # 7	€ 11,50
PORCINI   pomodoro, mozzarella, Porcini trifolati* # 7 - 12	€ 12,50
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 7	€ 10,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon # 7	€ 11,00
ROMANA pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano # 4 - 7	€ 10,00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca # 7	€ 10,00
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno # 4 - 7	€ 10,00
TONNO E CIPOLLE pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle # 4 - 7	€ 10,50
WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel # 3 - 7 - 10	€ 9,50
ZUCCHINE   pomodoro, mozzarella, zucchine grill # 7	€ 10,00

SUPPLEMENTI

Supplemento per verdure	€ 1,50
Supplemento per acciughe, frutta secca, semi, asparagi, funghi, germogli, uova	€ 2,00
Supplemento per salumi affettati, formaggi	€ 2,00
Supplemento per pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)	€ 2,00
Mozzarella fiordilatte mantovana biologica	€ 2,00
Mozzarella con latte di Bufala mantovana biologica	€ 3,00

PIZZA SENZA LATTOSIO? + € 2,00

Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione

Tutte le pizze possono essere richieste in formato "Baby" senza variazione sul prezzo
Le pizze tradizionali, integrali e di grano Khorasan possono essere richieste con doppio impasto (senza sovrapprezzo)

In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

LE BEVANDE

CENTRIFUGATI

100% frutta e verdura fresca # NO ALLERGENI

ACE: limone, arancia e carota • **vitaminico** € 7,50

ROSSA TENTAZIONE: mela e fragola • **antiossidante** € 7,50

SEMPREVERDE: mela, kiwi e zenzero • **digestivo** € 7,50

SPREMUTE

NO ALLERGENI

Spremuta fresca di arancia € 6,00

Spremuta fresca di pompelmo € 6,00

BEVANDE

Acqua Minerale S. Antonio CL 75 € 3,00

Naturale o Frizzante

NO ALLERGENI

Gazzosa/Limonata CL 26 € 3,50

Aranciata/Chinotto

NO ALLERGENI

Tè alla pesca/limone GALVANINA CL 26 € 4,00

NO ALLERGENI

Acqua tonica Spumador CL 33 € 3,50

NO ALLERGENI

Coca Cola/Coca Zero CL 33 € 3,50

NO ALLERGENI

MoleCola CL 33 € 3,50

SI RIMANDA ALLA SINGOLA ETICHETTA

Crodino, Sanbitter CL 10 € 4,00

SI RIMANDA ALLA SINGOLA ETICHETTA

Campari Soda CL 10 € 5,00

SI RIMANDA ALLA SINGOLA ETICHETTA

CENTRIFUCCOCKTAIL

Prova i centrifugati in versione alcolica con aggiunta di rum, vodka o gin

maggiorazione € 3,00

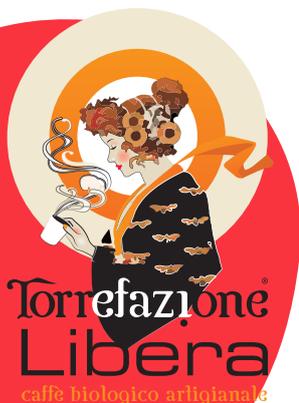
COPERTO € 2,00

LA CAFFETTERIA

Torrefazione Libera

Il nostro caffè è integralmente composto da **chicchi da coltivazione biologica**. Ogni giovedì mattina l'artigiano mastro torrefattore è al lavoro al **Birrificio di Como**.

Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè "appena tostato". Miscela **Arabica e Robusta**.



Caffè espresso

NO ALLERGENI

€ 2,50

Caffè shakerato

NO ALLERGENI

€ 3,50

Caffè macchiato

7

€ 2,50

Caffè shakerato con Baileys

7

€ 4,50

Caffè doppio

NO ALLERGENI

€ 3,00

Cappuccino

7

€ 2,50

Caffè decaffeinato

NO ALLERGENI

€ 2,50

Latte macchiato

7

€ 4,00

Caffè d'orzo

1

€ 2,00

Latte e menta

7

€ 4,00

Caffè americano

NO ALLERGENI

€ 2,50

Cioccolata

7

€ 4,50

Marocchino

7

€ 2,50

Cioccolata con panna

7

€ 5,00

Marocchino con Nutella

1 - 6 - 7 - 8

€ 3,00

Amari # si rimanda alla singola etichetta

€ 5,00

Caffè corretto

si rimanda alla singola etichetta

€ 2,50

Selezione di The e Tisane

a scelta secondo disponibilità

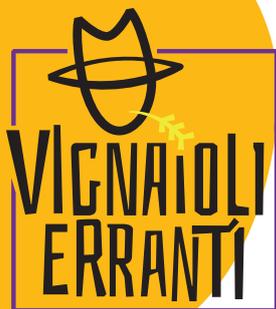
si rimanda alla singola etichetta

€ 4,00

LA LISTA VINI

Vignaioli Erranti

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra “Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone”, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini “peregrini”. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: affittare piccole parcelle di vigna per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di Fortunago, nell’Oltrepò Pavese, e di Murlo, in provincia di Siena. Qui si svolge un’attività agricola che preserva la biodiversità e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all’essenziale, per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO.



SPUMANTE



Veneto Prosecco DOC Treviso Sette Anime Viticoltura sostenibile € 26,00



VINI BIANCHI



Lombardia Villano Bianco Provincia di Pavia IGP Tenuta Fortunago Biologico € 23,00

Toscana Vermentino Toscana IGT Arizzi Wine In conversione biologica € 25,00



VINI ROSSI



Lombardia Villano Rosso Provincia di Pavia IGP Tenuta Fortunago Biologico € 23,50

Veneto Valpolicella Classico Superiore DOC Le Bignele Artigianale € 28,00

Toscana Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Tenuta Murlo In conversione biologica € 27,00



VINO DOLCE



Friuli V.G. Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli La Magnolia Artigianale € 26,00

Viticultura sostenibile: pratiche di agricoltura ecologiche, rispettose del suolo e della vite

Artigianale: viticultura sostenibile, intero ciclo produttivo del vino (dalla vigna alla bottiglia), vendemmia manuale, ridotto contenuto di additivi chimici, recupero delle varietà autoctone

Biologico: prodotto da agricoltura biologica certificata e pratiche di vinificazione biologiche

Naturale: disciplinare VinNatur o ViniVeri, unico additivo ammesso solforosa tot max 30-50 gr/L

I CALICI



Vini al calice



SPUMANTE

Veneto Prosecco DOC Treviso Sette Anime Viticoltura sostenibile € 6,00



VINI BIANCHI

Lombardia  Villano Bianco Provincia di Pavia IGP Tenuta Fortunago Biologico € 5,50

Toscana Vermentino Toscana IGT Arizzi Wine In conversione biologica € 6,00



VINI ROSSI

Lombardia  Villano Rosso Provincia di Pavia IGP Tenuta Fortunago Biologico € 5,50

Toscana  Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Tenuta Murlo In conversione biologica € 6,50



VINO DOLCE

Friuli V.G. Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli La Magnolia Artigianale € 6,00

Viticultura sostenibile: pratiche di agricoltura ecologiche, rispettose del suolo e della vite

Artigianale: viticultura sostenibile, intero ciclo produttivo del vino (dalla vigna alla bottiglia), vendemmia manuale, ridotto contenuto di additivi chimici, recupero delle varietà autoctone

Biologico: prodotto da agricoltura biologica certificata e pratiche di vinificazione biologiche

Naturale: disciplinare VinNatur o ViniVeri, unico additivo ammesso solforosa tot max 30-50 gr/L

I COCKTAILS



NEGRONI

BEER COCKTAILS

MARILYN MOJITO: Birra Artigianale Marilyn Agricola, Rum Bianco, Lime, Menta, Zucchero di canna € 8,50

MARILYN SPRITZ: Birra Artigianale Marilyn Agricola, Aperol, Soda, Arancia € 8,50

PRE DINNER

APEROL SPRITZ: Prosecco, Aperol, Soda € 8,50

NEGRONI: Campari, Vermouth Rosso, Gin, Arancia € 8,50

SBAGLIATO: Campari, Vermouth Rosso, Prosecco, Arancia € 8,50

AMERICANO: Vermouth rosso, Campari, Soda € 8,50

LONG DRINK

LONG ISLAND ICED TEA: Vodka, Gin, Rum, Triplesec, Sweet & Sour, Cola, Lime € 8,50

VODKA TONIC/LEMON: Vodka, Acqua Tonica/Lemonsoda € 8,50

GIN TONIC/LEMON: Gin, Acqua Tonica/Lemonsoda € 8,50

JAPANESE: Vodka, Gin, Rum bianco, Midori, Sweet & sour, Lemonsoda € 8,50

PESTATI

MOJITO: Rum Bianco, Soda, Lime, Menta, Zucchero di canna € 8,50

Per i più VIZIOSI anche nelle varianti:

Black con liquirizia - Chocolate al cioccolato - Zen al the verde - Boss con sprite e aperol

CAIPIROSKA: Vodka, Soda, Lime, Zucchero di canna € 8,50

Disponibile nei gusti: pesca, fragola, passion fruit, cocco

MOSCOW MULE: Vodka, Ginger Ale, Lime, Menta € 8,50

CUBA LIBRE: Rum, Cola, Lime € 8,50

CAIPIRINHA: Cachaça, Zucchero, Lime € 8,50

Su richiesta cocktail con rum Matusalem, Havana € 10,00

Per gli allergeni si rimanda a singola etichetta.

I COCKTAILS



BOULEVARDIER

AFTER DINNER

GODFATHER: Scotch whisky, Amaretto	€ 8,50
GODMOTHER: Vodka, Amaretto	€ 8,50
BOULEVARDIER: Bourbon, Vermouth rosso, Campari	€ 8,50
BLACK RUSSIAN: Vodka, Liquore al caffè	€ 8,50
DISARONNO SOUR: Disaronno, Succo di limone, Sciroppo di zucchero	€ 8,50

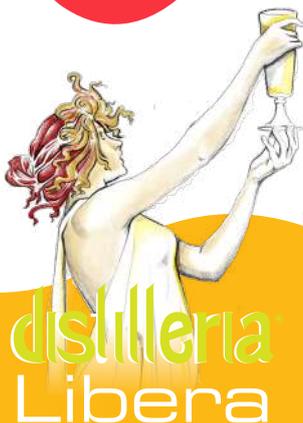
FROZEN disponibili anche nella versione classica

PIÑACOLADA: Rum, Sciroppo di cocco, Sciroppo di Ananas	€ 8,50
DAIQUIRI: Rum Bianco, Sweet & Sour, Limone Disponibile nei gusti: pesca, fragola, passion fruit, cocco	€ 8,50
MARGARITA: Tequila, Triplesec, Sweet & Sour, Sale Disponibile nei gusti: pesca, fragola, passion fruit, cocco	€ 8,50

Su richiesta cocktail con rum Matusalem, Havana € 10,00

Per gli allergeni si rimanda a singola etichetta.

I DISTILLATI



Gruppo Ethos inaugura una nuova linea di prodotti esclusivi e di nicchia, prodotti artigianalmente e con ingredienti naturali. Le erbe, le radici e la frutta che utilizziamo sono rigorosamente naturali, selezionate dai nostri esperti e sapientemente miscelate.

Distilleria Libera

LIMONCINO

Con infuso naturale di scorze di limone # NO ALLERGENI

€ 5,00

AMARO ALLE ERBE

Prodotto artigianalmente da erbe selezionate # NO ALLERGENI

€ 5,00

SAMBUCA

Liquore artigianale al gusto di anice # NO ALLERGENI

€ 5,00

GRAPPA LOMBARDA # NO ALLERGENI

Grappa prodotta e distillata con uva dei colli lombardi

€ 6,00

GRAPPA RISERVA # NO ALLERGENI

Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere

€ 7,00

VODKA

Vodka

Melone, Pesca, Passion Fruit

€ 6,00

Vodka Grey Goose

€ 9,00

BRANDY

Cardinal Mendoza

Spagna

38%

€ 8,50

Carlos Primero

Spagna

38%

€ 11,50

Vecchia Romagna

Italia

38%

€ 9,00

COGNAC

Courvoiser V.S.

Le Cognac de Napoleon

Francia

40%

€ 10,50

Remy Martin V.S.O.P

Fine Champagne Cognac

Francia

40%

€ 11,50

Duc de Maravat

Appellation Armagnac Contrôlée

Francia

40%

€ 8,00

CALVADOS

Calvados Morin

Francia

40%

€ 10,50

WHISKY

Jack Daniel's

Tennessee Sour Mash Whiskey - Jack Daniel's Distillery, Lynchburg Tennessee

Tennessee

43%

€ 10,00

Canadian Club

Distillery Hiram Walker & Sons LTD - Walkerville, Canada

Canada

40%

€ 9,00

Whisky Jim Beam

Bourbon Whisky - Jim Beam Distillery Clermont

Kentucky

40%

€ 10,00

Per gli allergeni si rimanda a singola etichetta.

I DISTILLATI

SCOTCH WHISKY

Bowmore Aged 8 years	Islay Single Malt aged 8 years - Morrison's Bowmore Distillery Islay Scotland	40%	€ 9,50
Glen Grant 5 years old	Pure Single Malt 5 years old - Distillery Glen Grant Rothes	40%	€ 9,00
Lagavulin Aged 16 years	Single Islay Malt Whisky - Lagavulin Distillery, Port Ellen, Isle of Islay	43%	€ 13,50
Laphroaig 10 years old	Single Islay Malt 10 years old - Distillery D.Johnston e Laphroaig Isle of Islay	40%	€ 12,50
Macallan 12 years old	Single Highland Malt - The McAllan distilles, Easter Elchies, Craigellache	40%	€ 11,00
Oban Aged 14 years	Single Islay, West Highland - Oban Distillery, Oban Argyll, Scotland Duc de Maravat	40%	€ 14,50
Talisker Aged 10 years	Single Malt from Isle of Skye 10 years old - Distillery Talisker Carbost Isle of Skye	45,8%	€ 13,50
Caolilla Aged 12 years	Single Islay Malt - Caol Ila Distillery, Scotland	43,0%	€ 15,50

RHUM - RON - RUM

Rum Pampero - Bacardi	Industrias Pampero	Venezuela	40%	€ 8,50
Havana Club Anejo 7 años	Corporation Cuba Ron - La Habana	Cuba	40%	€ 8,50
Rum Pampero anniversary	Industrias Pampero	Venezuela	40%	€ 10,50
Matusalem 10 years old	Cuban Tradition Distillery Matusalem Santiago Repubblica Dominicana	Repubblica Dominicana	40%	€ 8,50
Ron Zacapa Centenario 23 años	Licorera Zacapaneca SA, Zacapa	Guatemala	40%	€ 15,50

GRAPPE

Grappa "Reale" Prosecco Cartizze	Secca	40%	€ 8,00
Culto Amarone Barrique	Barricata	40%	€ 8,00
Solo D'Ua Chianti	Morbida	40%	€ 8,00

IL GLUTEN FREE



Menù senza glutine

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci ci affidiamo a laboratori artigianali locali specializzati nella produzione di alimenti senza glutine. La cottura dei primi piatti e delle pizze avviene nelle nostre cucine mediante l'uso di apparecchi dedicati, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione con glutine.

PIZZE

- Campania***  pomodoro, mozzarella e origano # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 12,00
- Parmense*** pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 14,00
- Taggiasca***  pomodoro, mozzarella e olive nere # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 13,00
- Verzura***  pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 € 14,00

HAMBURGER

- Cheeseburger** con patatine fritte * € 13,50
soffice panino gluten free con 200 gr di carne Black Angus, pomodoro, formaggio Edamer e lattuga #7

I nostri piatti di **CARNE** sono disponibili anche gluten free.
Ricordati di segnalare al nostro staff la tua intolleranza o allergia al glutine al momento dell'ordine. Disponibile pane senza glutine.

DOLCI

- Tiramisù*** #3 - 5 - 6 - 8  € 8,50
- Mousse al pistacchio*** #3 - 5 - 6 - 8  € 8,50
- Mousse al cioccolato e lampone*** #3 - 5 - 6 - 7 - 8 € 8,50

DRINK

- Birra Estrella Dam Daura** € 7,00

A disposizione pane per celiaci.

In ultima pagina elenco allergeni.

* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

IL MENÙ BIMBI

Risottino bianco alla parmigiana # 3 - 7 - 9	€ 9,00
Risottino allo zafferano # 3 - 7 - 9	€ 9,00
Pasta / gnocchi al pomodoro # 1 - 3 - 6 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al pesto # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al ragù # 1 - 3 - 6 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al naturale # 1 - 3 - 6 - 9 - 10	€ 7,00
Pasta / gnocchi al burro # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10	€ 7,00
Pasta / gnocchi all'olio d'oliva # 1 - 3 - 6 - 9 - 10	€ 7,00
Cotoletta di pollo con contorno # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10	€ 10,50
Bistecchina di pollo alla griglia con contorno # NO ALLERGENI	€ 11,50
Bistecchina di manzo alla griglia con contorno # NO ALLERGENI	€ 11,50
Baby New York hamburger con contorno # 1 - 3 - 6 - 10	€ 10,50
Baby wùrstel di pollo con contorno # 3 - 7 - 10	€ 10,00
Prosciutto cotto baby # NO ALLERGENI	€ 8,00
Prosciutto crudo baby # NO ALLERGENI	€ 10,00
Bresaola baby # NO ALLERGENI	€ 10,00
Salame baby # NO ALLERGENI	€ 9,00
Tiramisù baby # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 5,00
Gelato gusti vari # 3 - 6 - 7 - 8	
1 pallina	€ 2,50
2 palline	€ 4,00

In ultima pagina elenco allergeni.

* Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

GIFT

gradualità individualità flessibilità tono

DietaGIFT

non è solo una dieta, ma uno **stile di vita** da sposare con **gradualità**, ricordando l'importanza del **movimento** nel mantenimento del proprio benessere. Mangiare **GIFT** significa assaporare pietanze prodotte con i frutti della terra senza rinunciare al gusto.

La regola per un pasto equilibrato è semplice:

frutta e verdura

un'abbondante componente di alimenti ricchi di fibra

carboidrati

una base di carboidrati complessi (pane, pasta, riso, patate: non mai più di un terzo del totale)

proteine

una fonte proteica (carne, pesce, uova, formaggio, affettato, noci: non più di un terzo del totale)



segui la piuma

per individuare i piatti DietaGift inseriti nel menù, scelti per la qualità degli alimenti proposti, la semplicità delle cotture e dei condimenti e le corrette proporzioni tra gli ingredienti utilizzati.



Inoltre è consigliato evitare tutto il "cibo spazzatura" e gli alimenti raffinati, sì invece ai cereali integrali e ai dolcificanti naturali. E ricorda, l'assunzione calorica nel corso della giornata va distribuita come segue:
COLAZIONE DA RE, PRANZO DA PRINCIPE, CENA DA POVERO.

GLI ALLERGENI

- 1** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8** Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** Senape e prodotti a base di senape.
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

SUPPLEMENTI PIZZE

ACCIUGHE	ALLERGENI: 4	MOZZARELLA FIORDILATTE	ALLERGENI: 7	POMODORINI	ALLERGENI: NO
AGLIO	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA DI BUFALA	ALLERGENI: 7	POMODORI SECCHI*	ALLERGENI: 12
ASPARAGI	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA VEGANA	ALLERGENI: NO	PROSCIUTTO COTTO	ALLERGENI: NO
AURICCHIO	ALLERGENI: 7	MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	ALLERGENI: 7	PROSCIUTTO CRUDO	ALLERGENI: NO
BASILICO	ALLERGENI: NO	NOCI SGUSCIATE	ALLERGENI: 8	RICOTTA VACCINA	ALLERGENI: 7
BRESAOLA	ALLERGENI: NO	OLIVE NERE	ALLERGENI: NO	RUCOLA	ALLERGENI: NO
BRIE	ALLERGENI: 7	ORIGANO	ALLERGENI: NO	SALAME MILANO	ALLERGENI: NO
CALAMARI	ALLERGENI: 12-14	PANCETTA AFFUMICATA	ALLERGENI: NO	SALAME PICCANTE	ALLERGENI: NO
CAPPERI	ALLERGENI: NO	PANNA DA CUCINA	ALLERGENI: 7	SALMONE AFFUMICATO	ALLERGENI: 4
CARCIOFI	ALLERGENI: NO	PATATE FRITTE	ALLERGENI: 1 - 6	SALSA POMODORO	ALLERGENI: NO
CIPOLLE	ALLERGENI: NO	PATATE LESSE	ALLERGENI: NO	SALSICCIA	ALLERGENI: NO
COPPA DI PARMA	ALLERGENI: NO	PECORINO ROMANO DOP	ALLERGENI: 7	SCAMORZA	ALLERGENI: 7
CREMA DI ZUCCA	ALLERGENI: 7	PECORINO ZAFFERANO	ALLERGENI: 7	SPECK	ALLERGENI: NO
FRIARIELLI	ALLERGENI: NO	PEPERONCINO	ALLERGENI: NO	SPINACI	ALLERGENI: NO
FRUTTI DI MARE*	ALLERGENI: 2-4-12-14	PEPERONI	ALLERGENI: NO	STRACCIATELLA BUFALA	ALLERGENI: 7
FUNGHI CHAMPIGNON	ALLERGENI: NO	PERE	ALLERGENI: NO	TALEGGIO	ALLERGENI: 7
FUNGHI PORCINI	ALLERGENI: NO	PESTO	ALLERGENI: 3-7-8	TONNO	ALLERGENI: 4
GAMBERI*	ALLERGENI: 2-12	PISTACCHIO	ALLERGENI: 6-7-8	TREVISANA	ALLERGENI: NO
GORGONZOLA	ALLERGENI: 7	POLPO*	ALLERGENI: 12-14	UOVA	ALLERGENI: 3
GRANA GRATTUGIATO	ALLERGENI: 3-7	POMODORO FRESCO	ALLERGENI: NO	WURSTEL	ALLERGENI: 3 -7-10
LARDO	ALLERGENI: NO			ZUCCHINE	ALLERGENI: NO
MANDORLE	ALLERGENI: 8				
MELANZANE	ALLERGENI: NO				