



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



GRASS FED



PIATTO GIFT

gruppo ethos®

I BIRRIFICI

gruppo ethos®

I nostri impianti di produzione

il Birrificio di Como



Fabbrica Libera Casatenovo



Per offrire una bevanda caratterizzata dall'utilizzo di materie prime genuine e di qualità, gli impianti di produzione hanno ottenuto la certificazione BIOLOGICA.

IF-BIO-007
Agricoltura Italia





TUTTI I MARTEDÌ CRAFT BEER *night*

TUTTE LE
BIRRE MEDIE A:

€ 4,00



TUTTI I GIOVEDÌ *Special Menu'*

Panino '80fame
a scelta +
birra media

€ 10,90

'80FAME





CASALENOVO

FAME PREISTORICA?

ORDINA LA

COSTINA

FLINTSTONES

#1-4-6-10

CIRCA
600
GRAMMI



€ 22

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-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.

piccola

CL 20 € **4,50**

media

CL 40 € **7,00**

litro

CL 100 € **14,00**

spillatore piccolo

LT 1,7 € **19,00**

spillatore grande

LT 3 € **33,00**

piccola

CL 20 € **5,00**

media

CL 40 € **7,50**

litro

CL 100 € **15,00**

spillatore piccolo

LT 1,7 € **19,00**

spillatore grande

LT 3 € **33,00**

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.

piccola

CL 20 € **4,50**

media

CL 40 € **7,00**

litro

CL 100 € **14,00**

spillatore piccolo

LT 1,7 € **19,00**

spillatore grande

LT 3 € **33,00**

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.

piccola

CL 20 € **5,00**

media

CL 40 € **7,50**

litro

CL 100 € **15,00**

spillatore piccolo

LT 1,7 € **19,00**

spillatore grande

LT 3 € **33,00**

LA SPINA

ASTER

Birra rossa ambrata speciale stile Vienna

Birra rossa ambrata in stile Vienna caratterizzata per il profumo di cannella e miele: aromi che si ritrovano al palato, con l'aggiunta di una nota di anice stellato. Buona corposità, un finale secco con retrogusto di nocciola. # 1



Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, cannella, anice stellato miele, luppolo e lievito **Alc.** 5,6% 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 € 19,00	LT 3 € 33,00

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 € 19,00	LT 3 € 33,00

LA SPINA

ZEN

Birra speciale con radici di zenzero e scorze di arancia

Una birra a bassa fermentazione di facile beva grazie all'armonia di sapore e alla sua struttura pulita. # 1



Ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, luppolo, scorze di arancia, radice di zenzero e lievito.

Alc. 5,6% 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 € 19,00	LT 3 € 33,00

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 € 19,00	LT 3 € 33,00

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 beverina 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 Maialino 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.



ZEN

Birra speciale con radici di zenzero e scorze di arancia

bassa fermentazione

Una birra di facile beva grazie all'armonia di sapore e alla sua struttura pulita. # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

predilige piatti da sapori delicati, pesce e dessert, specialmente cremosi e alla frutta.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, scorze d'arancia, radici di zenzero, luppolo, lievito

%

Alc.

5,6% 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.



ASTER

Birra rossa ambrata speciale stile Vienna

bassa fermentazione

Birra rossa ambrata in stile Vienna caratterizzata per il profumo di cannella e miele: aromi che si ritrovano al palato, con l'aggiunta di una nota di anice stellato. Buona corposità, un finale secco con retrogusto di nocciola # 1

bottiglia 50 cl

€ 8,50



Abbinamento:

ottima da bere con risotti allo zafferano, piatti di carne e da provare anche con i dolci della tradizione natalizia.



ingredienti:

acqua, **malto d'orzo**, cannella, anice stellato miele, luppolo e lievito

%

Alc.

5,6% 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 resisterle! 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.



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.

I TAGLIERI

LA GOZZATA
per 2 persone

€ 25,00



I TAGLIERI

DUETTO DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI E LARDO DI PATA NEGRA

accompagnati da gnocco fritto # 1 - 6 - 10

€ 15,50

IL GHIOTTO *per due persone*

crudo di Parma 20 mesi, bresaola, salame nostrano tagliato al coltello dell'Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone, lardo di Pata Negra, porchetta di Ariccia, polpettine all'agrodolce, frittata di salsiccia e patate, mini wüstel, burratina di latte di Bufala e caciotina alle erbe # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 26,00

TAGLIERE FABBRICA

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

€ 14,50

LA GOZZATA *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 20 mesi, coppa mantovana, verdure in agrodolce e gnocco fritto # 1 - 6 - 7 - 10 - 12

€ 25,00

FORMAGGIO SINGOLO A SCELTA

secondo disponibilità giornaliera # CHIEDI ALLO STAFF PER GLI ALLERGENI

€ 8,00

MOZZARELLA DI BUFALA MANTOVANA BIOLOGICA - circa 250gr # 7

€ 11,00

l'abbinamento perfetto?



GNOCCHO FRITTO

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

1 - 6 - 10

€ 5,50

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 STUZZICHERIE

TRIANGOLO DELLA PATATA*

con maionese aromatizzata alla curcuma

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

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12

€ 7,50

NACHOS (a scelta tra)

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

€ 7,50

CONDIVIDIAMO STO SFIZIO! *per due persone*

panzerottini al pomodoro e mozzarella, crochè di patate, olive all'ascolana, anelli di cipolla e mozzarelline dal cuore filante* # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

€ 15,50

ONION RINGS*

anelli di cipolla panati e fritti

1 - 6 - 10

€ 6,50

MOZZARELLINE FRITTE*

dal cuore filante

1 - 6 - 7 - 10

€ 6,50

STICK DI POLLO PICCANTI*

1 - 7 - 10

€ 7,50

ALETTE DI POLLO FRITTE*

1 - 3 - 10

€ 6,50

CHICKEN BASKET*

alette di pollo fritte, stick di pollo piccanti, mozzarelline e onion rings

1 - 6 - 7 - 10

€ 11,50

RED HOT JALAPEÑOS*

1 - 7 - 10

€ 9,50

CONDIVIDIAMO STO SFIZIO!



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

UN SACCO BELLO

€ 8,00

IL FIGHETTA

Panino casereccio con crudo di Parma 20 mesi, straciatella con latte di Bufala e pomodori semi dry

1 - 6 - 7 - 10

€ 8,00

QUELLO DA STADIO

Panino casereccio con salamella, cipolla, peperoni e salsa rosa

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

€ 7,50

UN SACCO BELLO

Panino casereccio con porchetta di Ariccia, friarielli e scamorza

1 - 6 - 7 - 10

€ 8,00

SALUMIEL

Panino casereccio con salame, straciatella, miele e songino

1 - 6 - 7 - 10

€ 7,50

LIKE A VIRGIN

Panino casereccio con melanzane e zucchine grigliate, pomodoro, provola e salsa al pesto

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 7,00

IL MORTAZZA

Panino casereccio con stracchino, mortadella, crema ai funghi e rucola

1 - 6 - 7 - 10 - 12

€ 8,00

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!*

€ 23,00



I GOURMET BURGER

BRISKET NOSTRANO

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.

€ 15,50



I GOURMET BURGER

Le' propi gross!

BESTIA PLUS ULTRA

Oltre 1kg di panino con patatine fritte*

€ 23,00

MAXI PANINO al sesamo con **hamburger da 500 GR** di sola carne Black Angus **GRASS FED**, 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*

€ 21,50

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

BRISKET NOSTRANO

con patatine fritte* *Tagliato fine o spesso?*

€ 15,50

panino al sesamo con **200 GR** di punta di petto di manzo di razza Black Angus **GRASS FED** a fette marinata con salsa BBQ, bacon e insalata songino

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

'NDUJA BURGER

con patatine fritte*

€ 20,00

panino al sesamo con **250 GR** di carne Black Angus **GRASS FED**, cipolla caramellata, cheddar, lattuga, pancetta croccante e 'nduja # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

MATT BURGER

con patatine fritte*

€ 18,50

panino al sesamo con **250 GR** di carne Black Angus **GRASS FED**, uova all'occhio di bue, pancetta croccante, zucchine, scamorza filante e salsa homemade # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

BURINO BURGER

con patatine fritte*

€ 20,00

panino al sesamo con **250 GR** di carne Black Angus **GRASS FED**, guanciale, salsa alla carbonara, pecorino e pepe # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

POLLO MA SVONCIO BURGER

con patatine fritte*

€ 16,00

panino al sesamo con cotoletta di pollo, tomino alla griglia, bacon, iceberg, maionese e lime # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10 - 11

IL TRICOLORE

con patatine fritte*

€ 19,50

panino al sesamo con **250 gr** di carne Black Angus **GRASS FED**, burrata, pomodoro, pesto al basilico, basilico fresco e maionese # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

#FOOD PORN

con patatine fritte*

€ 16,50

panino al sesamo con **250 gr** hamburger di manzo **GRASS FED**, rucola, cipolla rossa caramellata e pomodoro, con cascata lussuosa di salsa cheddar e porco affumicato

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

VEGGY BURGER

con patatine fritte*

€ 18,50

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

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

€ 12,50

CLASSICO BURGER con patatine fritte*

panino al sesamo con **150 GR** di carne Black Angus **GRASS FED**,
pomodoro, lattuga

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

€ 11,50

CHEESE BURGER con patatine fritte*

panino al sesamo con **150 GR** di carne Black Angus **GRASS FED**,
formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

€ 12,00

CHEESE BACON BURGER con patatine fritte*

panino al sesamo con **150 GR** di carne Black Angus **GRASS FED**,
formaggio Cheddar, bacon, pomodoro, lattuga

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

€ 12,50

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

punta di petto di manzo di razza Black Angus **GRASS FED** a fette
accompagnata da panino al sesamo con pomodoro, insalata Iceberg,
formaggio Cheddar e salsa BBQ

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

€ 12,50

COTOLETTA BURGER con patatine fritte*

panino al sesamo con **200 gr** di petto di pollo panato e leggermente speziato, bacon,
pomodoro fresco, insalata e maionese

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

€ 12,50

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 PRIMI

I primi piatti possono essere preparati anche con pasta integrale

TONNARELLI MOJITO STYLE

€ 14,00



TONNARELLI CACIO E PEPE

1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 14,00

TONNARELLI MOJITO STYLE

alla cacio e pepe con menta fresca

1 - 3 - 6 - 7 - 10

€ 14,00

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA

1 - 3 - 6 - 7 - 9

€ 15,00

STROZZAPRETI CON PORCINI*

Luganega e crema di zola

1 - 6 - 7 - 10 - 12

€ 15,50

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

ROESTI DI PATATE

€ 12,00



POLLETTO ALLE ERBE AROMATICHE

Allevato a terra, in totale libertà su terreni biologici, seguendo un regime alimentare totalmente naturale ed equilibrato, che lo rende sano e gustoso.

Noi lo proponiamo alla brace ed aromatizzato con erbe e lime, servito con patatine fritte*

1 - 6 - 10

€ 18,00

STINCO DI MAIALE AL FORNO

cotto nella nostra birra Roxanne e servito con patate al forno*

1 - 6 - 10 - 12

€ 18,00

ROESTI CON SPECK E PROVOLONE *Preparato come da tradizione svizzera*

Le patate, tagliate a fette sottili, vengono dorate fino a diventare croccanti all'esterno e morbide all'interno. Un'esperienza culinaria che cattura la tradizione in ogni morso. # 1 - 6 - 7 - 10

€ 12,00

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.

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

Orecchia di elefante alla Milanese
costoletta di maiale con panatura croccante
1 - 3 - 6 - 10

€ 18,00

Aggiungi un tocco di sapore alla tua orecchia di elefante.

con
crudo, straciatella e maionese di pomodori secchi
3 - 7 - 10

+€ 3,00

con
rucola selvatica, scaglie di Lodigiano "Raspadura" e datterini colorati
3 - 7

+€ 3,00

con
radicchio, zola piccante e noci
7 - 8

+€ 3,00



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

Carni bovine di razza "Black Angus"



FLANK FILLET®

FLANK FILLET® *Cottura consigliata: Adatto a tutte le cotture*

Circa **300 GR** di manzo di razza **Black Angus GRASS FED**

Filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"

NO ALLERGENI

€ 22,00

GRIGLIATA MISTA REALE *Cottura consigliata: media*

gran grigliata di carni assortite: vitello, **Black Angus GRASS FED**, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca

3 - 7 - 9 - 10

€ 22,00

TAGLIATA DI BLACK ANGUS **GRASS FED** - 250 GR

Condimento a scelta tra:

- liscia # NO ALLERGENI
- rucola # NO ALLERGENI
- rosmarino # NO ALLERGENI
- con rucola e scaglie di grana # 3 - 7
- con funghi porcini* # 12

€ 19,50

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

PATATE AROMATIZZATE ALLA PAPRIKA*

#1

€ 5,50

INSALATA MISTA

carote, pomodori, rucola

€ 5,50

NO ALLERGENI

VERDURE ALLA GRIGLIA

NO ALLERGENI

€ 5,50

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 INSALATONE

CANAPA



è buona e fa bene... anche a tavola!

La pianta tanto discussa del nostro secolo si sta prendendo un enorme rivincita, soprattutto in cucina: possiede un altissimo livello di proteine (quanto la carne!), di omega 3 ed omega 6 e di grassi polinsaturi. Il suo valore è anche riconosciuto dal Ministero della Salute. Ed è tutto legale!

Usa il codice QR per scoprire tutte le straordinarie caratteristiche della Canapa.



CANAPA  

semi di canapa decorticata, sfilacci di bresaola, insalata Chioggia, insalata Milano, feta greca, cetrioli, olive e pomodorini freschi # 7

€ 15,00

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

€ 15,00

CAPRESE

mozzarella di Bufala, pomodoro fresco e basilico # 7

€ 13,00

SOL LEVANTE 

insalata mista e spinacino con feta greca, semi di zucca, edamame e alga wakame # 6 - 7

€ 15,00

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

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

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di lodigiano e basilico

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11

€ 15,50

EMILIA

con crema di stracchino, mortadella, scaglie di Lodigiano "Raspadura",
glassa di aceto balsamico e farina di pistacchi

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12

€ 17,50

CRUDO E STRACCIATELLA

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 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.

PROTEIN PIZZAS

Una pizza per un pieno di energia!

prova i nostri esclusivi impasti proteici!

1 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 *canapa*

Farina ricca di fibre, Omega 3, Omega 6 e di grassi polinsaturi, è definita prodotto Superfood il cui valore è riconosciuto dal Ministero della Salute
1 - 6 - 8 - 10

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



ISABELLA

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana e basilico
7

€ 13,00



SANTA MARIA

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, mozzarella con latte di bufala mantovana, cipolla rossa caramellata, origano
7

€ 18,50



PORCHETTA

pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, porchetta di Ariccia, provolone, finocchietto selvatico
7

€ 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.

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 € 9,30
- BRONTE** mozzarella, scamorza affumicata, crema di zucca, Porcini, prosciutto crudo di Parma, pistacchi di Bronte # 7 - 8 € 12,30
- MALAFEMMINA** mozzarella Fiordilatte mantovana a fette, friarielli*, salsiccia **Friarielli:** infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa, molto utilizzate nella cucina napoletana # 7 € 10,80

PIZZE ROSSE *senza lattosio*

- MARINARA** pomodoro, aglio, prezzemolo # NO ALLERGENI € 6,30
- PUGLIESE** pomodoro, cipolla rossa di Tropea, origano # NO ALLERGENI € 6,30
- SCOGLIERA** pomodoro, polpo, frutti di mare, gambero, prezzemolo aromatizzato all'aglio, rucola, olio piccante* # 2 - 4 - 12 - 14 € 12,30

PIZZE ROSSE *senza mozzarella*

- CIOCIARA**  pomodoro, zucchine, melanzane, cipolla, Pecorino Romano, pomodoro fresco # 7 € 8,30

CALZONI

- CALZONE DI FUOCO** mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoncino # 7 € 8,80
- CALZONE FARCITO** mozzarella, pomodoro, carciofini, olive nere, prosciutto cotto, champignon # 7 € 8,80
- CALZONE LISCIO**  mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto # 7 € 8,30

FOCACCE

- FOCACCIA**   sale, olio extravergine, rosmarino # NO ALLERGENI € 5,30
- FOCACCIA CON CRUDO**  rosmarino, olio extravergine, prosciutto crudo di Parma # NO ALLERGENI € 7,80

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	€ 9,30
BOSS 🌱 pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolla, pomodoro fresco, rucola, olive nere # 7	€ 8,80
BUFALINA 🌱🌱 pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, pomodorini # 7	€ 10,30
CAPRICCIOSA 🌱 pomodoro, mozzarella, carciofini, olive, champignon, verdure sott'olio # 7	€ 8,30
CAVOUR pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana Padano # 3 - 7	€ 10,80
CRAPADA pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck # 7	€ 10,30
CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma # 7	€ 10,30
CRUDO e ZOLA pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, prosciutto crudo di Parma # 7	€ 10,30
DELICATA pomodoro, mozzarella, salmone affumicato* # 4 - 7	€ 9,80
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere # 7	€ 8,80
GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti * # 2 - 7 - 12	€ 10,80
GIARDINO 🌱🌱 pomodoro, mozzarella, zucchine grill, melanzane grill e pomodorini # 7	€ 8,80
INFERNO pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante # 7	€ 9,30
MARGHERITA 🌱🌱 pomodoro, mozzarella, origano # 7	€ 7,30
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano # 4 - 7	€ 8,30
ORTOLANA 🌱🌱 pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill # 7	€ 8,30
PAPAS pomodoro, mozzarella, patatine fritte* # 7	€ 8,30
PECORINO E BASILICO 🌱 pomodoro, mozzarella, pecorino romano, basilico # 7	€ 8,30
PEPPINO 🌱 pomodoro, mozzarella con latte di Bufala mantovana, basilico # 7	€ 10,30
PORCINI 🌱🌱 pomodoro, mozzarella, Porcini trifolati* # 7 - 12	€ 10,30
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 7	€ 8,30
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon # 7	€ 8,30
ROMANA pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano # 4 - 7	€ 8,30
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca # 7	€ 8,80
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno # 4 - 7	€ 9,80
TONNO E CIPOLLE pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle # 4 - 7	€ 9,80
WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel # 3 - 7 - 10	€ 8,30
ZUCCHINE 🌱🌱 pomodoro, mozzarella, zucchine grill # 7	€ 8,30

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 <i>biologica</i>	€ 2,00
Mozzarella con latte di Bufala mantovana <i>biologica</i>	€ 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. Bernardo CL 75 € 2,50
Naturale o Frizzante
NO ALLERGENI

Gazzosa/Limonata CL 26 € 3,50
Aranciata/Chinotto
NO ALLERGENI

Tè alla pesca/limone CL 26 € 3,50
NO ALLERGENI

Acqua tonica 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

CENTRIFU-COCKTAIL

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

maggiorazione € 3,00

S. Bernardo



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". Il **70%** della miscela è caffè **Arabica** (40% **Brasile**, 15% **Nicaragua**, 15% **Honduras**), il restante **30%** è **Robusta** (15% **India**, 15% **Messico**).



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

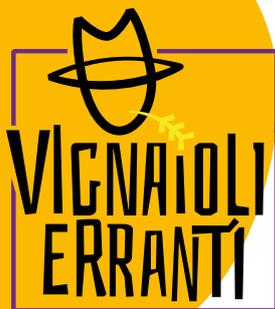
si rimanda alla singola etichetta

€ 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 € 23,00



VINI BIANCHI



Lombardia  Villano Bianco Provincia di Pavia IGP Tenuta Fortunago Biologico € 22,00

Toscana #FFF Toscana Bianco IGT Arizzi Wine In conversione biologica € 23,00



VINI ROSSI



Lombardia  Villano Rosso Provincia di Pavia IGP Tenuta Fortunago Biologico € 22,00

Veneto Valpolicella Classico Superiore DOC Le Bignele Artigianale € 26,00

Toscana  Chianti Colli Senesi Riserva DOCG Tenuta Murlo In conversione biologica € 26,00



VINO DOLCE



Friuli V.G. Verduzzo Friulano DOC Colli Orientali del Friuli La Magnolia Artigianale € 23,00

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 € 5,50



VINI BIANCHI

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

Toscana #FFF Toscana Bianco 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 € 8,00
MARILYN SPRITZ: Birra Artigianale Marilyn Agricola, Aperol, Soda, Arancia € 8,00

PRE DINNER

- APEROL SPRITZ:** Prosecco, Aperol, Soda € 8,00
NEGRONI: Campari, Vermouth Rosso, Gin, Arancia € 8,00
SBAGLIATO: Campari, Vermouth Rosso, Prosecco, Arancia € 8,00
AMERICANO: Vermouth rosso, Campari, Soda € 8,00

LONG DRINK

- LONG ISLAND ICED TEA:** Vodka, Gin, Rum, Triplesec, Sweet & Sour, Cola, Lime € 8,00
VODKA TONIC/LEMON: Vodka, Acqua Tonica/Lemonsoda € 8,00
GIN TONIC/LEMON: Gin, Acqua Tonica/Lemonsoda € 8,00
JAPANESE: Vodka, Gin, Rum bianco, Midori, Sweet & sour, Lemonsoda € 8,00

PESTATI

- MOJITO:** Rum Bianco, Soda, Lime, Menta, Zucchero di canna € 8,00
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 € 8,00
Disponibile nei gusti: pesca, fragola, passion fruit, cocco
- MOSCOW MULE:** Vodka, Ginger Ale, Lime, Menta € 8,00
CUBA LIBRE: Rum, Cola, Lime € 8,00
CAIPIRINHA: Cachaça, Zucchero, Lime € 8,00

Su richiesta cocktail con rum Matusalem, Havana € 9,50

Per gli allergeni si rimanda a singola etichetta.

I COCKTAILS



BOULEVARDIER

AFTER DINNER

GODFATHER: Scotch whisky, Amaretto	€ 8,00
GODMOTHER: Vodka, Amaretto	€ 8,00
BOULEVARDIER: Bourbon, Vermouth rosso, Campari	€ 8,00
BLACK RUSSIAN: Vodka, Liquore al caffè	€ 8,00
DISARONNO SOUR: Disaronno, Succo di limone, Sciroppo di zucchero	€ 8,00

FROZEN disponibili anche nella versione classica

PIÑACOLADA: Rum, Sciroppo di cocco, Sciroppo di Ananas	€ 8,00
DAIQUIRI: Rum Bianco, Sweet & Sour, Limone <small>Disponibile nei gusti: pesca, fragola, passion fruit, cocco</small>	€ 8,00
MARGARITA: Tequila, Triplesec, Sweet & Sour, Sale <small>Disponibile nei gusti: pesca, fragola, passion fruit, cocco</small>	€ 8,00

ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO: Zucchero di canna, Lime, Menta, Ginger Ale, Succo di pompelmo, Soda	€ 8,00
FLORIDA: Succo di pompelmo, Succo d'arancia, Sweet & Sour, Soda, Arancia	€ 8,00
VIRGIN COLADA: Sciroppo di cocco, Succo d'ananas	€ 8,00
KISS ON THE BEACH: Succo alla pesca, Succo d'ananas, Sciroppo alla fragola, Soda	€ 8,00
SUMMER VIBES: Succo d'ananas, Succo d'arancia, Sciroppo al passion fruit, Soda	€ 8,00
TROPICAL BLISS FUSION: Succo d'arancia, Succo di pesca, Sciroppo di papaya, Soda	€ 8,00

Su richiesta cocktail con rum Matusalem, Havana € 9,50

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

AMARO DI MONTEVECCHIA

Prodotto con miele e rosmarino di Montevécchia # 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 * € 13,00
soffice panino gluten free con 200 gr di carne Black Angus, pomodoro, formaggio Edamer e lattuga #7

I piatti della nostra **“STEAK HOUSE”** 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 - 7 - 8 € 8,50
- Mousse alla panna con frutti di bosco*** # 3 - 6 - 7 € 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 - 6 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al pesto # 1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al ragù # 1 - 6 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al naturale # 1 - 6 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi al burro # 1 - 6 - 7 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi all'olio d'oliva # 1 - 6 - 9 - 10	€ 8,00
Pasta / gnocchi alle vongole in bianco con prezzemolo # 1 - 6 - 9 - 10 - 12 - 14	€ 10,00
Cotoletta di pollo con contorno # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10	€ 11,50
Bistecchina di pollo o manzo alla griglia con contorno # NO ALLERGENI	€ 11,50
Baby New York hamburger con contorno # 1 - 6 - 10	€ 10,50
Baby würstel di pollo con contorno # 3 - 7 - 10	€ 10,00
Frittatina con verdure miste e lodigiano con contorno # 3 - 7 - 9	€ 9,50
Patate fritte* # 1	€ 6,00
Verdure alla griglia # NO ALLERGENI	€ 6,00
Caponatina biologica # 9	€ 6,00
Prosciutto cotto baby # NO ALLERGENI	€ 9,00
Prosciutto crudo baby # NO ALLERGENI	€ 10,00
Bresaola baby # NO ALLERGENI	€ 10,00
Salame baby # NO ALLERGENI	€ 9,00
Macedonia di frutta fresca # NO ALLERGENI	€ 6,00
Frutta di stagione # NO ALLERGENI	€ 4,50
Tiramisù baby # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 6,00
Gelato gusti vari # 3 - 6 - 7 - 8	
1 pallina	€ 3,50
2 palline	€ 4,50

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;
 - lattio. (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				