



## ALL DAY MENU

dalle 12 alle 21:30 (domenica dalle 15 alle 21:30)

### MAINS

- HUMMUS & FALAFEL SALAD: hummus homemade con nachos di pane carasau, insalatina e polpettine di ceci al forno servite con crema di melanzane e menta € 9
- CASA DOLCE CASA: focaccia ai cereali antichi, pomodori marinati all'origano, burrata, olive liguri, crema di pomodori secchi, robiola mantecata ai pistacchi, formaggi stagionati con composta di frutta € 10
- CROSTONI CORAGGIOSI - VACANZE ITALIANE: radicchio, noci e gorgonzola - squacquerone, mandorle e fichi caramellati - pomodoro fresco, bufala e basilico - ricotta, olio EVO al limone e pistacchi € 8
- CAPRI...CCIO D'ESTATE: cuore di bufala campana su vellutata andalusa di pomodoro fresco, pesto al basilico, pomodorini marinati € 12
- FRUIT GARDEN: insalatina vegan con assortimento di verdure, frutta fresca e secca, semi di zucca e girasole, germogli, accompagnata da focaccia ai cereali antichi e citronette allo zenzero € 10
- PINK SUPREME: trancio di salmone alla piastra con pesto di nocciole ed erbe aromatiche, insalata di stagione e caponatina estiva € 14
- VEGGIE BURGER: burger di zucchine, ricotta e parmigiano reggiano, insalata, pomodoro fresco, salsa curry-yogurt, accompagnato da patate rustiche al forno e melanzane alla mediterranea € 12
- BASMATI PARADISE: riso basmati saltato, straccetti di pollo al curry, carote e fagiolini croccanti, anacardi tostanti € 12
- CHICKEN SANDWICH: petto di pollo gratinato al forno con salsa mediterranea, insalata e pomodoro fresco, servito con contorno di patate rustiche e pomodori caramellati € 12
- THE BEEF BURGER: burger di Angus, bacon croccante, insalata, pomodoro fresco, formaggio ceddar, salsa dijon, servito con patate rustiche e verdure sfiziose € 13
- PAPPARE' SALAD: insalatona mista di stagione, pomodorini, crostini alla curcuma, avocado, germogli e citronette allo zenzero - con gamberi saltati aggiungere 3€, con tagliata di pollo aggiungere 2€ € 10

### SWEETS

- TROPICAL PARFAIT: mousse allo yogurt su crumble integrale con nocciole e mandorle, variegato pesca e lime € 5,5
- ENGLISH-ROMAGNOLA: cheesecake allo squacquerone di romagna DOP con composta di frutti rossi € 5,5
- VEGAN RED VELVET: servita al bicchiere, con vegan whipped cream, vellutata di fragole home made e frutti rossi € 5,5

### LE PROPOSTE DEL MESE

- |  |       |
|--|-------|
| TUNA SANDWICH ELITE: carpaccio di tonno affumicato, insalata, pomodoro fresco, uova sode, salsa curry e mango, servito con patate rustiche e zucchine alla curcuma | € 13  |
| SUMMER BARBECUE: ribs di suino a cottura lenta con salsa barbecue, patate rustiche al forno e piccola insalata   | € 14  |
| ● VEGAN BAGEL: burger di legumi e tofu, humus di barbabietole, insalata con caponata estiva  | € 10  |
| ***  |       |
| COCONUT PIE: torta tiepida al cocco con cioccolato fuso e gelato alla crema  | € 5,5 |

## DAL BAR E DALLA CAFFETTERIA

### SUMMER SPECIAL COFFEE

CLOUD COFFEE: Pappare' blend, crema di latte fredda, cacao, brownies	€ 3,5
PAPPA COFFEE: Pappare' blend, crema di latte fredda, meringhe, cacao	€ 3,5
AMARETTO: Pappare' blend, crema di latte fredda, mandorle tostate, amaretto	€ 3,5
BLACK NORDIC: Pappare' blend, panna montata, liquirizia, scaglie di extra fondente peruviano	€ 3,5
DOLCE SALATO: Pappare' blend, crema di latte fredda, caramello salato, arachidi	€ 3,5

### SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Succhi di frutta 100% naturali, solo frutta, senza aggiunta di acqua, zuccheri e conservanti.	€ 3
---	-----

### THE, TISANE E INFUSI

Un ricco assortimento di the, tisane ed infusi pregiati da gustare, se volete, assieme ai nostri dolci	€ 2,7
--	-------

### CAFFETTERIA

#### I NOSTRI CAFFÈ

Vi offriamo una scelta fra quattro diversi caffè da gustare in espresso o filtro (Chemex, V60, Percolato).

**PAPPARE' BLEND:** miscela Arabica provenienza Centro e Sud America; caffè morbido e delicato; adatto lungo tutta la giornata.

**SIDAMO WASHED:** monorigine Arabica Etiopia; caffè elegante ed aromatico; adatto da meditazione.

**PARCHMENT PEABERRY:** monorigine Canephora India; caffè forte e corposo; adatto per ricaricarsi.

**DECAFFEINATO AD ACQUA:** monorigine Arabica provenienza Messico; caffè decaffeinato con metodo naturale ad acqua senza additivi.

#### I METODI DI ESTRAZIONE

**CHEMEX:** per chi cerca un piacere prolungato; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; gusto avvolgente e corposo, bevanda profumata ed aromatica.

**V60:** per chi cerca aromaticità; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; bevanda dal carattere unico e acidità lieve.

**PERCOLATO (AMERICANO):** perfetto per accompagnare il brunch; estrazione con filtro, 24 gr di caffè per 300 ml; gusto morbido e leggero.

**ESPRESSO:** il classico caffè italiano; estrazione 14,5-15 gr di polvere di caffè per 25 ml; lavoriamo con le migliori attrezzature in commercio. La macchina per l'estrazione è una Marzocco Strada EP, mentre i macinacaffè sono due Mahlkonig K30 Twin, per un controllo completo di tutte le fasi di estrazione a garanzia di un risultato finale eccellente.

Espresso/macchiato - Pappare' blend 100% arabica	€ 1,1
Espresso/macchiato - Parchent Peaberry	€ 1,3
Espresso/macchiato - Sidamo Washed	€ 1,5
Decaffeinato/macchiato	€ 1,2
Macchiatone	€ 1,3
Americano 300ml	€ 1,9
Filter coffee Hario V60 250ml	€ 2,7
Filter coffee Chemex 250ml	€ 3
Cappuccino 160ml *	€ 1,5
Cappuccione 250ml *	€ 1,8
Caffè e latte 300ml *	€ 1,8
Orzo piccolo	€ 1,3
Orzo grande	€ 1,5
Caffè shakerato	€ 3,5
Ice Coffee	€ 1,5
Cappuccino estivo * **	€ 1,8
Latte macchiato estivo * **	€ 2
Latte matcha	€ 3

\* con deca/orzo aggiungere 10 cent, con latte di soia/riso/mandorle/cocco aggiungere 30 cent,

\*\* con caramello salato/cioccolato/dulce de leche/pistacchio aggiungere 50 cent

### COMFORT FOOD DAILY HOME MADE

Croissant	€ 1,1
Croissant vegano / farcito	€ 1,3
Croissant farcito speciale	€ 1,5
Brownie	€ 2,5
Cookie	€ 0,8
Cinnamon roll	€ 3
Sweet chocolate bun	€ 3
Muffin	€ 3
Torta del giorno	€ 3,5
Sweet quick bread	€ 2,5

### SALATI

Croissant salato farcito	€ 3
Panini / focacce farciti	€ 5
Torta salata del giorno	€ 4,5
Pizza	€ 2,9
Bagel farcito	€ 6,5

### FRESH DRINK HOME MADE

Spremuta arancia/pompelmo/arancia e limone	€ 3,5
Fresh lemonade	€ 2,5
Antiossidante: limone, curcuma	€ 2,5
Estratto fresco di frutta / verdura	€ 5
Detox: limone, pompelmo, zenzero	€ 2,5
Smoothie	€ 5
Ice Tea (lemon/rooibos/mint/peach&ginger/butterfly pea)	€ 3

### VINI AL CALICE

Richiedi la lista dei vini al nostro personale di sala

### BIRRE ARTIGIANALI

Richiedi la lista delle birre artigianali al nostro personale di sala



## BREAKFAST MENU

dalle 7:30 alle 12

### FRUIT & CEREALS

- CHIA PUDDING: latte di soia, semi di chia, ananas e frutti rossi € 5
- GRANOLA CUP: yogurt naturale, frutta fresca di stagione, Pappare' bio muesli € 5
- PURPLE PASSION: yogurt naturale, Pappare' bio muesli, frutti rossi, composta di mirtilli € 5
- HONEY DREAM: yogurt naturale, mela profumata alla cannella, granella di biscotto, miele, pinoli € 5
- STRAWBERRY FIELDS: yogurt naturale, crema di pistacchio, frutti rossi, piccole meringhe € 5
- FRUIT SALAD: macedonia di frutta fresca di stagione € 5

### ON TOAST: PANE TOSTATO CLASSICO O MULTICEREALI SERVITO CON

- Burro e confetture della casa € 4
- Avocado € 7
- 2 uova strapazzate o al tegamino € 6
  - 2 uova strapazzate, bacon, pomodori caramellati € 10
  - 2 uova strapazzate, bacon, avocado € 10
  - 2 uova strapazzate, cream cheese, avocado, salmone affumicato € 12
- VEGAN SWEET DREAM: nocciolata vegana, banana, frutti rossi e vegan whipped cream € 10

### MAINS: PANCAKES INTEGRALI E SCONES DAILY HOME MADE SERVITI CON

- burro e confetture della casa € 6
- burro e sciroppo d'acero € 6
- nocciolata e banana fresca € 6
- FRUIT SUNRISE: crema di yogurt, sciroppo d'acero, frutta di stagione € 7
- DARK CHANTILLY: salsa al cioccolato, crema chantilly, crumble di brownie, frutta secca € 7
- GREEN HILLS: crema chantilly, banana, granella di pistacchi, crema di pistacchi € 8
- PAPPABEST: yogurt naturale, granola, fragole, vellutata di frutti rossi € 7

## DAL BAR E DALLA CAFFETTERIA

### SUMMER SPECIAL COFFEE

CLOUD COFFEE: Pappare' blend, crema di latte fredda, cacao, brownies	€ 3,5
PAPPA COFFEE: Pappare' blend, crema di latte fredda, meringhe, cacao	€ 3,5
AMARETTO: Pappare' blend, crema di latte fredda, mandorle tostate, amaretto	€ 3,5
BLACK NORDIC: Pappare' blend, panna montata, liquirizia, scaglie di extra fondente peruviano	€ 3,5
DOLCE SALATO: Pappare' blend, crema di latte fredda, caramello salato, arachidi	€ 3,5

### SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Succhi di frutta 100% naturali, solo frutta, senza aggiunta di acqua, zuccheri e conservanti.	€ 3
---	-----

### THE, TISANE E INFUSI

Un ricco assortimento di the, tisane ed infusi pregiati da gustare, se volete, assieme ai nostri dolci	€ 2,7
--	-------

### CAFFETTERIA

#### I NOSTRI CAFFÈ

Vi offriamo una scelta fra quattro diversi caffè da gustare in espresso o filtro (Chemex, V60, Percolato).

**PAPPARE' BLEND:** miscela Arabica provenienza Centro e Sud America; caffè morbido e delicato; adatto lungo tutta la giornata.

**SIDAMO WASHED:** monorigine Arabica Etiopia; caffè elegante ed aromatico; adatto da meditazione.

**PARCHMENT PEABERRY:** monorigine Canephora India; caffè forte e corposo; adatto per ricaricarsi.

**DECAFFEINATO AD ACQUA:** monorigine Arabica provenienza Messico; caffè decaffeinato con metodo naturale ad acqua senza additivi.

#### I METODI DI ESTRAZIONE

**CHEMEX:** per chi cerca un piacere prolungato; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; gusto avvolgente e corposo, bevanda profumata ed aromatica.

**V60:** per chi cerca aromaticità; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; bevanda dal carattere unico e acidità lieve.

**PERCOLATO (AMERICANO):** perfetto per accompagnare il brunch; estrazione con filtro, 24 gr di caffè per 300 ml; gusto morbido e leggero.

**ESPRESSO:** il classico caffè italiano; estrazione 14,5-15 gr di polvere di caffè per 25 ml; lavoriamo con le migliori attrezzature in commercio. La macchina per l'estrazione è una Marzocco Strada EP, mentre i macinacaffè sono due Mahlkonig K30 Twin, per un controllo completo di tutte le fasi di estrazione a garanzia di un risultato finale eccellente.

Espresso/macchiato - Pappare' blend 100% arabica	€ 1,1
Espresso/macchiato - Parchent Peaberry	€ 1,3
Espresso/macchiato - Sidamo Washed	€ 1,5
Decaffeinato/macchiato	€ 1,2
Macchiatone	€ 1,3
Americano 300ml	€ 1,9
Filter coffee Hario V60 250ml	€ 2,7
Filter coffee Chemex 250ml	€ 3
Cappuccino 160ml *	€ 1,5
Cappuccione 250ml *	€ 1,8
Caffè e latte 300ml *	€ 1,8
Orzo piccolo	€ 1,3
Orzo grande	€ 1,5
Caffè shakerato	€ 3,5
Ice Coffee	€ 1,5
Cappuccino estivo * **	€ 1,8
Latte macchiato estivo * **	€ 2
Latte matcha	€ 3

\* con deca/orzo aggiungere 10 cent, con latte di soia/riso/mandorle/cocco aggiungere 30 cent,

\*\* con caramello salato/cioccolato/dulce de leche/pistacchio aggiungere 50 cent

### COMFORT FOOD DAILY HOME MADE

Croissant	€ 1,1
Croissant vegano / farcito	€ 1,3
Croissant farcito speciale	€ 1,5
Brownie	€ 2,5
Cookie	€ 0,8
Cinnamon roll	€ 3
Sweet chocolate bun	€ 3
Muffin	€ 3
Torta del giorno	€ 3,5
Sweet quick bread	€ 2,5

### SALATI

Croissant salato farcito	€ 3
Panini / focacce farciti	€ 5
Torta salata del giorno	€ 4,5
Pizza	€ 2,9
Bagel farcito	€ 6,5

### FRESH DRINK HOME MADE

Spremuta arancia/pompelmo/arancia e limone	€ 3,5
Fresh lemonade	€ 2,5
Antiossidante: limone, curcuma	€ 2,5
Estratto fresco di frutta / verdura	€ 5
Detox: limone, pompelmo, zenzero	€ 2,5
Smoothie	€ 5
Ice Tea (lemon/rooibos/mint/peach&ginger/butterfly pea)	€ 3

### VINI AL CALICE

Richiedi la lista dei vini al nostro personale di sala

### BIRRE ARTIGIANALI

Richiedi la lista delle birre artigianali al nostro personale di sala



## BRUNCH MENU

domenica e festivi dalle 9 alle 15

### BRUNCH SPECIALS

- GREEN BURRITO: servito con crema di avocado, verdure miste di stagione e riso basmati saltato al curry € 10
- GREEK TOAST: con crema di avocado, feta greca sbriciolata, olive nere, pomodorini, uova sode € 11
- FRUIT GARDEN: insalatina vegan con assortimento di verdure, frutta fresca e secca, semi di zucca e girasole, germogli, accompagnata da focaccia ai cereali antichi e citronette allo zenzero € 10
- BASMATI PARADISE: riso basmati saltato, straccetti di pollo al curry, carote e fagiolini croccanti, anacardi tostanti € 12
- AMERICAN BREAKFAST: uova strapazzate, pomodori caramellati, prosciutto affumicato alla griglia, bacon, rosti di patate e pancakes con burro e sciroppo d'acero € 12
- ENGLISH BREAKFAST: casseruola gratin con uova, pomodori caramellati, funghi, cipolla stufata, baked beans e servita con pane grigliato e prosciutto affumicato alla piastra € 12
- PAPPARE' SALAD: insalatona mista di stagione, datterini, crostini alla curcuma, avocado, germogli e citronette allo zenzero - con gamberi saltati aggiungere 3€, con tagliata di pollo aggiungere 2€ € 10

### FRUIT & CEREALS

- CHIA PUDDING: latte di soia, semi di chia, ananas e frutti rossi € 5
- GRANOLA CUP: yogurt naturale, frutta fresca di stagione, Pappare' bio muesli € 5
- PURPLE PASSION: yogurt naturale, Pappare' bio muesli, frutti rossi, composta di mirtilli € 5
- HONEY DREAM: yogurt naturale, mela profumata alla cannella, granella di biscotto, miele, pinoli € 5
- STRAWBERRY FIELDS: yogurt naturale, crema di pistacchio, frutti rossi, piccole meringhe € 5
- FRUIT SALAD: macedonia di frutta fresca di stagione € 5

### ON TOAST: PANE TOSTATO CLASSICO O MULTICEREALI SERVITO CON

- Burro e confetture della casa € 4
- Avocado € 7
- 2 uova strapazzate o al tegamino € 6
- 2 uova strapazzate, bacon, pomodori caramellati € 10
- 2 uova strapazzate, bacon, avocado € 10
- 2 uova strapazzate, cream cheese, avocado, salmone affumicato € 12
- VEGAN SWEET DREAM: nocciolata vegana, banana, frutti rossi e vegan whipped cream € 10

### MAINS: PANCAKES INTEGRALI E SCONES DAILY HOME MADE SERVITI CON

- burro e confetture della casa € 6
- burro e sciroppo d'acero € 6
- nocciolata e banana fresca € 6
- FRUIT SUNRISE: crema di yogurt, sciroppo d'acero, frutta di stagione € 7
- DARK CHANTILLY: salsa al cioccolato, crema chantilly, crumble di brownie, frutta secca € 7
- GREEN HILLS: crema chantilly, banana, granella di pistacchi, crema di pistacchi € 8
- PAPPABEST: yogurt naturale, granola, fragole, vellutata di frutti rossi € 7

## DAL BAR E DALLA CAFFETTERIA

### SUMMER SPECIAL COFFEE

CLOUD COFFEE: Pappare' blend, crema di latte fredda, cacao, brownies	€ 3,5
PAPPA COFFEE: Pappare' blend, crema di latte fredda, meringhe, cacao	€ 3,5
AMARETTO: Pappare' blend, crema di latte fredda, mandorle tostate, amaretto	€ 3,5
BLACK NORDIC: Pappare' blend, panna montata, liquirizia, scaglie di extra fondente peruviano	€ 3,5
DOLCE SALATO: Pappare' blend, crema di latte fredda, caramello salato, arachidi	€ 3,5

### SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Succhi di frutta 100% naturali, solo frutta, senza aggiunta di acqua, zuccheri e conservanti.	€ 3
---	-----

### THE, TISANE E INFUSI

Un ricco assortimento di the, tisane ed infusi pregiati da gustare, se volete, assieme ai nostri dolci	€ 2,7
--	-------

### CAFFETTERIA

#### I NOSTRI CAFFÈ

Vi offriamo una scelta fra quattro diversi caffè da gustare in espresso o filtro (Chemex, V60, Percolato).

**PAPPARE' BLEND:** miscela Arabica provenienza Centro e Sud America; caffè morbido e delicato; adatto lungo tutta la giornata.

**SIDAMO WASHED:** monorigine Arabica Etiopia; caffè elegante ed aromatico; adatto da meditazione.

**PARCHMENT PEABERRY:** monorigine Canephora India; caffè forte e corposo; adatto per ricaricarsi.

**DECAFFEINATO AD ACQUA:** monorigine Arabica provenienza Messico; caffè decaffeinato con metodo naturale ad acqua senza additivi.

#### I METODI DI ESTRAZIONE

**CHEMEX:** per chi cerca un piacere prolungato; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; gusto avvolgente e corposo, bevanda profumata ed aromatica.

**V60:** per chi cerca aromaticità; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; bevanda dal carattere unico e acidità lieve.

**PERCOLATO (AMERICANO):** perfetto per accompagnare il brunch; estrazione con filtro, 24 gr di caffè per 300 ml; gusto morbido e leggero.

**ESPRESSO:** il classico caffè italiano; estrazione 14,5-15 gr di polvere di caffè per 25 ml; lavoriamo con le migliori attrezzature in commercio. La macchina per l'estrazione è una Marzocco Strada EP, mentre i macinacaffè sono due Mahlkonig K30 Twin, per un controllo completo di tutte le fasi di estrazione a garanzia di un risultato finale eccellente.

Espresso/macchiato - Pappare' blend 100% arabica	€ 1,1
Espresso/macchiato - Parchent Peaberry	€ 1,3
Espresso/macchiato - Sidamo Washed	€ 1,5
Decaffeinato/macchiato	€ 1,2
Macchiatone	€ 1,3
Americano 300ml	€ 1,9
Filter coffee Hario V60 250ml	€ 2,7
Filter coffee Chemex 250ml	€ 3
Cappuccino 160ml *	€ 1,5
Cappuccione 250ml *	€ 1,8
Caffè e latte 300ml *	€ 1,8
Orzo piccolo	€ 1,3
Orzo grande	€ 1,5
Caffè shakerato	€ 3,5
Ice Coffee	€ 1,5
Cappuccino estivo * **	€ 1,8
Latte macchiato estivo * **	€ 2
Latte matcha	€ 3

\* con deca/orzo aggiungere 10 cent, con latte di soia/riso/mandorle/cocco aggiungere 30 cent,

\*\* con caramello salato/cioccolato/dulce de leche/pistacchio aggiungere 50 cent

### COMFORT FOOD DAILY HOME MADE

Croissant	€ 1,1
Croissant vegano / farcito	€ 1,3
Croissant farcito speciale	€ 1,5
Brownie	€ 2,5
Cookie	€ 0,8
Cinnamon roll	€ 3
Sweet chocolate bun	€ 3
Muffin	€ 3
Torta del giorno	€ 3,5
Sweet quick bread	€ 2,5

### SALATI

Croissant salato farcito	€ 3
Panini / focacce farciti	€ 5
Torta salata del giorno	€ 4,5
Pizza	€ 2,9
Bagel farcito	€ 6,5

### FRESH DRINK HOME MADE

Spremuta arancia/pompelmo/arancia e limone	€ 3,5
Fresh lemonade	€ 2,5
Antiossidante: limone, curcuma	€ 2,5
Estratto fresco di frutta / verdura	€ 5
Detox: limone, pompelmo, zenzero	€ 2,5
Smoothie	€ 5
Ice Tea (lemon/rooibos/mint/peach&ginger/butterfly pea)	€ 3

### VINI AL CALICE

Richiedi la lista dei vini al nostro personale di sala

### BIRRE ARTIGIANALI

Richiedi la lista delle birre artigianali al nostro personale di sala



## DRINK LIST & TAPAS

### DRINKS

Americano	€ 6
Negroni	€ 7
Negroni sbagliato	€ 7
Moskow mule	€ 7
Hugo	€ 7
Mojito	€ 7
Aperol spritz	€ 5
Campari spritz	€ 5
Gin tonic - Gin Hendrick's, cetriolo	€ 9
Gin tonic - Gin Mare, mango e pepe nero	€ 9
Gin tonic - Gin Tanqueray, spicchio di lime	€ 7
Gin tonic - Gin Bulldog, zest di pompelmo	€ 8
Caipiroska	€ 7
Daiquiri	€ 8
Bloody mary	€ 7
Blue colada	€ 7
Martini royale	€ 7
Virgin colada	€ 5
Virgin mojito	€ 5
Analcolico	€ 5
Succhi di frutta naturali	€ 3
Amaro Kaiserfost affinato in barrique	€ 4
Amaro Cinico alla cannella	€ 4
Grappa 903	€ 4
Grappa Genziana	€ 4

### TAPAS

- **BIERGARTEN:** tagliere di affettati e formaggi serviti con brezel integrale biologico € 5
- **VEGGIE TORTILLA:** tortilla di grano con verdure miste saltate, insalatina, granello di arachidi e crema di avocado home made € 3
- **HUMMUS & CARASAU:** humus di ceci, limone e paprika dolce servito con nachos di pane carasau € 3
- **CROSTONI CORAGGIOSI - VACANZE ITALIANE:** radicchio, noci e gorgonzola - scuacquerone, mandorle e fichi caramellati - pomodoro fresco, bufala e basilico - ricotta, olio EVO al limone e pistacchi € 8
- **CASA DOLCE CASA:** focaccia ai cereali antichi, pomodori marinati all'origano, burrata, olive liguri, crema di pomodori secchi, robiola mantecata ai pistacchi, formaggi stagionati con composta di frutta € 10

### VINI AL CALICE

Prosecco di Valdobbiadene DOPG Bio	€ 5
Franciacorta Brut DOPG Bio	€ 6
Alto Adige Traminer Aromatico DOC	€ 5
Ribolla Gialla IGT	€ 5
Alto Adige Lagrein DOC	€ 5
Sangiovese superiore DOP	€ 5
Pecorino Offida	€ 5
Muller Thurgau	€ 5
Cabernet Sauvignon Merlot	€ 5
Alto Adige Schiava	€ 5
Alcantara Sicilia	€ 5
Moscato d'Asti DOPG	€ 5

### BIRRE ARTIGIANALI

Via Emilia Pils bassa fermentazione 33 cl	€ 6
A.F.O. ambrata alta fermentazione 33 cl	€ 6
New Morning alta fermentazione 33 cl	€ 6
Verdi Imperial Stout 33 cl	€ 6
JBlanche, blanche ad alta fermentazione 33 cl	€ 6
Cotta R, ambrata, doppio malto 75 cl	€ 12
Marinera, golden ale, 75 cl	€ 12
Birra alla quinoa gluten free 75 cl	€ 9

### FRESH DRINK HOME MADE

Spremuta: arancia/pompelmo/arancia e limone	€ 3,5
Fresh lemonade	€ 2,5
Antiossidante: limone, sciroppo agave, curcuma	€ 2,5
Estratto fresco di frutta / verdura	€ 5
Detox: limone, pompelmo, miele, zenzero	€ 2,5
Smoothie	€ 5
Ice Tea (lemon/rooibos/mint/peach&ginger/butterfly pea)	€ 3



## THE TISANE & INFUSI

**ENGLISH BREAKFAST:** Miscela the nero bio Assam, Kenya, Rwanda e Yunnan

**BLACK CHAI:** The nero preparato seguendo la ricetta Indiana Masala Chai con radice di zenzero, cannella, cardamomo e chiodi di garofano. Ideale per accompagnare dolci

**ORGANIC CHAMOMILE:** Fiori di camomilla biologica dell' Egitto senza caffeina

**RED BERRY & HIBISCUS:** Miscela con fiori di ibisco, rosa canina e fiori di sambuco, senza caffeina

**TRIPLE MINT:** Menta piperita nera, menta acquatica dalla Gran Bretagna e menta selvaggia dalla Giordania senza caffeina

**JADE TIPS:** The verde Cina

**JASMINE PEARLS:** The verde Cina aromatizzato a mezzo di infusione naturale con fiori freschi di gelsomino

**EARL GREY:** Miscela the nero Cina, olio di bergamotto e fiordaliso blu

**DARJEELING:** The nero India

**MANGO NOIR:** The nero con note dolci di mango

**CHOCOLATE THEA:** The nero dell'India con fave di cacao del Madagascar e sentori di vaniglia

**ORGANIC LEMONGRASS & GINGER**

**GRISU':** Liquirizia, zenzero, menta piperita, peperoncino, cardamomo, pepe rosa (infusione 10 minuti)

**FAVOLA ROSA:** Cannella, cardamomo, liquirizia, coriandolo, finocchio, zenzero, petali di rosa (infusione 5-8 minuti)

**JAMAICA RUM:** frizzante miscela di frutti rossi con sambuco, ibisco, ribes nero, lampone, mora, fragola, vaniglia, rum (infusione 8 minuti)

**FRUTTO PRIBITO:** pera, arancia, lemongrass, menta

**AL CALAR DEL SOLE:** melograno, goji, sambuco, mela, ananas, mango, papaia, cocco

## BIRRE ARTIGIANALI

**VIA EMILIA:** dal Birrificio del Ducato, birra a bassa fermentazione, colore giallo dorato, aromi floreali ed erbacei con sentori di miele d'acacia e amaro discreto

**A.F.O.:** dal Birrificio del Ducato, birra ad alta fermentazione, colore ramato intenso, profumi agrumati e di frutta esotica; l'amaro è equilibrato da un retrogusto caramellato

**NEW MORNING:** dal Birrificio del Ducato, birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia; colore dorato intenso con riflessi aranciati, profumi speziati e floreali, fiori di campo, coriandolo, pepe verde, zenzero

**VERDI IMPERIAL STOUT:** dal Birrificio del Ducato, birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia; colore ebano scuro, profumi di cioccolato, caffè e tabacco con sfumature liquorose; retrogusto piccante

**J-BLANCHE:** dal Birrificio agricolo J63, birra ad alta fermentazione, stile blanche; colore giallo tenue, aroma speziato con sentori di coriandolo e Curaçao e note agrumate

**COTTA R:** dal Birrificio La Cotta, Birra ad alta fermentazione, stile belga, doppio malto, colore ambrato intenso

**MARINERA:** dal Birrificio La Cotta, birra elegante, fragrante e piacevolmente amara, con un'intensa nota iodata, dovuta all'utilizzo di sale marino.

**QUINOA:** dalla Società agricola Colleverde, birra 100% a base di quinoa italiana, rifermentata in bottiglia. Fresca e dissetante al naso ha note fruttate ed al palato ricorda limone ed arancia.