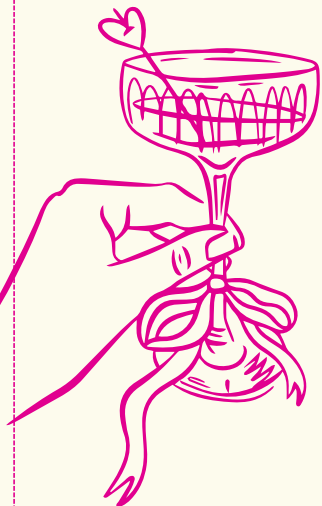




ROSÉ

— CANTINA & MAISON —

Si ordina al banco

Sfizi

Patatine Fritte³ | 6

patatine fritte artigianali, maionese, ketchup

Panelle provenzali | 8

panelle di ceci servite con salsa aioli



Brunch Specials!



Classic Brunch^{1/3} | 20

Bacon croccante, uovo strapazzato, avocado e pane del forno tostato, servito con insalatina tenera e patatine fritte artigianali + spremuta d'arancia

Croque madame^{1/3/7} | 20

Croque madame, pan brioche del forno con prosciutto arrosto, besciamella, emmental grigliato e uovo alla piastra, servito con patatine fritte e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Croque veg^{1/7} | 20

Croque vegetariano pan brioche del forno con pomodoro, caprino, besciamella ed emmental grigliato, servito con patatine fritte e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Double french smash^{1/3} | 22

Double french smash burger di angus marezzato, bun del forno con patatine fritte artigianali, servito con maionese, ketchup e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Vitello tonnato¹ | 20

Vitello con salsa tonnata, capperi servito con crostini di pane, patate fritte artigianali e insalatina + spremuta d'arancia

La crêpe^{1/4/7} | 22

Crêpe servita fredda, farcita con salmone affumicato, avocado, cream cheese e misticanza, servita con patatine fritte artigianali + spremuta d'arancia

Falafel⁷ | 18

Falafel di ceci e fave, serviti con tzatziki, insalata vinaigrette e patatine fritte artigianali + spremuta d'arancia

St-Germain, prosecco, menta, lime, ac. frizzante

The French Toast^{1/7/8} | 12

French toast di pane morbido del forno caramellato con frutti rossi, sciroppo d'acero e panna



Desserts

Profiteroles al cioccolato Valrhona^{1/3/7/8} 7

Tartelletta crema pasticcera e frutta^{1/3/7/8} 6

Rocher al Pistacchio^{1/3/7/8} 6

Mousse cioccolato e lamponi^{1/3/7/8} 6

Tiramisù della casa^{3/5} 6

New York cheesecake^{1/3/7} 6

Allergeni: 1 Cereali/Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano, 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Attenzione: cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

ROSÉ

— CANTINA & MAISON —

Bolle

Prosecco col fondo	6
Col Miotin, Glera, Veneto	
Rosé de Noir Metodo Classico	7,5
Tenuta l'Armonia, Pinot Nero, Veneto	
Champagne Brut Reserve	9
Gimmonet, Pinot Noir/Meunier, Chard. Francia	
Sidro di Mele di Normandia 2,8%	6

Rossi

Carignan	5
Herbe Sainte, Carignan, Francia	
Gamay	6
Loire Propriété, Gamay, Francia	
Bordeaux	7
Saint Martin, Cab. franc/sauv, merlot, Francia	
Nebbiolo	8
Principiano, Nebbiolo, Piemonte	
Bourgogne Rouge	8
Moissenet-Bonnard, Pinot noir, Francia	

Vini Dolci

Moscato d'Asti	6
Maddalena	
Montbazillac	7
Chateau Ladesvignes	
Jurancon	8
Domaine Cauhape	
Sauternes	9
Chateau Dudon	



Aperitivi e Miscelati

Kir	6
Vino bianco e liquore ribes nero	
Kir Royal	9
Champagne e liquore di ribes nero	
Spritz	7
(Aperol, Select, Campari)	
Rosé House Spritz	8
(Sarti Rosé)	
Hugo Saint Germain Spritz	10
St-Germain, prosecco, menta, lime, ac. frizzante	
Melacanto	10
Prosecco, Saint Germain, succo di mele bio	
Negroni "de la Maison"	12
Gin Bombay, Martini bitter, vermouth ris. rubino	

Analcolici

Sparkling Rocco	6
Prosecco di succo mele fermentate del tirolo 0,0%	
Gin tonic 0.0	10
Amaretto adriatico analcolico	7
Amaro Lucano analcolico	6
Molecola Ginger beer Tonica	4,5



Bianchi

Minervois Bianco	5
P. Harang, Verment. Grenache B. Marsanne, Fr.	
Muscadet	6
Loire Propriété, Melon de Bourgogne, Francia	
Grüner Veltliner	8
M. Arndorfer, Grüner Veltliner, Chard. Austria	
Bourgogne Aligoté	7
Moissenet-Bonnard, Chardonnay, Francia	

Rosé

Cinsault	5
P. Harang, Cinsault, Francia	
Tuttovaben	6
Centopassi, Nocera, Sicilia	
Pinot Grigio	7
La Guglia, Pinot Grigio macerato, Veneto	
Rose & Roll	7
St. Martin, Cinsault, Syrah, Grenache, Francia	



Birre

Cruzcampo	3,5/6
Lager, Spagna, 4,8%, 20/40cl	
Pigneto Pale Ale	6
Ale Ipa, Italia, 5,2%, 30cl	
Cantina Saison	6
Saison, Italia, lattina, 6%, 33cl	

Gin & Tonic

Bombay	10
Monkey	14
Mare	12
Hendrick's	12
Engine	12
Oxley	14

Distillati

Armagnac VS	10
Calvados 5a	10
Calvados 12a	14
Grappa Barrique	8
Rum Zacapa 23	12
Whisky Macallan 12	14

Vermouth, Amari & altro

San Simone	7
Amaro Amara	8
Pastis Ricard	6
Adriatico	8
Chartreuse verde	8
Porto Kopke 10y	10
Lustau sherry	8
Lillet Rosé	7
Amaretto Adriatico	7