

# MENÙ



# Centrifugati | Fresh Fruit Juice

Concentrato di vitamine e minerali, estratti da frutta e verdura

N.1 Rapa rossa, arancia, mela, zenzero;  
*Beetroot, orange, apple, ginger;*

N.2 Sedano, carota, cetriolo;  
*Celery, carrot, cucumber;*

N.3 Carota, mela, ananas, lime;  
*Carrot, apple, pineapple, lime;*

N.4 Pompelmo, carota, arancia, zenzero;  
*Grapefruit, carrot, orange, ginger;*

N.5 Arancia, mela, ananas, rapa rossa;  
*Orange, apple, pineapple, beetroot;*

N.6 Cetriolo, mela, lime, zenzero;  
*Cucumber, apple, lime, ginger;*

N.7 Ananas, mela, arancia, pesca;  
*Pineapple, apple, orange, peach;*

N.8 Mela, carota, pesca, zenzero;  
*Apple, carrot, peach, ginger;*

N.9 Arancia, mela, carota, zenzero;  
*Orange, apple, carrot, ginger;*

N.10 Sedano, mela, carota, zenzero;  
*Celery, apple, carrot, ginger;*

N.11 Arancia, limone, mela;  
*Orange, lemon, apple;*

N.12 CALDA con mela e cannella;  
*HOT apple with cinnamon;*

Piccola/Small 4€

Medio/Medium 5€

Grande/Large 6€

N.13 ALCOLICA e CALDA con mela, cannella, rum;  
*HOT ALCOOLIC apple with rum and cinnamon;*

Piccola/Small 5€

Medio/Medium 6€

Grande/Large 7€

N.14 Spremuta d'arancia  
*Orange;*

3,50€

# Food

Cucina vegetale, salutare, nutriente e bilanciata. Le materie prime sono biologiche, del territorio e di stagione. La cottura del cibo è al vapore, al forno, espressa, condita con olio extravergine d'oliva a crudo e poco salata.

*Vegetable, healthy, nutritious and balanced cuisine. The raw materials are organic, local and seasonal. The cooking of food is steamed, baked, express.*

<b>RISOTTO TRICOLORE INTEGRALE</b>	9,50€
Risotto tricolore integrale con pere, noci, gondino e semi di papavero <i>Risotto brown rise with, pear, nuts and gondino veg cheese, seeds</i>	
<b>FARRO   SPELLED (like wheat)</b>	9€
Farro caldo, con carciofi, mandorle tostate e sesamo nero <i>Farro with artichokes, toasted almonds and black sesame</i>	
<b>ORECCHIETTE   PASTA</b>	9€
Orecchiette con broccoli, leggermente piccante e semi di papavero. <i>Orecchiette with broccoli, slightly spicy and poppy seeds.</i>	
<b>ZUPPA   SOUP</b>	9€
Zuppa di zucca, patate & ceci con cubetti di pane tostato e sesamo <i>Pumpkin soup, potatoes, chickpeas, seeds and toasted bread</i>	
<b>SPEZZATINO   STEW</b>	9€
Spezzatino con patate, carote, finocchio e bocconcini di soia <i>Potato stew, carrots, fennel and soy morsels</i>	
<b>VEG BURGER</b>	9€
Burger vegetale con seitan, pomodoro, zucchine, melanzane, misticanza e mix di semi. <i>Vegetarian burger with seitan, tomato, zucchini, aubergines, mixed salad and seeds.</i>	
<b>POLPETTE DI QUINOA   QUINOA BALLS</b>	9€
Polpette di quinoa ripiene di zucca su letto di misticanza, fiori di carote. <i>Quinoa balls with pumpkin, mixed salad, carrots.</i>	
<b>BRESAOLA DI MOPUR   SLICED OF MOPUR</b>	9,50€
Bresaola di mopur con rucola, champignon e scaglie di gondino o grana. <i>Sliced of mopur with rocket, mushrooms and flakes of gondino or parmesan.</i>	
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI   VENETIAN CHEESES</b>	12€
Tagliere di formaggi veneti con piadina calda e confettura. <i>Plate of Venetian cheeses with hot flat bread and jam.</i>	

# Cicchetti

<b>PIADINA pomodoro e mozzarella</b> <i>FLATBREAD tomato cream and mozzarella cheese</i>	7,50€
<b>PIADINA Asiago e radicchio</b> <i>FLATBREAD Asiago cheese and radicchio salad</i>	9€
<b>PIADINA pecorino e zucchini</b> <i>FLATBREAD zucchini and pecorino cheese</i>	9€
<b>PIADIPIZZA margherita</b> <i>PIZZA margherita</i>	7,50€
<b>PIADIPIZZA olive taggiasche e capperi</b> <i>PIZZA taggiasche olives and capers</i>	8€
<b>PIADIPIZZA 4 formaggi</b> <i>PIZZA 4 cheeses</i>	9€
<b>PIADIPIZZA funghi champignon</b> <i>PIZZA champignon mushrooms</i>	8€
<b>PIADIPIZZA funghi champignon e olive taggiasche</b> <i>PIZZA champignon mushrooms and taggiasche olives</i>	8,50€
<b>PIADIPIZZA radicchio e noci</b> <i>PIZZA radicchio salad and nuts</i>	9,50€
<b>POLPETTA di quinoa ripiena di zucca</b> <i>Quinoa ball with pumpkin</i>	3€
<b>CROSTINI MISTI</b> <i>Roasted bread</i>	1€ <i>L'uno   one</i>
<b>FOCACCINA pomodoro, zucchini e Asiago</b> <i>FOCACCINA with tomato, zucchini and Asiago cheese</i>	3€

**COPERTO**  
COVER CHARGE

1,50€  
*per person*

## Vini | Wine

Calice  
Glass

Bottiglia  
Bottle

### Vini Rossi | Red Wine

Valpolicella D.O.C. Classico - Allegrini	4€	20€
Ripasso D.O.C. Superiore - Soraighe	4,50€	22€
Cabernet Sauvignon D.O.C. - Specogna	4€	19€

### Vini Bianchi | White Wine

Sauvignon D.O.C. - Ronco dei Pini	4€	20€
Lugana D.O.C. - Bosco	4€	20€
Pinot Grigio I.G.T. - Ronca	3,50€	18€
Chardonnay I.G.T - Bosco	3,50€	18€
Gewurz Traminer D.O.C. - Ertse + Neuve Sud Tirolo	4€	20€
Ribolla Gialla D.O.C. - Collio	4€	20€

### Bollicine | Sparkling Wine

Bortolomiol D.O.C.G. Extra Dry Valdobbiadene	3,50€	22€
Canevel D.O.C.G. Brut Valdobbiadene	4€	25€
Ribolla Gialla Brut millesimato Tre Lune	4€	25€
Franciacorta Uberti Brut		40€
Franciacorta F.Contea Brut Veg	6€	35€

## Birre | Beer

Piccona  
Small

Media  
Medium

### Birra alla spina | Draft Beer

Bionda Castello original   Blonde Castello original	3€	5€
---	----	----

### Birre in bottiglia | Bottle Beer

Bionda 4 luppoli Lager Porette   Blonde 4 hops Lager Porette		3,50€
--	--	-------

### Birre artigianali | Craft Bottled Beer

Bianca Flea   White Flea		5€
Rossa Flea   Red Flea		5€
Ipa Flea		5€

# Cocktail

<b>ANALCOLICO CON FRUTTA FRESCA</b> <i>Analcolic with fresh fruit</i>	6€
<b>ALCOLICO CON FRUTTA FRESCA</b> <i>Alcolic with fresh fruit</i>	7€
<b>AMERICANO</b>	5€
<b>BLOODY MARY</b>	7€
<b>CAIPIRINHA</b>	7€
<b>CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA/MARACUJA/CLASSICA</b> <i>Caipiroska with strawberry/passion fruit/classic</i>	7€
<b>COSMOPOLITAN</b>	7€
<b>CUBA LIBRE</b>	6€
<b>GIN BOMBAY TONIC/LEMON</b>	7€
<b>GIN TANQUERAY TONIC/LEMON</b>	7€
<b>GIN HENDRICK'S TONIC/LEMON</b>	8€
<b>HUGO</b> Lime, mela, foglie di menta, sciroppo di sambuco, prosecco <i>Lime, apple, mint leaves, elderberry syrup, prosecco</i>	3,50€
<b>HUGO ALLA FRAGOLA</b> <i>Hugo with strawberry</i>	4€
<b>LONDON MULE</b> Gin, Ginger beer, succo di limone <i>Gin, Ginger beer, lemon juice</i>	7€
<b>LONG ISLAND</b> Gin, vodka, rum, Triple sec, succo di limone, Coca cola <i>Gin, vodka, rum, Triple sec, lemon juice, Coca cola</i>	7€
<b>MARGARITA</b> Tequila, Triple sec, succo di limone <i>Tequila, Triple sec, lemon juice</i>	7€
<b>MOJITO</b> Rum bianco, foglie di menta, lime, zucchero di canna, soda <i>White rum, mint leaves, lime, cane sugar, soda</i>	7€
<b>MOJITO ALLA FRAGOLA/MARACUJA/UVA</b> <i>Mojito with strawberry/passion fruit/grape</i>	7€
<b>DARK MOJITO</b> Mojito classico con liquore di liquirizia <i>Classic mojito with licorice liqueur</i>	8€

<b>MOSKOW MULE</b>	7€
Vodka, ginger beer, succo di limone <i>Vodka, ginger beer, lemon juice</i>	
<b>NEGRONI</b>	7€
Gin, bitter campari, Martini rosso <i>Gin, bitter campari, Martini red</i>	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	7€
Prosecco, bitter campari, Martini rosso <i>Prosecco, bitter campari, Martini red</i>	
<b>PIÑA COLADA</b>	7€
Rum, succo d'ananas, latte di cocco <i>Rum, pineapple juice, coconut milk</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	7€
<b>SPRITZ</b>	3,50€
Aperol o Campari o Select e prosecco <i>Aperol or Campari or Select and prosecco</i>	
<b>VODKA TONIC/LEMON</b>	6€
<b>VODKA SMIRNOFF TONIC/LEMON</b>	7€
<b>VODKA BELUGA TONIC/LEMON</b>	9€