

The background is a solid teal color. In the top-left and bottom-right corners, there are illustrations of tropical plants, including a large monstera leaf and some palm fronds. A thin black vertical line runs down the center of the image, passing through the text.

Il nostro

M
E
C
C



Caffetteria

MENU

CAFFÈ LISCIO 1,20

CAPPUCCINO 1,50

BRIOCHE 1,50

CAFFÈ AMERICANO 1,50

CAFFÈ CORRETTO 1,50

CAFFÈ DECAFFEINATO 1,40

CAFFÈ MACCHIATO 1,30

CAFFÈ DOPPIO 2,40

CAFFÈ LATTE 1,80

LATTE MACCHIATO 2,00

LATTE CALDO 1,80

MAROCCHINO 1,50

MACCHIATONE 1,50

ORZO / GINSENG *Piccolo* 1,50
Macchiato +0,10

ORZO / GINSENG *Grande* 1,70
Macchiato +0,10

CAPPUCCINO 2,00
Orzo / Ginseng / Decaffeinato

CAFFÈ SHAKERATO 3,00

CAFFÈ SHAKERATO
CORRETTO 3,50

THÈ CALDO 2,00

SUCCO DI FRUTTA BIO 3,50
Arancia, ACE, Pesca, Albicocca, Pera

THÈ VERDE 3,50

BIBITE IN LATTINA 3,00
*Coca Cola, Coca Zero, The pesca / limone, Sprite,
Fanta, Lemon Soda, Schweppes*

REDBULL 3,50

ACQUA 0,5L 1,50



Birre

MENU

BIRRA BIONDA 0,3L 4,00
Forst Kronen alla spina

BIRRA ANALCOLICA 0,33L 4,50
Forst 0.0% in bottiglia

BIRRA "GOOD BEER" 0,5L 6,50
Bionda, Ambrata, IPA, Weizen, Non filtrata



Cocktail

MENU

SPRITZ APEROL / CAMPARI 5,00

Prosecco, Aperol / Campari, Soda

HUGO 5,00

Prosecco, Menta, Sciroppo di sambuco, Soda

PIRLO 5,00

Vino bianco, Campari, Soda

CAMPARI CON ARANCIATA 5,00

Campari soda, Aranciata amara

CAMPARI CON BIANCO 5,00

Campari soda, Vino bianco

AMERICANO 7,00

Campari, Vermouth, Soda

NEGRONI 7,00

Campari, Vermouth, Gin

NEGRONI SBAGLIATO 7,00

Campari, Vermouth, Prosecco

GIN TONIC 8,00

Gin london dry, Acqua tonica

GIN TONIC PREMIUM 12,00

*Gin Mare / Tanqueray Ten / Hendrick's / Malfy /
Montisola / Brockman's / Scapagrace / Roby
Marton / Silent Pool / Bulldog / Roku / Monkey47 /
Amuerte, Acqua tonica Alpex*

GIN LEMON 8,00

Gin london dry, Lemon soda

LONG ISLAND 8,00

*Vodka, Rum, Triple Sec, Gin, Succo di limone,
Zucchero di canna, Coca cola*

MOJITO 8,00

Rum bianco, Menta, Lime, Soda

SEX ON THE BEACH 8,00

*Vodka, Vodka alla pesca, Succo d'arancia,
Sciroppo al mirtillo*

MOSCOW MULE 8,00

Vodka, Lime, Ginger beer

ITALIAN MULE 8,00

Gin, Lime, Ginger beer

GIN FIZZ 8,00

Gin london dry, Zucchero di canna, Lime

DAIQUIRI 8,00

Rum bianco, Zucchero di canna, Lime

COCKTAIL ANALCOLICO 7,00





1 Vini

MENU

1 Bianchi

RIBOLLA GIALLA I.G.P. 5,00 - 25,00

Alturis

GEWURZTRAMINER D.O.C. 5,50 - 30,00

Cantina Merano

LUGANA D.O.C. 5,00 - 30,00

Famiglia Olivini

1 Rossi

ACHILLE I.G.T. 5,00 - 25,00

Tenuta i colli

VALPOLICELLA D.O.C. 6,00 - 35,00

Paolo Cottini

Le Bollicine

PROSECCO D.O.C.G. 4,50 - 28,00

Costaross Wine

PROSECCO ROSE D.O.C. 4,50 - 28,00

Ville D'Arfanta

EMOZIONE BRUT D.O.C.G. 7,00 - 50,00

Villa Franciacorta

SATÈN D.O.C.G. 55,00

Villa Franciacorta

ROSÈ BOKÈ D.O.C.G. 7,50 - 55,00

Villa Franciacorta

CUVÉE PRESTIGE 60,00

Ca del Bosco Franciacorta

ALMA BRUT 60,00

Bellavista Franciacorta

ALERAN BRUT 60,00

Supreme

POL ROGER RESÈVE 100,00

Brut

CHARLES HEIDSIECK 100,00

Brut réserve

CREMANT BOURGOGNE 50,00

Baron Auguste

RUINART 120,00

Brut

MOËT&CHANDONNE ICE 130,00

Brut

DOM PERIGNON 360,00

Vintage Brut

DOM RUINART 400,00

Blanc de Blancs Extra brut





Uffreddi

MENU

CAPRESE 9,00

Mozzarella, pomodoro, olio EVO, basilico

BRESAOLA 12,00

Bresaola, rucola, grana, olio EVO

RICOTTINA 10,00

Ricotta, miele, pompelmo, insalata, mandorle

BURRATINA 15,00

Burrata, acciughe, olive, insalata, pomodorini

INSALATA DI FARRO 10,00

Farro, patate, carote, zucchine, menta e basilico

INSALATA CLASSICA 10,00

Insalata, pomodoro, mais, carote, tonno sott'olio, mozzarella, olio EVO

Snacks

MENU

PIZZELLA MARGHERITA 5,00

Pizza, pomodoro, mozzarella, olio EVO

PIADINA 4,50

Piadina, prosciutto Cotto / Crudo, fontina

ALETTE SPICY 7,00

Alette di pollo piccanti

Pinse

MENU

ACCIUGHE CANTABRICO 18,00

Pinse, burrata, acciughe cantabrico, olio EVO

CRUDO 15,00

Pinse, ricotta, crudo di parma, pepe, olio EVO

MORTADELLA 15,00

Pinse, burrata, mortadella, granella di pistacchi

POMODORINI SECCHI 13,00

Pinse, burrata, pomodorini secchi sott'olio

BRESAOLA 15,00

Pinse, bresaola, rucola, scaglie di grana, pepe, olio EVO

VEGETARIANA 13,00

Pinse, olive, capperi, pomodorini, basilico, olio EVO

L'attesa

MENU

TAGLIERE DI SALUMI 15,00

Prosciutto Crudo, Coppa, Salame, Mortadella, Bresaola

TAGLIERE DI FORMAGGI 15,00

Grana Padano, Monte Bronzone, Alpe del Garda

TAGLIERE MISTO 20,00

Selezione di salumi e formaggi





Piatti caldi

MENU

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 11,00

Risotto Camaroli mantecato con grana e zafferano

RISOTTO AL FRANCIACORTA 11,00

Risotto Camaroli sfumato al Franciacorta, mantecato con grana

PASTA AL POMODORO 8,00

Mezzemaniche di grano duro con salsa di pomodoro e basilico

PASTA CACIO E PEPE 10,00

Mezzemaniche di grano duro condite con salsa di pecorino romano e pepe

PASTA ALLA CARBONARA 12,00

Spaghetti alla chitarra freschi all'uovo, cremoso all'uovo, pecorino e guanciale

GNOCCHI SPECK E SCAMORZA 11,00

Gnocchetti di patate con crema di scamorza e speck

FUSILLONI AL RAGU 11,00

Pasta fresca all'uovo con il classico ragù di vitellone

POLLO AL CURRY 15,00

Petto di pollo in crema al curry con riso basmati

ARROSTO DI VITELLO 16,00

Reale di vitello CBT servito con il suo fondo di cottura

MAIALINO ALLA BIRRA 16,00

Tenera carne di maiale CBT con riduzione di birra chiara

FILETTO DI BRANZINO 18,00

Filetto di branzino marinato con aglio limone e lime, servito con maggiorana e origano.

POLPO PATATE E OLIVE 15,00

Tentacoli di polpo a rondelle con olio EVO, prezzemolo e limone. Patate a cubetti e olive Riviera denocciolate.

COTOLETTA 10,00

Petto di pollo impanato e fritto

Contorni

MENU

PURÈ

Cremoso purè di patate

4,00

POLENTA

Polenta di farina gialla

4,00

VERDURE AL VAPORE

Carote, fagiolini, cavoletti di bruxelles e cavolfiori insaporiti con olio EVO

4,00

INSALATA

Pan di zucchero, radicchio rosso, indivia scarola, indivia riccia

4,00

PATATE FRITTE

con Ketchup o Maionese

4,00



INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg. 1169/11 - D. Lgs.

109/92, 88/2009 e s.m.i.) Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note. Allergeni alimentari **1. Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e **prodotti derivati**, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; sciroppi di glucosio a base d'orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. **2. Crostacei e prodotti derivati.** **3. Uova e prodotti derivati.** **4. Pesce e prodotti derivati**, 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 derivati.** **6. Soia e prodotti derivati**, tranne: olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; 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 di olio vegetale a base di soia. **7. Latte e prodotti derivati**, incluso lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; lattitolo. **8. Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. **9. Sedano e prodotti derivati.** **10. Senape e prodotti derivati.** **11. Semi di sesamo e prodotti derivati.** **12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂. **13. Lupini e prodotti derivati.** **14. Molluschi e prodotti derivati.**

Grazie