



snodo

MERENDA SINOIRA 15

MICROPANINO INTEGRALE,
SALSICCIA DI BRA, BURRO E ACCIUGHE

POLENTA BIANCA ALLA PIASTRA,
BACCALÀ MANTECATO, PUNTARELLE

QUICHE DI SPINACINI
E PORRI DI CERVERE, CIAVRIN

TONNO DI CONIGLIO, GIARDINIERA

BON BON DI CIME DI RAPA,
MENTA, MOZZARELLA

GIANDUIOTTO 68%,
CREMOSO SALATO AL CAFFÈ

Ø *Glutine - Latticini - Anidride solforosa e solfiti - Uova
Pesce - Nichel - Frutta a guscio - Sedano - Sesamo*

BOLLICINE

Calice Bottiglia

VALDOBBIADENE 6 22
Prosecco Superiore "Dirupo" Andreola

FRANCIACORTA BRUT 8 30
Ferghezzina

METODO CLASSICO BRUT 8 28
Coppo

VINI BIANCHI

LANGHE ARNEIS 7 24
Blange Ceretto

GEWÜRZTRAMINER 7 23
Joseph Hofstatter

SAUVIGNON 7 24
Lahn San Michele Appiano

FALANGHINA 6 18
Cavalier Pepe

VINI ROSSI

BARBERA D'ASTI 6 18
L'Avvocata Coppo

ALBUGNANO 7 22
Tenuta Tamburnin

CABERNET SAUVIGNON 6 22
Tramin

PINOT NERO 9 32
Riserva Sanct Valentin

BIRRE SPINA

NASTRO AZZURRO 5

BIRRE BOTTIGLIA

POP BALADIN 4

ASAHI 5

NAZIONALE BALADIN GLUTEN FREE 5

NASTRO AZZURRO PRIME 5

ST. STEFANUS 5

SORALAMA BITREX 5

* Vi informiamo che, per mantenere l'elevato standard qualitativo dei nostri piatti, in fase di lavorazione il cibo può subire un processo di abbattimento di temperatura positiva o negativa attraverso la conservazione sottovuoto a +2° o a -18°, che mantiene inalterate le proprietà organolettiche dei cibi.

Ø In caso di allergie gravi, oltre ad essere disponibile il libro completo degli ingredienti, consigliamo il confronto con il nostro personale di cucina, in quanto i prodotti da noi utilizzati potrebbero essere occasionalmente sostituiti con prodotti analoghi per mancata disponibilità da parte dei nostri fornitori.

Il pesce crudo da noi servito ha subito il trattamento termico previsto per la presenza di "Anisakis".