



PANINI

Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto certificato dal consorzio del prosciutto di Parma

CRIS € 11,00
Crudo, pomodoro, mozzarella, olio EVO

CHARLYE € 12,00
Crudo, rucola, pomodoro, stracciatella, olio tartufato

CONNOR € 11,00
Crudo, zucchine grigliate, Philadelphia, olio EVO

PROSCIUTTO COTTO AL NATURALE

PAUL € 9,50
Cotto al naturale, edamer, salsa rosa

PETER € 10,00
Cotto al naturale, pomodoro, rucola, brie, salsa goosto

PATRICK € 10,00
Cotto al naturale, lattuga, pomodoro, mozzarella, patè di olive nere

ROAST BEEF **

Roast beef di nostra produzione

RALPH € 11,00
Roast beef, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodoro, cipolla caramellata, olio EVO

ROGER € 11,00
Roast beef, rucola, brie, glassa di aceto balsamico, maionese piccante

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Punta d'anca IGP

BILLY € 12,00
Bresaola, pomodoro, rucola, stracciatella, olio tartufato

BOB € 11,00
Bresaola, zucchine, Philadelphia, glassa aceto balsamico

TACCHINO

Fesa di tacchino arrosto

TEDDY € 11,00
Fesa di tacchino arrosto, lattuga, pomodoro, bacon croccante, maionese al curry

TIMON € 10,50
Fesa di tacchino arrosto, rucola, pomodoro, brie, salsa tonnata piccante

I GOLOSONI XXX

MICHELANGELO € 11,00
Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

RAFFAELLO € 12,00
Roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese piccante

PULLED € 13,50
Sfilacci di spalla di maiale, bacon croccante, salsa bbq, insalata coleslaw (cavolo cappuccio viola e bianco, carote, erba cipollina, salsa yogurt)

CANOVA € 12,50
Cotoletta di pollo alla Milanese*, pomodoro, lattuga, Parmigiano Reggiano, salsa caesar

SALAME MILANO

Salame Milano

SARAH € 10,00
Salame, scamorza affumicata, melanzane grigliate, salsa rosa

MORTADELLA

Vera Mortadella di Bologna IGP con pistacchi e pepe

MIKE € 10,00
Mortadella, scamorza affumicata, glassa di aceto balsamico, pesto al basilico

SFIZI DI MARE

TIRRENO € 10,00
Tonno, pomodoro, uovo sodo, lattuga, maionese

MEDITERRANEO € 10,00
Tonno, melanzane grigliate, pomodori secchi sott'olio, pesto di basilico, patè di olive nere

VEGETARIANI

VANITY € 9,00
Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, olio EVO

VENUS € 9,50
Zucchine e melanzane grigliate, pomodoro, brie, maionese al curry

TOAST

TOAST € 7,00
Prosciutto cotto al naturale, edamer

TOAST € 9,00
Prosciutto cotto al naturale, pomodoro, edamer, tonno, lattuga, salsa

TOAST PICCANTE € 8,00
Prosciutto cotto al naturale, edamer, rucola, salsa piccante

TOASTOVO € 8,00
Prosciutto cotto al naturale, edamer, uovo sodo, salsa rosa

HAMBURGER **

CHEESBURGER (solo panino) € 13,00
Hamburger di scottona, cheddar, ketchup e maionese

BACON CHEESE (solo panino) € 15,00
Hamburger di scottona, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa bbq

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 7,00
Al profumo di rosmarino

PATATINE FRITTE* € 7,00

PATATINE FRITTE* GOOSTOSE € 8,00
Servite con crema di cheddar e bacon croccante

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA O CON GELATO € 7,00 € 9,00

FRAGOLE FRESCHE O CON GELATO € 10,00 € 11,00

FETTA DI ANGURIA € 6,00

COPPA € 16,00
Macedonia di frutta fresca, 3 palline di gelato, panna montata, decorazioni, topping

COPPA ROYALE € 12,00
Gelato alla crema, fragole fresche, panna montata, scaglie di mandorle tostate

COPPA AMERICA € 11,00
Gelato alla crema, cioccolato calda, panna montata, cacao in polvere

AFFOGATO AL CAFFÈ € 10,00
Gelato alla crema con caffè espresso

GELATO IN COPPA € 10,00
3 palline di vari gusti con guarnizione, topping

CHEESCAKE € 9,00

TORTA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO € 9,00

AUX NUTELLA € 7,00
Pan carrè al latte, Nutella, cacao in polvere, zucchero a velo



BEVANDE

BIBITE

 ACQUA OLIGOMINERALE SMERALDIN	€ 3,20
Naturale o frizzante in bottiglia di vetro 0,33 cl	
BIBITE GASATE 0,33 CL	€ 4,50
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto	
SPREMUTA FRESCA 0,25 CL	€ 7,00
Spremuta di arancia o pompelmo preparata al momento	
TE' FREDDO FUZE TEA 0,33 CL	€ 4,50
Limone, pesca	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4,00
Succhi Pago gusti vari	

AMARI, LIQUORI, GRAPPE

AMARI E DIGESTIVI DA 27° A 51°	€ 6,00
GRAPPE DA 27° A 51° SELEZIONE DISTILLATI	€ 6,00
LIQUORI ESTERI 27° A 51°	€ 8,00
WHISKY RUM COGNAC BRANDY DA 37° A 51° SELEZIONE DISTILLATI	€ 9,00
SUPER RESERVE	€ 10,00 - 18,00

DRINKS

APERITIVO ANALCOLICO	€ 5,00
Sanbitter, Cocktail San Pellegriano	
CAMPARI SODA	€ 6,00
SPRITZ Aperol o Campari	€ 10,00
LONG DRINKS Gin tonic, vodka tonic, rum cola	€ 10,00
LONG DRINKS ELITE	€ 12,00 - 15,00
LONG ISLAND ICE TEA MOSCOW MULE	€ 10,00
PESTATI Mojito, Caipiroska, Caipirinha, Rum Cooler	€ 10,00

BIRRE ALLA SPINA

0,20 CL — 0,40 CL

HEINEKEN 4,8 VO	€ 4,00	€ 7,00
ICHNUSA NON FILTRATA 5,0 VOL	€ 4,00	€ 7,00
LAGUNITAS IPA 5,6 VOL	€ 4,50	€ 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 CL

ICHNUSA BIRRA LOCALE 4,8 VOL	€ 5,00
ICHNUSA NON FILTRATA BIRRA LOCALE 5,0 VOL	€ 6,00
FRANZISKANER, TENNENT'S, CERES	€ 7,00
HEINEKEN, CORONA, BECKS, WARSTEINER	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI MARDUK 0,50 CL

PILSNER 5,0 VOL IPA 6,0 VOL ALTBIER 6,0 VOL SEXY POMPIA 4,5 VOL	€ 10,00
--	---------

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
TORBATO BRUT Cantina Sella & Mosca 12,5 Vol	€ 7,00	€ 30,00
OSCARÌ Spumante metodo classico Sella & Mosca 12,5 Vol	€ 8,00	€ 40,00
FERRARI MAXIMUM Ferrari Trento 12,5 Vol	€ 10,00	€ 50,00
FERRARI PERLÈ Ferrari Trento 12,5 Vol		€ 70,00
CA' DEL BOSCO Franciacorta		€ 70,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE AL CALICE	€ 15,00
MOËT CHANDON Réserve Imperial 12,5 Vol	€ 100,00
DOM PERIGNON Millesimato 12,5 Vol	€ 350,00

VINI BIANCHI

VERMENTINO DI GALLURA MONTEORO	€ 7,00	€ 35,00
Cantine Sella & Mosca 13,5 Vol		
VERMENTINO DI SARDEGNA CALA REALE	€ 6,00	€ 30,00
Cantine Sella & Mosca 13,5 Vol		
VERMENTINO DI GALLURA KARAGNANJ	€ 7,00	€ 35,00
Cantine Tondini 14,5 Vol		
VERMENTINO DI SARDEGNA BILLIA	€ 6,00	€ 30,00
Cantina Cherchi 13,0 Vol		

VINI ROSSI

CABERNET SOUVIGNON TANCA FARRÀ	€ 7,00	€ 35,00
Cantine Sella & Mosca 13,5 Vol		
CANNONAU DI SARDEGNA DOC MUSTAZZO	€ 7,00	€ 35,00
Cantine Sella & Mosca 15,0 Vol		
CARIGNANO ISOLA DEI NURAGHI IGT CARDIA NERA	€ 6,00	€ 30,00
Cantina Argiolas 14,5 Vol		

Partner



Non si fanno conti separati

SERVIZIO AL TAVOLO 10%

*Il prodotto è surgelato all'origine

**Lavorato dal fresco ed abbattuto da noi

L'eventuale aggiunta di ingredienti extra determina una maggiorazione nel prezzo finale

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI: 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 2) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Crostacei e prodotti a base di crostacei 5) Pesce e prodotti a base di pesce 6) Molluschi e prodotti a base di molluschi 7) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (amygdalus communis), nocciola (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci pecan (carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci dell'Queensland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) Arachidi e prodotti a base di arachidi 9) Lupini e prodotti a base di lupini 10) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11) Soia e prodotti a base di soia 12) Sedano e prodotti a base di sedano 13) Senape e prodotti a base di senape 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg e 10 mg/l in termini di SO₂. Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti; non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.