



BAR BISTRÒ

Birre

ALLA SPINA

FOHRENBURGER N°1 PILS

Birra austriaca, bionda dal gusto aromatico e fresco (alc. 5,5%)

20 cl	3€
50 cl	5€

SUPER 8 BLANCHE

Birra di frumento non filtrata, naturalmente torbida, con note fresche di coriandolo e scorza d'arancia. Dissetante e speziata, dal gusto sorprendente. (alc. 5,1%)

20 cl	3.5€
50 cl	6.5€

IMPERATRICE IPA

Birra americana, luppolatura intensa con toni agrumati, resinosi, erbacei, (alc. 6,8%)

20 cl	4€
50 cl	7€

ARTIGIANALI (BIRRIFICIO VENETO)

ROSSA (ALC.5,5%) - 33CL	5€
-------------------------	----

IPA (ALC.6%) - 33CL	5€
---------------------	----

LAGER (ALC.4,7%) - 33CL	5€
-------------------------	----

PILS (ALC.4,8%) - 33CL	5€
------------------------	----

WEIZEN (ALC.5,4%) - 33CL	5€
--------------------------	----



Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO	1,40€
CAFFE' MACCHIATO	1,40€
CAFFE' AMERICANO	1,60€
CAFFE' DECAFFEINATO	1,60€
CAFFE' DECAFFEINATO MACCHIATO	1,60€
CAFFE' D'ORZO	1,60€
CAFFE' GINSENG	1,60€
MACCHIATONE	1,50€
CAPPUCCINO	1,90€
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	2,00€
LATTE CALDO	2,50€
LATTE MACCHIATO	3,00€
CAFFE' SHEKERATO	2,50€
TE'/INFUSI	2,50€
CIOCCOLATA CALDA	2,50€
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	3,00€



Amari e Distillati

da 3,5€ ai 5€

BRAULIO
FERNET BRANCA
BRANCA MENTA
AMARETTO DI SARONNO
MONTENEGRO
SAMBUCA MOLINARI
CYNAR
VECCHIA ROMAGNA
AMARO JEFFERSON
PRUGNA CIEMME
UNICUM
JAGERMEISTER
AMARO DEL CAPO
HIERBAS
AMARO ABUSIVO
BAILEYS

GRAPPA MIELE POLI
GRAPPA SARPA POLI
PRIME UVE BIANCA
PRIME UVE NERA
BARRIQUE 903
STORICA NERA
NARDINI BIANCA
NARDINI RISERVA
GRAPPA AMARONE OF
GRAPPA MIELE&TIGLIO OF



Aperitivi

APERITIVI

SPRITZ BIANCO 3€
(vino bianco frizzante, soda)

SPRITZ APEROL/CAMPARI 4€
(vino bianco frizzante, soda, Aperol/Campari)

HUGO SPRITZ 4€
(vino bianco frizzante, soda, sciroppo di sambuco, menta)

AMERICANO 6€
(Bitter Campari, Vermouth Carpano, Selz)

NEGRONI 7€
(Bitter Campari, Vermouth Carpano, gin)

GINGERINO & PROSECCO 4€
(gingerino, vino bianco frizzante)

SOFT DRINKS

CRODINO/GINGERINO/CAMPARI SODA 3€

COCA COLA/COCA ZERO/FANTA/SPRITE 3€

TÉ LIMONE/PESCA 3€

REDBULL 4€

ANALCOLICO ALLA FRUTTA 6€

GIN TONIC/LEMON ANALCOLICO 9€



Appetizers

PATATINE FRITTE (1)	4€
ANELLI DI CIPOLLA (1)	4€
OLIVE ASCOLANE (1,2,3)	5€
MOZZARELLA STICKS (1,2)	5€
STICKY POLLO (1,3)	8€
FRITTO PARTY (MIX DI FRITTI) (1,2,3)	10€

TOSTONI

SERVITI CON SALSA COCKTAIL (3)

CLASSICO (1,2)	6€
Pane, prosciutto cotto, formaggio	
FARCITO (1,2)	7€
Pane, prosciutto cotto, formaggio, funghi	
ITALICO (1,2)	7€
Pane, prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro	



Bruschette

CLASSICHE

MARGHERITA (1,2) 5,5€
Pomodoro, mozzarella

CAPRICCIOSA (1,2,4) 7€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, salamino

TRENTINA (1,2) 7€
Pomodoro, mozzarella, speck, funghi,
gorgonzola

SPECIALI

LA SAPORITA (1,2) 8€
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di
bufala, olive taggiasche, pomodorini
datterini, capperi

LA CHIC (1,2,4) 9€
Mozzarella, prosciutto crudo Veneto DOP,
stracciatella di bufala

NORDICA (1,2,7) 10€
Mozzarella, salmone affumicato, guacamole

SOLE (1,2) 9€
Passata di pomodorini gialli, mozzarella
di bufala, friggitelli, salamino



Pizze d'Autore

ALLA SERA DAL MARTEDI ALLA DOMENICA

Le nostre pizze prendono vita da impasti artigianali a lunga lievitazione, ingredienti selezionati e abbinamenti gourmet per un'esperienza di gusto.

Scegli la tua esperienza:

- **Pala Romana** (leggera, fragrante e ad alta idratazione)
- **Fina Croccante** (sottile e piacevolmente croccante)

MARGHERITA DOP (1,2)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, datterini gialli confit.

In uscita: olio al basilico, basilico fresco.

8,5€

PROSCIUTTO FUNGHI 2.0 (1,2,4)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte

In uscita: prosciutto cotto a.q., funghi champignon freschi marinati a crudo.

10€

CAPRICCIO (1,2,4)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, funghi champignon, 'nduja di Spilinga, carciofi arrostiti.

In uscita: prosciutto cotto a.q.

11€

OMEGA 3 (1,2,6,7)

Passata di pomodoro giallo.

In uscita: stracciatella, acciuga del Cantabrico, olio al basilico, polvere di capperi.

14€



RATATOUILLE (1,2)

Crema di carote e timo, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione.

In uscita: peperone crusco.

14€

ESTIVA (1,2)

Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro cuore di bue fresco a fette.

In uscita: provola di latte vaccino affumicata.

15€

TONNO CIPOLLA 2.0 (1,2,7)

Passata di pomodoro giallo, mozzarella fiordilatte, cipolla caramellata, datterini confit.

In uscita: carpaccio di tonno Saku

14€

DIABLO (1,2,4)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olive taggiasche, 'nduja di Spilinga.

In uscita: chorizo e spuma di parmigiano.

14€

GIRARROSTO (1,2,4)

Provola affumicata, cipolla caramellata, porcini.

In uscita: porchetta ariccia, peperone crusco.

15€

CARBONARA 2.0 (1,2,3)

Mozzarella fiordilatte.

In uscita: guancialetto croccante, spuma di pecorino, tuorlo d'uovo disidratato, pepe.

13€

SALSICCIA E FRIARELLI (1,2,4)

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, salsiccia, friarielli, datterini semi dry.

13€

BRONTE (1,2,6)

Mozzarella fiordilatte.

In uscita: mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, zest di limone.

14,5€



FASSONA (1,2,3)

Passata di pomodoro giallo.

In uscita: burrata affumicata, battuta di fassona, misticanza, tuorlo d'uovo disidratato.

18€

PROFUMO DI MARE (1,2,7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, datterini semi dry.

In uscita: acciughe del Cantabrico, polvere di capperi, olio al basilico.

16€

PIZZA BIMBI



(solo impasto fina croccante)

MARGHERITA CLASSICA (1,2)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte.

7€

WURSTEL (1,2,4)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel.

7,5€



AGGIUNTE PIZZA

1€: pomodoro San Marzano DOP, passata di pomodoro, mozzarella senza lattosio

1,5€: wurstel, patate fritte, salamino, mozzarella fiordilatte

2€: pomodorini confit, pomodorini semi dry, polvere di capperi, granella di pistacchi

2,5€: mozzarella di bufala, 'nduja di Spilinga, salsiccia, guanciaie, verdure

3€: stracciatella, burrata affumicata, provola affumicata, prosciutto cotto a.q., prosciutto crudo, mortadella, porchetta di Ariccia, olive taggiasche, pesto al pistacchio

4€: chorizo, acciughe del Cantabrico, peperone crusco, battuta di fassona



Sandwiches

BURGERS DI ANGUS

SUPER CHEESE (1,2,3,5)

12€

Pane homestyle, cheddar, burger di Angus, cipolla, pomodoro, insalata, maionese

FRACANZANA (1,2,3,5)

14€

Pane homestyle, cheddar, burger di Angus, bacon, uovo, insalata, pomodoro, tartufo, maionese

GOLOSO (1,2,3)

14€

Pane homestyle, burger di Angus, prosciutto crudo Veneto DOP, Asiago, straciatella di bufala, cipolla caramellata, insalata, maionese

MENU' BABY



BRUSCHETTA TOPOLINO (1,2,11)

7€

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

BABY COTOLETTA (1,2)

10€

Cotoletta di pollo con patatine fritte

BABY WURSTEL (1,2)

8€

Wurstel con patatine fritte

BABY BURGER (1,2,3)

10€

Polpetta di hamburger artigianale con patatine fritte

APOLLO (1,2,3)

9€

Pane, cotoletta di pollo, cheddar, pomodoro, insalata, maionese



Insalatone

INSALATINA MISTA (SMALL) 4€

Insalata, carote, pomodori

MEDITERRANEA (2,7) 12€

Insalata, carote, olive, tonno, pomodori
origano, mozzarella

ADRIATICA (2,3,8) 14€

Insalata, pomodori, carote, gamberetti,
uovo sodo, mozzarella di bufala, avocado

CAESAR (1,2,3,7,9) 14€

Insalata, petto di pollo, cipolla caramellata,
scaglie di formaggio stagionato, crostini,
salsa caesar.

GRECA (1,2) 11€

Pomodori Cuore di bue, feta greca, cetrioli,
peperoni verdi, olive Kalamon, cipolla rossa,
crostini.

FIOR DI BISTRO' (2,6) 12€

Insalata, tomino grigliato, prosciutto crudo,
noci, vinaigrette al miele



Cucina

FRITTURA DI CALAMARI (1,14)	16€
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI (1,8,14)	17€
NEW YORK STEAK E PATATINE (1,4) (su disponibilità)	17€
ROASTBEEF, MISTICANZA E ACETO BALSAMICO	15€
VITELLO TONNATO (2,3,7)	16€
PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP E BURRATA (2)	14€
CAPRESE DI BUFALA E POMODORINI (2)	12€
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA (2)	14€



Dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO (1,2,3) 6€

DELIZIA AL LIMONE (2,3,6) 6€

CREMOSO AL CIOCCOLATO E LAMPONE (2,3) 6€

Coppe gelato

FRACANZANA (2,6) 8€
Gelato alle creme, liquore Amaretto, panna montata, granella di nocciole, topping cioccolato

ESTATE (2) 7€
Gelato al fior di latte, macedonia di frutta fresca, panna montata, topping ai frutti rossi

PISTACCHIOSA (1,2,6) 8€
Gelato alle creme, crumble al biscotto, granella di pistacchio, panna montata

BRONTE (2,6) 7€
Gelato alle creme, nutella, panna montata, granella di pistacchio, topping cioccolato

ROCHER (1,2,6) 8€
Gelato alle creme, crumble di biscotto, panna montata, granella di nocciole, topping cioccolato

AFFOGATO AL CAFFÈ SMALL-LARGE (2) 4-7€
Gelato al fior di latte, caffè espresso, panna montata, topping cioccolato



ALLERGENI

- 1 GLUTINE
- 2 LATTICINI
- 3 UOVA
- 4 SOLFITI
- 5 SESAMO
- 6 FRUTTA A GUSCIO
- 7 PESCE
- 8 CROSTACEI
- 9 SENAPE
- 10 SOIA
- 11 ARACHIDI
- 12 SEDANO
- 13 LUPINO
- 14 MOLLUSCHI

Gentile Cliente, La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per tutte le informazioni relative al prodotto desiderato.