



aperitivi

VERDE DI SERA € 10,00

ANCHE SENZA GLUTINE

1 drink a scelta con un piatto di finger food:
Vol au vent con mousse di gorgonzola, sedano
e noci, bruschette con pomodoro, crostini con
provola zucchine, spiedino con frutta,
formaggio e carciofino al balsamico

Allergeni: glutine, latte, sedano, noci, sesamo

PICCOLI E BUONI € 10,00

ANCHE SENZA GLUTINE

1 drink a scelta con un piatto di finger food:
bocconcini di melone con Prosciutto di Parma,
mozzarelline e speck, crostino con Mortadella
Bologna igr, saccottini di bresaola, patatine

Allergeni: latte, glutine, sesamo

APERITIVO LIGHT € 10,00

1 drink a scelta con un piatto di finger food:
sfogliatine arcobaleno, rotolino di pesce spada,
crostini con salmone, vol au vent con mousse
di tonno e capperi, patatine

Allergeni: latte, glutine, sename, pesce, SO2

APERITIVO BASIC € 8,00

ANCHE SENZA GLUTINE

1 drink a scelta con patatine, olive e arachidi

Allergeni: arachidi

snack

allergeni: glutine, latte

PIADINA* CON GRIGLIATE E PROVOLA
ANCHE SENZA GLUTINE € 8,00

PIADINA* CON RUCOLA, BRESAOLA E
PARMIGIANO REGGIANO
ANCHE SENZA GLUTINE € 8,00

PIADINA* CON POMODORO,
MOZZARELLA E PROSCIUTTO DI PARMA
ANCHE SENZA GLUTINE € 8,00

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO
E EMMENTHAL
ANCHE SENZA GLUTINE € 4,00

* prodotto surgelato



salumi & formaggi

ANCHE SENZA GLUTINE

TAGLIERONE (per 2 persone) € 20,00
con Prosciutto di Parma dop 20 mesi di stagionatura, Salumi e Formaggi tipici crescentine* e pane alle patate*

Allergeni: glutine, latte, possono contenere tracce di arachidi, frutta con guscio, soia, sesamo, uovo.

TAGLIERE (per 1 persona) € 15,00
con Prosciutto di Parma dop 20 mesi di stagionatura, Salumi e Formaggi tipici crescentine* e pane alle patate*

Allergeni: glutine, latte, possono contenere tracce di arachidi, frutta con guscio, soia, sesamo, uovo.

TAGLIERE DI SOLI FORMAGGI € 16,00
formaggi dei migliori caseifici toscani, emiliani, piemontesi con salse alla frutta e pane alle patate

Allergeni: glutine, latte



verdure cotte

GRIGLIATA DI VERDURE FRESCHE € 15,00
con salsa alle erbe
(per 2 persone)

potrebbe contenere tracce di glutine

VERDURISSIMO € 10,00

Selezione di verdure cotte
con bruschette al pomodoro fresco

allergeni: glutine



primi piatti

PRODOTTI DAL PASTICIFIO LA LANTERNA

Allergeni: uovo, latte, glutine, sedano, tracce di frutta secca e EO2

LASAGNE alla bolognese	€ 10,00
LASAGNE vegetariiane	€ 10,00
TAGLIATELLE al ragù	€ 10,00
TORTELLINI con la panna	€ 10,00
TORTELLONI di ricotta	€ 10,00
con pomodorini e scalogno	
TORTELLACCI di ricotta chiusi	€ 12,00
a mano con ricotta, speck, rucola e panna	
CRESPILLE VEGETARIANE*	€ 12,00
SENZA GLUTINE	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE*	€ 12,00
SENZA GLUTINE	

* I primi piatti senza glutine sono prodotti dal laboratorio di Bologna La Spiga Amica. Sono prodotti artigianali, surgelati.



insalatone

TUTTE SENZA GLUTINE

CON FETA	€ 9,50
e olive, pomodori soleggiati, cipolla di Tropea	
Allergeni: latte	
CON TONNO	€ 9,50
e pomodoro fresco, mais dolce, olive di Gaeta, mozzarelline	
Allergeni: latte	
CON CAPPERI E ACCIUGHE	€ 9,50
e olive di Gaeta, pomodori soleggiati, carciofino	
CON GAMBERETTI	€ 9,50
e mais dolce e parmigiano reggiano	
Allergeni: latte	
CON PROSCIUTTO COTTO	€ 9,50
e pomodoro fresco, carciofino, parmigiano reggiano	
Allergeni: latte	
CON SPECK	€ 9,50
e provola e noci	
Allergeni: latte e frutta secca	
VEGETARIANA	€ 9,50
Allergeni: sedano	



in un sol piatto

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA € 14,00

ANCHE SENZA GLUTINE

Allergeni: latte

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE € 14,00

ANCHE SENZA GLUTINE

BRESAOLA € 14,00

con pomodorini, rucola, Parmigiano Reggiano

ANCHE SENZA GLUTINE

Allergeni: latte

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 12,00

con pomodoro fresco al profumo di pesto

ANCHE SENZA GLUTINE

Allergeni: latte

CARPACCIO DI CARNE MARINATA € 14,00

con rucola, pomodorini, parmigiano reggiano

ANCHE SENZA GLUTINE

CARPACCIO DI SALMONE € 14,00

con insalata, robiola e olive di Gaeta

ANCHE SENZA GLUTINE

Allergeni: latte, pesce

CARPACCIO DI PESCE SPADA € 14,00

con insalata, finocchio, carciofino, olive di Gaeta

ANCHE SENZA GLUTINE

FANTASIA DI MARE € 15,00

su letto di insalata verde e pomodorini

o con contorno di verdure

Allergeni: crostacei, sedano

COTOLETTA PANATA € 14,00

con contorno di patate arrosto e pomodori gratin

Allergeni: glutine, uova, latte, SO2



birre

Allergeni: glutine

BECK'S media bionda alla spina	alc. 4,9% vol	€ 4,00
BECK'S piccola bionda alla spina	alc. 4,9% vol	€ 3,00
GANTER Urtrunk cl. 33	alc. 4,9% vol	€ 4,50
MENABREA bionda bottiglia cl. 33	alc. 4,8% vol	€ 4,00
MENABREA ambrata bottiglia cl. 33	alc. 5,0% vol	€ 4,00
POLETTI 10 LUPPOLI cl. 75	alc. 6,0% vol	€16,00

BIRRA DAURA/PEDAVERA cl. 33 alc. 5,4% vol €4,50
SENZA GLUTINE

acqua

naturale o frizzante lt. 1	€ 2,50
naturale o frizzante lt. 0,5	€ 1,50
bicchieri	€ 0,70

succhi e spremute

SENZA GLUTINE

SPREMUTA d'arancia fresca	€ 4,50
SPREMUTA di melograno e pompelmo	€ 5,50
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50
pera, pesca, albicocca, mirtillo, arancia rossa, ace classico, ananas, pompelmo	
FRULLATO di frutta di stagione	€ 5,50

bibite

SENZA GLUTINE

TE' FREDDO Santal limone o pesca cl. 25	€ 3,50
COCA COLA, COCA ZERO bottiglia cl. 33	€ 3,50
CHINOTTO San Pellegrino cl. 20	€ 3,50
LEMONSODA bottiglia cl. 20	€ 3,50
FANTA bottiglia cl. 20	€ 3,50
SPRITE bottiglia cl. 20	€ 3,50
SCHWEPPEs tonica cl. 18	€ 3,50
CEDRATA TASSONI cl. 18	€ 3,50
SCIROPPI di orzata, granatina, fragola o menta	€ 3,50



analcolici

CRODINO - SAN BITTER ROSSO SENZA GLUTINE	€ 5,00
SUSY SENZA GLUTINE, con succo di pompelmo o ananas, limone, sciroppo di fragola, orzata	€ 6,00
FLORIDA SENZA GLUTINE, con spremuta di pompelmo, di arancia e succo di limone	€ 6,00
PINACOLADA ZERO ALCOOL SENZA GLUTINE, con succo di ananas, sciroppo di cocco	€ 6,00
MOJITO ZERO ALCOOL SENZA GLUTINE, con menta fresca, lime, zucchero di canna e soda	€ 6,00
PASSION TONIC SENZA GLUTINE, con sciroppo di passion fruit, agave e acqua tonica	€ 6,00
ISOLA VERDE SENZA GLUTINE, con sciroppo di kiwi, zucchero liquido, succo di lime, lemon soda	€ 6,00
VIRGIN MARY con succo di pomodoro, sale, limone, pepe, tabasco, worchester sauce	€ 6,00

alcolici

APEROL - BITTER CAMPARI - CAMPARI SODA SENZA GLUTINE	€ 5,00
MARTINI BIANCO - ROSSO - DRY	€ 5,00
COCKTAIL DELLA CORTE SENZA GLUTINE, con frutta fresca e vino bianco	€ 6,00
SPRITZ APEROL - SPRITZ CAMPARI - HUGO SENZA GLUTINE, con Aperol o Bitter Campari, soda, Prosecco di Treviso doc	€ 6,00
MARGARITA SENZA GLUTINE, con tequila, contreau, succo di limone	€ 7,00
CAIPIROSKA/CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA SENZA GLUTINE, con vodka, lime, zucchero di canna, soda/fragola	€ 7,00
COCKTAIL MARTINI con gin, martini dry, lemon twist	€ 7,00
SWEET MARTINI con gin, martini rosso, martini dry, guarnizione d'amarena	€ 7,00
MOSCOW MULE con succo di lime, vodka, ginger beer	€ 7,00
PIM'S NUMBER 1 con Pim's n. 1, ginger ale, cetriolo, mela, amarena	€ 7,00
COSMOPOLITAN SENZA GLUTINE, con vodka, contreau, mirtillo, succo di limone, amarena a guarnire	€ 7,00
CAIPIRINHA SENZA GLUTINE, con cachaca, lime, zucchero di canna, soda	€ 7,00



alcolici

AMERICANO	€ 6,00
con martini rosso, bitter campari, soda	
MOJITO	€ 7,00
SENZA GLUTINE, con rhum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda	
CUBA LIBRE	€ 7,00
SENZA GLUTINE, con rhum scuro, coca cola, succo di lime	
GIN LEMON/GIN TONIC	€ 7,00
SENZA GLUTINE, con gin e lemon soda/con gin e acqua tonica	
DAIQUIRI/DAIQUIRI ALLA FRAGOLA	€ 7,00
SENZA GLUTINE, con rhum chiaro, succo di lime e zucchero di canna liquido/fragola	
NEGRONI	€ 7,00
con gin, campari e martini rosso	
GARIBALDI	€ 7,00
SENZA GLUTINE, con bitter campari e spremuta d'arancia	
MANHATTAN	€ 7,00
Rye whiskey, martini rosso, angostura, amarena	
PINHA COLADA	€ 7,00
SENZA GLUTINE, con succo di ananas, rhum chiaro, scurippo di cocco	

bollicine

CONTENGONO SOLFITI	prezzo al calice	bottiglia
Prosecco di Valdobbiadene docg Cantina Bortolomiol	€ 4,00	€ 19,00
Franciacorta brut docg Cantina Contadi Castaldi	€ 28,00
Franciacorta rosé docg Cantina Lantieri de Paratico	€ 32,00
Franciacorta millesimato Arcadia docg Cantina Lantieri de Paratico	€ 39,00
Bellavista Gran Cuvée Brut Cantina Bellavista	€ 38,00
Cà del Bosco Cuvée Prestige Cantina Cà del Bosco	€ 33,00
Cà del Bosco Cuvée Prestige cl. 37,5 Cantina Cà del Bosco	€ 17,00

vini rossi

contengono solfiti

EMILIA ROMAGNA

	prezzo al calice	bottiglia
ROSSO BOLOGNA DOC/11,5° Cantina Montevecchio Isolani	€ 4,00	€ 15,00
LAMBRUSCO REGGIANO CONCERTO DOC SECCO/11,5° Cantina Ermete Medici	€ 16,00
LAMBRUSCO REGGIANO CONCERTO DOC SECCO cl. 37/11,5° Cantina Ermete Medici	€ 10,00
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC II SELEZIONE/11°	€ 19,00
SANGIOVESE SUPERIORE SASSETTO DOC/12,5° Cantina Villabagnolo	€ 4,00	€ 18,00
SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA DOC/14° Cantina Villabagnolo	€ 5,00	€ 23,50
SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC cl. 37/12° Cantina Bartolini	€ 9,50
SANGIOVESE BRISIGLE' DOC SUPERIORE/13,5° Cantina Terra di Brisighella	€ 19,00
BARBERA DOC/13,5° Cantina Botti	€ 18,00

TRENTINO ALTO ADIGE

TEROLDEGO ROTALIANO DOC/12,5° Cantina Gaierhof	€ 4,00	€ 19,00
LAGREIN DOC/12,5° Cantina Zemmer	€ 23,00

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO docg/13° Cantina Carpineto	€ 4,00	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO/13° Cantina Zemmer	€ 4,00	€ 20,00

UMBRIA

MONTEFALCO ROSSO doc/14,5° Cantina Caprai	€ 21,00
--	-------	---------

ABRUZZO

MONTEPULCIANO DOC OTTOBRE ROSSO/13,5° Cantina I Fauri	€ 21,00
--	-------	---------

PUGLIA

PRIMITIVO DI PUGLIA LIVRUNI IGP/13,5 gradi Cantina Vetrère	€ 4,00	€ 19,00
---	--------	---------

SICILIA

NERO D'AVOLA IGT/13,5 gradi Cantina Fondo Antico	€ 4,00	€ 19,00
---	--------	---------

vini bianchi

	prezzo al calice	bottiglia
EMILIA ROMAGNA		
PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC DEI COLLI BOLOGNESI/11,5 gradi Cantina Montevecchio Isolani	€ 4,00	€ 15,00
PIGNOLETTO CLASSICO DOCG DEI COLLI BOLOGNESI/12,5 gradi Cantina Montevecchio Isolani	€ 16,00
FRIULI VENEZIA GIULIA		
PINOT GRIGIO COLLIO DOC/13 gradi Cantina Polencic	€ 5,00	€ 24,00
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC/13 gradi Cantina Zemmer	€ 5,00	€ 24,00
SAUVIGNON DOC/13 gradi Cantina Scarbolo	€ 20,00
CHARDONNAY DOC SIET VIGNIS/13 gradi Ronco del Gelso	€ 26,00
TRENTINO ALTO ADIGE		
GEWURSTRAMINER DOC/13,5° Cantina Giran - Zemmer	€ 5,00	€ 25,00
KERNER G.V.M. DOC/14,5° Cantina Meran	€ 26,00
PIEMONTE		
ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO/13 gradi Cantina Cascina Chicco	€ 4,00	€ 20,00
ROERO ARNEIS DOCG ANTERISIO cl. 37/13 gradi Cantina Cascina Chicco	€ 10,00
LOMBARDIA		
LUGANA DOC CATULLIANO/13 gradi Cantina Pratello	€ 21,00
ABRUZZO		
PERCORINO TERRE DI CHIETI IGT/13,5° Cantina I Fauri	€ 4,00	€ 20,00
CAMPAGNA		
FALANGHINA ROCCAMORFINA IGT VENDEMMIA TARDIVA/13° Cantina Telaro	€ 4,00	€ 20,00
SARDEGNA		
VERMENTINO DOC DONNIKALIA/13° Cantina Fondo Antico	€ 4,00	€ 19,00



frutta e dessert

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA SENZA GLUTINE	€ 4,50
MACEDONIA DI FRUTTA CON PANNA SENZA GLUTINE, allergeni: latte	€ 6,00
MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO allergeni: latte	€ 6,00
TIRAMISU' SENZA GLUTINE* allergeni: latte , uova	€ 6,00
MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO* SENZA GLUTINE allergeni: latte, uova	€ 6,00
COPPA TIRAMISU' * allergeni: latte, uova, glutine	€ 6,00
CREMA CATALANA SENZA GLUTINE allergeni: glutine, latte	€ 6,00
COPPA PROFITTEROL* allergeni: glutine, latte, uova	€ 6,00
COPPA GELATO AL CIOCCOLATO allergeni: glutine, latte, uova, frutta secca	€ 6,00
COPPA GELATO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO allergeni: glutine, latte, uova, frutta secca	€ 6,00
TARTUFO* allergeni: glutine, latte, uova, frutta secca	€ 5,00
TARTUFO* AFFOGATO AL CAFFE' allergeni: glutine, latte, uova, frutta secca	€ 6,00
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO* allergeni: glutine, latte, uova	€ 5,00
MERINGA* allergeni: glutine, latte, uova, frutta secca	€ 6,00
CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE* allergeni: glutine, latte, uova, frutta secca	€ 6,00
DELIZIA DI PAN DI SPAGNA AL LIMONE* allergeni: glutine, latte, uova	€ 6,00

* prodotto surgelato



caffetteria speciale

MAROCCHINO	€ 4,50
SENZA GLUTINE, con latte e cacao, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
ESPRESSO CREMA SHAKERATO	€ 4,50
SENZA GLUTINE, con latte scremato montato, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
ICE BIANCO ESPRESSO	€ 6,00
SENZA GLUTINE, con panna fresca shakerata, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
ESPRESSO CREMA	€ 6,00
SENZA GLUTINE, con latte scremato montato, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
MOKACCINO	€ 5,00
SENZA GLUTINE, con panna fresca, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
CAPPUCCINO AROMA	€ 5,00
SENZA GLUTINE, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
CAPPUGIRO	€ 6,00
SENZA GLUTINE, latte caldo alla base e caffè montato a freddo, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	
ICE CAPPUCCINO	€ 6,00
SENZA GLUTINE, cappuccino montato a freddo, al gusto di arancia, amaretto, cioccolato o nocciola	

caffetteria

SENZA GLUTINE

CAFFE', CAFFE' DECA, CAFFE' AMERICANO	€ 2,50
CAFFE' CORRETTO	€ 3,50
CAFFE' CON PANNA	€ 3,00
CAFFE' SHAKERATO	€ 3,50
CAFFE' DOPPIO	€ 3,00
CAPPUCCINO, CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 3,00
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 4,00
CAFFE' LATTE	€ 3,50
LATTE	€ 2,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
IRISH COFFEE	€ 5,50
CIOCCOLATA IN TAZZA	€ 5,00
CIOCCOLATA IN TAZZA CON PANNA FRESCA	€ 6,00

CON GLUTINE

GINGSENG PICCOLO, ORZO PICCOLO	€ 2,50
GINGSENG GRANDE, ORZO GRANDE	€ 3,50

te e tisane

SENZA GLUTINE

KING OF JASMINE € 4,00

Tè verde cinese con fiori di gelsomino

BANCHA FIORITO € 4,00

Tè verde cinese e giapponese, aromi e gelsomino

MARGARITA'S HOPE € 4,00

Tè nero indiano

TUAREGH € 4,00

Tè verde cinese, aromi, verbena, petali di rosa rossa, fiordaliso

ROMEO E GIULIETTA € 4,00

Tè verde, papaya, aromi, petali di rosa rossa, fragola liofilizzata

TISANA RELAXING € 4,00

Miscela di erbe con proprietà rilassanti

TISANA GOOD FEELING € 4,00

con rosa canina, verbena, ribes nero e rosso, verbena, aromi

INFUSO SOGNO D'AMORE € 4,00

con karkadè, rosa canina e frutta in pezzi

INFUSO NOTTI IN TIBET € 4,00

con karkadè, rosa canina, zucchero in cristalli, mela, arancia, papaya, aromi, bacche di sambuco, cannella, mandorle

ALTRI TE' IN FILTRO: € 3,50

tè verde, english breakfast, tè verde alla menta, earl grey, tè nero, tè bianco, deteinato

CAMOMILLA € 3,50

