

APERITIVI

PIZZA A PEZZI	€ 10
piccola pala di pizza, divisa in pezzi, con pomodoro e mozzarella e con pancetta e patate	
PIATTO APERITIVO	€ 7
8 sfiziosi finger food, anche in opzione vegetariana o senza glutine	
TAVOLETTA FINGER FOOD	€ 4
7 delicate piccole tartine con creme di verdure e altre specialità	
TRIS DI BRUSCHETTE	€ 4
con pomodoro fresco, basilico, mozzarella, alicie ANCHE SENZA GLUTINE	
TRE COSETTE	€ 3
olive verdi, arachidi, snack da sgranocchiare ANCHE SENZA GLUTINE	

PIADINE E PANINI

TOAST* PROSCIUTTO COTTO E EMMENTHAL	€ 4
ANCHE SENZA GLUTINE	
PIADINA* POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO DI PARMA DOP 20 MESI	€ 8
ANCHE SENZA GLUTINE	
PIADINA* SPECK, TALEGGIO E ZUCCHINE	€ 8
ANCHE SENZA GLUTINE	
PIADINA* GRIGLIATE E PROVOLA	€ 8
ANCHE SENZA GLUTINE	
PANINO* CON MORTADELLA BOLOGNA E PISTACCHI	€ 7
con barchette di gorgonzola, sedano e noci	
CLUB SANDWICH MADE IN BO	€ 8
ispirata alla ricetta americana con pane tostato*, formaggio, lattuga, crema di carciofi, pomodoro fresco, uovo, prosciutto cotto, pollo, maionese	

* prodotto surgelato

TAGLIERI

ANCHE SENZA GLUTINE

TAGLIERONE per 2 persone € 20

TAGLIERE per 1 persona € 15

con Prosciutto di Parma dop stagionato 20 mesi,
Mortadella Bologna igp, Coppa di Parma igp, Salame di Felino igp,
eccellenze casearie a seconda della migliore disponibilità,
accompagnati da crescentine* e pane alle patate*

TAVOLOZZA DI FORMAGGI E FRUTTA FRESCA € 16

Selezione di formaggi dei migliori caseifici toscani, emiliani,
piemontesi, con frutta fresca e salse alla frutta

* prodotto surgelato

VERDURE

GRIGLIATA DI VERDURE per 2 persone € 15

con salsa alle erbe

VERDURISSIMO € 10

Selezione di verdure cotte con bruschette all'origano con
pomodoro fresco e basilico

PRIMI PIATTI

prodotti dal pastificio "La Lanterna"

LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 10

TAGLIATELLE AL RAGU' € 10

TORTELLINI CON CREMA DI PARMIGIANO € 10

TORTELLONI BURRO E SALVIA € 10

PANZOTTI CACIO E PEPE CON SALSA DI NOCI € 10

TORTELLONI DI RICOTTA CON POMODORINI E SCALOGNO € 10

**TORTELLACCI DI RICOTTA CHIUSI A MANO
CON SPECK, RUCOLA E PANNA** € 12

LASAGNE ALLA BOLOGNESE SENZA GLUTINE € 12

**CREPPELLE CON FORMAGGIO E VERDURE
SENZA GLUTINE** € 12

**TORTELLONI DI RICOTTA BURRO E SALVIA
SENZA GLUTINE** € 12

I primi piatti SENZA GLUTINE sono prodotti dal laboratorio di
Bologna "La spiga amica". Sono prodotti artigianali, surgelati.

INSALATONE tutte senza glutine

CON FETA , cetrioli freschi, olive di Gaeta, pomodori soleggiati, cipolla di Tropea	€ 9,5
CON TONNO , pomodoro, mais dolce, olive di Gaeta, mozzarelline	€ 9,5
CON BRESAOLA , robiola, carciofino, pomodori soleggiati	€ 9,5
CON CAPPERI E ACCIUGHE , olive di Gaeta, pomodori, carciofino	€ 9,5
CON GAMBERETTI , mais dolce e parmigiano reggiano 24 mesi di stagionatura	€ 9,5
CON PROSCIUTTO COTTO , pomodoro, carciofino, parmigiano reggiano 24 mesi di stagionatura	€ 9,5
CON SPECK , provola e noci	€ 9,5
VEGETARIANA , con verdure fresche, semini, carciofo, olive, mela e frutta secca	€ 9,5
CON SALMONE AFFUMICATO , zucchine, pinoli e agrumi	€ 9,5

IN UN SOL PIATTO

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
BRESAOLA con rucola, pomodorini e riccioli di parmigiano reggiano ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
TORRETTA DI BUFALA CAMPANA con pomodoro fresco al profumo di pesto ANCHE SENZA GLUTINE	€ 12
CARPACCIO DI CARNE MARINATA con fagioli cannellini e pesto di canapa ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
ROASTBEEF DI SOTTOFESA con verdure grigliate e pesto di senape ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO con insalata, robiola e olive nostrane ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
CARPACCIO DI PESCE SPADA con insalata, finocchio croccante, carciofino ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
FANTASIA DI MARE con insalata e pomodorini	€ 15

DOLCI E FRUTTA

TIRAMISU' ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
TIRAMISU' MIGNON ANCHE SENZA GLUTINE	€ 2,5
COPPETTA CREMOSA AL LIMONCELLO con biscotto, limone, limoncello, formaggio soffice ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
GLASS CHEESECAKE ALLA FRAGOLA con biscotto, fragole, Marendry e yogurt ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
CREMA CATALANA ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO con crema al mascarpone	€ 6
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA SENZA GLUTINE	€ 4,5
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO	€ 6
BISCOTTI ANCHE SENZA GLUTINE	€ 0,5

BEVANDE tutte senza glutine

SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,5
pera, pesca, albicocca, mela, arancia, ace, ananas, pompelmo	
SPREMUTE DI AGRUMI	€ 4,5
SPREMUTA DI MELOGRANO E POMPELMO	€ 5,5
FRULLATO DI FRUTTA FRESCA	€ 5,5
TE' FREDDO SANTAL cl. 25	€ 3,5
COCA COLA cl. 33	€ 3,5
COCA COLA ZERO cl.33	€ 3,5
FANTA cl. 20	€ 3,5
SCHWEPES TONICA CL. 18	€ 3,5
SCIROPPI di orzata, granatina, fragola o menta	€ 3,5
ACQUA cl.75	€ 2,5
ACQUA cl.48	€ 1,5

BIRRE

BECK'S MEDIA 0.4 BIONDA alc. 4,9% vol	€ 4
BECK'S PICCOLA 0.2 BIONDA alc. 4,9% vol	€ 3
MENABREA BIONDA bottiglia cl. 33 alc. 4,8% vol	€ 4
MENABREA AMBRATA bottiglia cl. 33 alc. 5% vol	€ 4
BIRRA PEDAVERA cl. 33 SENZA GLUTINE alc. 5,4% vol	€ 4,5

BOLLICINE – contengono solfiti

	Calice	Bottiglia
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	€ 4,5	€ 19
Cantina Prapian		
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	_____	€ 22
Cantina Bortolomiol		
FRANCIACORTA BRUT DOCG	_____	€ 28
Cantina Contadi Castaldi		
FRANCIACORTA SATEN DOCG	_____	€ 32
Cantina Lantieri de Paratico		
FRANCIACORTA ROSE' DOCG	_____	€ 32
Cantina Lantieri de Paratico		
FRANCIACORTA MILLESIMATO ARCADIA DOCG		€ 39
Cantina Lantieri de Paratico		
BELLAVISTA GRAN CUVÉE BRUT	_____	€ 38
Cantina Bellavista		

ANALCOLICI tutti senza glutine

TIKAL FLOWER	€ 6
con fiori di sambuco, acqua tonica, caffè	
LEMON SQUEEZE	€ 6
con succo di limone, lime, agave, orzata, angostura	
LEMONADE ZENZERO	€ 6
con succo di limone, zucchero e zenzero	
PINHA COLADA ZERO ALCOOL	€ 6
con ananas, cocco, limone	
MOJITO & TEA con tè nero, lime e menta	€ 6
GARIBALDI ZERO ALCOOL con bitter e succo di arancia	€ 6
CARIOCA con mela, lime, menta, agave, passion fruit	€ 6

ALCOLICI

SPRITZ APEROL – ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
con Prosecco e Aperol o Marendry	
FRUIT SPRITZ – SENZA GLUTINE	€ 6
con Prosecco, alla violetta, nero amarena o tropical	
SPRITZ CAMPARI –SENZA GLUTINE	€ 6
con Prosecco e Campari	
SPRITZ HUGO – SENZA GLUTINE	€ 6
con Prosecco, fiori di sambuco e menta	
UN AMERICANO A BOLOGNA – SENZA GLUTINE	€ 7
con Marendry, vermouth rosso, amarene Fabbri, soda	
NEGRONI	€ 7
con Vermouth, Campari, gin	
GIN TONIC – SENZA GLUTINE	€ 7
con gin e acqua tonica	
VODKA TONIC – SENZA GLUTINE	€ 7
con vodka e acqua tonica	
MOSCOW MULE	€ 7
con succo di lime, vodka, ginger beer	
MOJITO – SENZA GLUTINE	€ 7
con rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda	
CUBA LIBRE – SENZA GLUTINE	€ 7
con rum scuro, coca cola, succo di lime	
DAIQUIRI – SENZA GLUTINE	€ 7
con rum bianco, succo di lime e zucchero di canna	
CAIPIROSKA – SENZA GLUTINE	€ 7
con vodka, lime, zucchero di canna, soda	

VINI ROSSI - contengono solfiti

	Calice	Bottiglia
EMILIA ROMAGNA		
ROSSO BOLOGNA doc 11,5° Cantina Montevercchio Isolani	€ 4	€ 16
LAMBRUSCO REGGIANO CONCERTO doc 11,5° Cantina Ermete Medici	—	€ 16
LAMBRUSCO REGGIANO CONCERTO doc 11,5° cl. 37 Cantina Ermete Medici		€ 10
LAMBRUSCO DI SORBARA Il selezione doc 11° Cantina Francesco Vezzelli	—	€ 19
SANGIOVESE SUPERIORE SASSETTO doc 12,5° Cantina Villabagnolo	€ 4	€ 18
SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA doc 14° Cantina Villabagnolo	€ 5	€ 24
SANGIOVESE DI ROMAGNA doc cl. 37 12° Cantina Bartolini		€ 10
TRENTINO ALTO ADIGE		
TEROLDEGO ROTALIANO doc 12,5° Cantina Gaierhof	€ 4	€ 19
TOSCANA		
CHIANTI CLASSICO docg 13° Cantina Carpineto	€ 4	€ 20
MORELLINO DI SCANSANO 13° Cantina Mantellassi	€ 4	€ 20
PUGLIA		
PRIMITIVO DI PUGLIA LIVRUNI igp 14° Cantina Vetrère	€ 4	€ 19
SICILIA		
NERO D'AVOLA igt 14° Cantina Fondo Antico	€ 4	€ 19

VINI BIANCHI - contengono solfiti

	Calice	Bottiglia
EMILIA ROMAGNA		
PIGNOLETTO FRIZZANTE	€ 4	€ 15
DEI COLLI BOLOGNESI docg 11,5° Cantina Montevecchio Isolani		
PIGNOLETTO SUPERIORE	€ 4	€ 16
DEI COLLI BOLOGNESI docg bio 12,5° Cantina Montevecchio Isolani		
FRIULI VENEZIA GIULIA		
PINOT GRIGIO COLLIO doc 13° Cantina Polencic	€ 5	€ 24
RIBOLLA GIALLA COLLIO doc 13° Cantina Polencic	€ 5	€ 24
TRENTINO ALTO ADIGE		
GEWURSTRAMINER doc 13,5° Cantina Meran	€ 5	€ 25
CHARDONNAY ALTO ADIGE doc 13,5° Cantina Zemmer	€ 5	€ 25
PIEMONTE		
ROERO ARNEIS ANTERISIO docg 13° Cantina Cascina Chicco	€ 4	€ 20
ABRUZZO		
PECORINO COLLINE PESCARESI igt 13° Cantina Castorani	€ 4	€ 20
CAMPANIA		
FALANGHINA ROCCAMORFINA igt VENDEMMIA TARDIVA 13° Cantina Telaro	€ 4	€ 20
SARDEGNA		
VERMENTINO DONNIKALIA doc 13° Cantina Fondo Antico	€ 4	€ 19

CAFFETTERIA senza glutine

CAFFE' espresso, deca, americano	€ 2,5
CAFFE' CORRETTO	€ 3,5
CAFFE' CON PANNA	€ 3,5
CAFFE' SHAKERATO	€ 3,5
CAFFE' DOPPIO	€ 3
CAPPUCCINO, CAPPUCCINO DECA	€ 3
CAFFE' LATTE	€ 3,5
LATTE	€ 2,5
LATTE MACCHIATO	€ 3,5
IRISH COFFEE	€ 5,5
MAROCCHINO	€ 4,5
con latte e cacao, al gusto di cioccolato	
MOKACCINO, con panna fresca, al gusto di cioccolato	€ 4,5
CON GLUTINE:	
GINSENG PICCOLO, ORZO PICCOLO	€ 2,5
GINSENG GRANDE, ORZO GRANDE	€ 3,5

CIOCCOLATE senza glutine

CIOCCOLATA TRADIZIONALE	€ 5
CIOCCOLATA CON PANNA FRESCA	€ 6
FORESTA NERA, con panna fresca e sciroppo d'amarena	€ 6
ZABAIONE CHOCOLATE, con zabaione	€ 6
NUTTY CHOCOLATE, con nocciola	€ 6
CHOCOLATE MINT, con sciroppo alla menta	€ 6
BLACK & WHITE CHOCOLATE	€ 6
cioccolata fondente con cioccolato bianco	
PAN DI ZENZERO CHOCOLATE	€ 6
con sciroppo di pan di zenzero – CONTIENE GLUTINE	

TE' E TISANE senza glutine

BANCHA FIORITO	€ 4
tè verde cinese e giapponese, aromi e gelsomino	
MARGARITA'S HOPE	€ 4
tè nero indiano	
TUAREGH	€ 4
tè verde cinese, aromi, verbena, petali di rosa rossa, fiordaliso	
ROMEO E GIULIETTA	€ 4
tè verde papaya, aromi, petali di rosa rossa, fragola liofilizzata	
OO LONG TEA	€ 4
tè semi-fermentato con petali di calendula e melograno	
INFUSO RED SPRING	€ 4
al mirtillo e lampone	
TISANA GOOD FEELING	€ 4
con rosa canina, verbena, ribes nero e rosso, aromi	
INFUSO THAI SOLACE	€ 4
con zenzero, erba limone e liquirizia	
ALTRI TE' IN FILTRO:	€ 3,5
TE' VERDE	
ENGLISH BREAKFAST	
EARL GREY	
DETEINATO	
CAMOMILLA	€ 3,5

BISCOTTI € 0,5 l'uno
anche senza glutine