

APERITIVI

PIZZA A PEZZI	€ 12
due gusti in una sola pala: pomodoro e mozzarella; bresaola, rucola e parmigiano reggiano 20 mesi	
PIATTO APERITIVO	€ 7
8 sfiziosi finger food, anche in opzione vegetariana (O SENZA GLUTINE)	
MINI PALLET DI CROSTINI (ANCHE SENZA GLUTINE)	€ 4
4 delicati crostini con creme di verdure e altre specialità	
BRUSCHETTE SFIZIOSE (ANCHE SENZA GLUTINE)	€ 6
4 bruschette con formaggio e verdure, funghi, pomodoro	
TRE COSETTE (ANCHE SENZA GLUTINE)	€ 3
olive verdi, arachidi e taralli/tacos	

PIADINE E PANINI

PIADINE* (ANCHE SENZA GLUTINE):	
con POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO DI PARMA	€ 8
con SPECK ALTO ADIGE, TALEGGIO E ZUCCHINE	€ 8
con VERDURE GRIGLIATE E PROVOLA	€ 8
con BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO DOP	€ 8
con PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA	€ 8
PANINO* CON MORTADELLA BOLOGNA E PISTACCHI (ANCHE SENZA GLUTINE)	€ 7
con barchette di gorgonzola, sedano e noci	
CIAMBELLA D'AUTUNNO	€ 7
Bagel* farcito con salmone affumicato, avocado e melagrana	
PANINO DEL CAMPO*	€ 5
con Prosciutto di Parma dop 20 mesi, zucchina, carciofino (ANCHE SENZA GLUTINE)	

* *pane surgelato*

CRESCENTINE con SALUMI DELLA TRADIZIONE

Selezione di Prosciutto di Parma dop stagionato 20 mesi,
Mortadella Bologna igp, Carrè all'arancia,
Salame di Felino igp, eccellenze casearie a seconda della migliore
disponibilità, accompagnati da crescentine e pane*

** prodotto surgelato*

TAGLIERONE per 2 persone ANCHE SENZA GLUTINE € 20

TAGLIERE per 1 persona ANCHE SENZA GLUTINE € 15

VERDURE, FORMAGGI E ALTRE DELIZIE

TAVOLOZZA DI FORMAGGI, SALSE DI FRUTTA E MIELE € 16
ANCHE SENZA GLUTINE

BAKED BRIE ANCHE SENZA GLUTINE € 10
con formaggio brie, noci, fichi secchi, salsa di mirtilli e miele

MILLEFOGLI DI ZUCCHINE, FORMAGGIO E COTTO € 10

TERRINA DI PATATE € 10
CON PANCETTA, CIPOLLA E GORGONZOLA

VERDURE SU CIALDA DI PANE CARASAU € 10

PRIMI PIATTI

prodotti dal pastificio "La Lanterna"

LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 10

TAGLIATELLE AL RAGU' € 10

TORTELLONI DI RICOTTA CON POMODORINI E SCALOGNO € 10

LASAGNE ALLA BOLOGNESE SENZA GLUTINE € 12

CREPPELLE CON FORMAGGIO E VERDURE 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 CAPPERI E ACCIUGHE , olive di Gaeta, pomodori, carciofino	€ 9,5
CON PROSCIUTTO COTTO , pomodoro, carciofino, parmigiano reggiano 24 mesi di stagionatura	€ 9,5
CON SPECK , provola, noci e carciofini	€ 9,5
VEGETARIANA , con verdure fresche, semini, carciofo, olive, mela e frutta secca	€ 9,5
CON SALMONE AFFUMICATO , zucchine, pinoli e avocado	€ 9,5
INSALATA D'AUTUNNO con sedano, pinoli, uva sultanina, pere e gorgonzola	€ 9,5
CON TONNO , pomodorini dorati, olive di Gaeta, mozzarelline	€ 9,5

IN UN SOL PIATTO

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA ANCHE SENZA GLUTINE	€ 12
BRESAOLA con rucola, pomodorini confit e riccioli di parmigiano reggiano ANCHE SENZA GLUTINE	€ 12
TORRETTA DI BUFALA CAMPANA con pomodoro fresco al profumo di pesto ANCHE SENZA GLUTINE	€ 12
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE ANCHE SENZA GLUTINE	€ 12
ROASTBEEF DI SOTTOFESA con verdure e pesto di senape ANCHE SENZA GLUTINE	€ 12
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO con avocado, melagrana e lime ANCHE SENZA GLUTINE	€ 14
CARNE MARINATA con carciofini, olive nere, riccioli di parmigiano reggiano, petali di zucchine	€ 12

DOLCI E FRUTTA

TIRAMISU' ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
TIRAMISU' MIGNON ANCHE SENZA GLUTINE	€ 3
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 ALL'ARANCIA ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
SUFFLE' AL CIOCCOLATO SU LETTO DI CREMA	€ 6
MACEDONIA DI FRUTTA SENZA GLUTINE	€ 4,5
 Aggiunta di panna	 € 1
 BISCOTTI ANCHE SENZA GLUTINE	 € 0,5

BEVANDE (TUTTE SENZA GLUTINE)

SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,5
pera, pesca, albicocca, mela, arancia, ace, ananas, pompelmo	
SPREMUTA DI AGRUMI	€ 4,5
SPREMUTA DI MELAGRANA E POMPELMO	€ 5,5
FRULLATO DI FRUTTA FRESCA	€ 5,5
TE' FREDDO SANTAL cl. 25	€ 3,5
COCA COLA cl. 33 - 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
ARTIGIANALE WHITE DOG BIONDA cl. 50 alc. 5,3% vol	€ 7
BIRRA PEDAVERA cl. 33 SENZA GLUTINE alc. 5,2% vol	€ 4,5

BOLLICINE – contengono solfiti

	Calice	Bottiglia
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	€ 4,5	€ 19
Cantina Follo		
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	_____	€ 22
Cantina Bortolomiol		
TRENTO DOC 36 mesi brut - 100% Chardonnay _____		€ 28
Cantina Levii		
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		

COCKTAIL BASE ALCOLICI

SPRITZ APEROL – ANCHE SENZA GLUTINE	€ 6
con Aperol o Marendry e vino bianco frizzante	
FRUIT SPRITZ – SENZA GLUTINE	€ 6
al nero amarena o al passion e vino bianco frizzante	
SPRITZ CAMPARI – SENZA GLUTINE	€ 6
SPRITZ HUGO – SENZA GLUTINE	€ 6
con fiori di sambuco, menta e vino bianco frizzante	
UN AMERICANO A BOLOGNA – SENZA GLUTINE	€ 7
con Marendry, vermouth rosso, amarene Fabbri, soda	
L'IRLANDESE	€ 7
con bitter verde e vermouth bianco di Bordiga, soda	
DARK AND STORMY	€ 7
con rhum scuro, ginger beer	
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 vodka, ginger beer, succo di lime	
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	
VODKA SOUR – SENZA GLUTINE	
con vodka, zucchero, lime, limone	
WHISKEY SOUR – SENZA GLUTINE	
con scotch whiskey, succo di limone, zucchero	



COCKTAIL PREMIUM

€ 9

Nei cocktail premium utilizziamo **Gin Mare o Hendrick's, Vodka Belvedere o Vodka Grey Goose**

AMARI e DISTILLATI

LUCANO	€ 4,5
DEL CAPO	€ 4,5
FERNET BRANCA	€ 4,5
RAMAZZOTTI	€ 4,5
AVERNA	€ 4,5
MONTENEGRO	€ 4,5
AMARO GARIGA (AL TIMO)	€ 4,5
GRAPPA BRENTÈ barrique 36 mesi	€ 4,5
GRAPPA PUREGOCCE	€ 4,5

ANALCOLICI tutti senza glutine

TIKAL FLOWER con fiori di sambuco, acqua tonica, caffè	€ 6
LEMON SQUEEZE con succo di limone, lime, agave, orzata, angostura	€ 6
LEMONADE ZENZERO con succo di limone, zucchero e zenzero	€ 6
PINHA COLADA ZERO ALCOOL con ananas, cocco, limone	€ 6
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

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 II 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
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 Montevercchio Isolani		
PIGNOLETTO SUPERIORE	€ 4	€ 16
DEI COLLI BOLOGNESI docg bio 12,5° Cantina Montevercchio 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, macchiato	€ 2
CAFFE' CORRETTO	€ 3
CAFFE' CON PANNA	€ 3
CAFFE' SHAKERATO	€ 3,5
CAFFE' DOPPIO	€ 3
CAPPUCCINO, CAPPUCCINO DECA	€ 3
CAFFE' LATTE	€ 3
LATTE	€ 2
LATTE MACCHIATO	€ 3
IRISH COFFEE	€ 5
MAROCCHINO	€ 3
con latte e cacao, al gusto di cioccolato	
MOKACCINO, con panna fresca, al gusto di cioccolato	€ 3,5
CON GLUTINE:	
GINSENG PICCOLO, ORZO PICCOLO	€ 2,5
GINSENG GRANDE, ORZO GRANDE	€ 3

BISCOTTI € 0,5 l'uno
anche senza glutine

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	

BISCOTTI € 0,5 l'uno
anche senza 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	