



MENÙ DEGUSTAZIONE BURGER €26

con farine di grani antichi Terre e Tradizioni, cotti nel Forno Zanolli

FISBURGER O'FISH

Capesante, gamberi, merluzzo, sedano, cappuccio in agrodolce, ,maio al miso, rosti di patate e cipolla caramellata (1,2,3,4,8,9,10,11,14)

PULLED PORK

Costine di maiale tranquillo disossate sfilacciate, cotte a bassa temperatura, glassate con bbq èBistrot, coleslaw giapponese, bacon, taleggio di capra, Chipotle maio, (1,5,6,7,10)

PULLED VEG

Seitan sfilacciato, glassa teryiaki, cuore di bue alla brace, salsa romesco ai peperoni, noci del brasilie fritte, lattuga romana, (1,5,6,8,)

DOLCE

GELATO AFFOGATO ANNI '70

Gelato alla mandorla, panna, salsa al cacao, granola al cioccolato (1, 3,8)

COCKTAIL & BEER FOOD PAIRING

GIN TONIC "Liu Jing Pepper" BY LA Segreteria Cafè €6

BIRRIFICIO MASO ALTO per Santa Maria Craft Pub, Mompracem, Session IPA DDH 44 cl €6

BIRRA ARTIGIANALE POP Baladin, 33 cl €4

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda

BIRRE E KOMBUCHA

BIRRA ARTIGIANALE

POP BALADIN CL 33

€4,00

BIRRA ARTIGIANALE

CRACK BREWERY ML 400

€5,50

KOMBUCHA

MARIA KOMBUCHA

€3,00 CALICE

€6,00 CL50

MOLECOLA,

bevanda italiana analcolica
alla cola cl 33

€2.50

VINI BIO, NATURALI E S.A.I.N.S.

BIANCHI :

Soave doc 2018 bio

La Cappuccina 75 cl **€16**

Malvasia Slovenia. 2020

biodinamico. Batic 75cl **€28**

BOLLICINA :

Durello Dama del Rovere

metodo classico 75 cl **€22**

Filòs Spumante Brut **Bio**

La Cappuccina 75 cl **€20**

ROSSI

Madégo 2017 bio

La Cappuccina 75 cl **€18**

Valpolicella Ripasso bio

Terre di Gnirega 75 cl **€20**

Ciapin, Barbera d'Asti, 2019

bio e naturale, Andrea

Scovero 75 cl **€24**

Il Clown, rosso da uve

nebbiolo, 2016, bio e

naturale, Andrea Scovero

75 cl **€35**

Solo vino rosso, "Grignolino",

2019, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro S.A.I.N.S.

75 cl **€24**

Solo vino rosso, "Barbera",

2019, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro S.A.I.N.S.

75 cl **€24**

Solo vino rosso, "Ruchè",

2018, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro S.A.I.N.S.

75 cl **€24**



LEGENDA ALLERGENI E INTOLLERANZE

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.