

ANTIPASTI

- Crostini misti: strati di salsiccia e stracchino su pane classico al forno, cacio e pepe su fetta di pane tostato ai carboni vegetali, bruschetta su fetta di pane tostato ai carboni vegetali, ricotta, gamberi, olive e grana su fetta di pane integrale tostato. 6,00€
- Sformato di verdure con fonduta di formaggi. 9,00€
- Strati di melanzane con mozzarella di bufala servita su pesto di rucola con croccante di noci e carote. 10,50€
- Mantecato di baccalà ai porcini su polenta piastrata*. 11,00€
- Carpaccio di salmone affumicato o salmone affumicato marinato all'arancia rucola e pomodorini. 9,50€
- Misto di affettati e formaggi nostrani serviti con tris di marmellate del Mifood. 10,50€
- Lingotto di quinoa con verdure croccanti. 8,50€

PRIMI

- Pici verdi al prezzemolo cacio e pepe*. 10,00€
- Spaghetti con pomodorini, scorza di limone e grana al basilico*. 10,00€
- Gnocchi gialli alla curcuma con salmone, pancetta e briciole di pane tostato*. 11,00€
- Conchiglie alla rapa rossa con code di gambero tiger, zucchine, mango e crema di pomodorini*. 13,00€
- Tagliatelle con gorgonzola, noci aromatizzate al vino rosso, pesto di basilico e scorza d'arancia*. 11,00€
- Gnocchi con noci e nocciole tostate su fondo di gorgonzola*. 11,00€
- Spaghetti alla carbonara*. 10,00€
- Penne asparagi e gamberetti*. 11,00€
- Penne o gnocchi con crema di carote e dadolata di patate e zucchine aromatizzate al rosmarino e salvia*. 9,50€
- Disponibili per ragù: 10,00€
 - pici verdi al prezzemolo*
 - tagliatelle*
 - gnocchi*

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

SECONDI

- Bistecchina di maiale in padella con farina di polenta. 8,00€
- Scaloppina:
 - alla francese 8,00€
 - al limone 8,00€
 - ai porcini 9,50€
- baccalà al forno su crema di ceci*. 14,00€
- tagliata con rucola e grana. 4,50€/hg
- cinghiale alle mele*. 15,00€

CONTORNI

- Patate arrosto 4,00€
- Verdura saltata del giorno 4,00€
- Insalata mista (lattuga e pomodorini) 3,50€

TUTTO IN UNO

A SCELTA SALSICCIA o HAMBURGER CON:

- LIGHT: due spiedini di verdure (zucchina, melanzana, pomodori confit al forno), sformatino di frittata con fetta di pancetta a crudo, mini insalata mista, 2 bufaline da 50g. 13,00€
- STRONG: patate arrosto, pecorino regina stagionato di seggiano, verdura saltata del giorno, bruschetta nera. 14,00€
- Aggiunte:
per ogni hamburger o salsiccia in più: + 3,50€ cad.

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

MEZZE LUNE

- Caprese (pomodoro a fette e mozzarella fior di latte). 5,00€
- Crudo formaggio spalmabile pomodorini e olive. 6,00€
- Salsiccia spinaci crema di formaggi*. 7,00€
- Würstel maionese pecorino ed insalata. 7,00€
- Hamburger, pecorino, insalata, pomodoro e maionese. 8,00€

INSALATE

- NEMO: cavolo verza, salmone marinato all'arancia, julienne di carote con croccante di granella di pistacchio. 9,50€
- ALADDIN: lattuga, pane tostato al rosmarino, foglie di p.cotto, scaglie di pecorino e crema di pomodorini. 8,50€
- PRINCIPE GIOVANNI: radicchio, insalata di ceci, pomodorini confit, julienne di carote. 8,50€
- CENERENTOLA: lattuga, pomodoro, julienne di mozzarella, tonno, olive e capperi. 8,00€

MENU BAMBINI... e non solo:

- Penne al pomodoro*. 5,50€
- Penne al ragù*. 6,00€
- Spaghetti al pomodoro*. 5,50€
- Spaghetti al ragù*. 6,00€
- Scaloppina alla francese. 6,00€
- Scaloppina al limone. 6,00€
- Würstel alla piastra con patatine stick del mifood. 7,50€
- Hamburger alla piastra con patatine stick del mifood. 8,50€
- Birbe di pollo al forno con patatine stick del mifood*. 8,00€
- Pizza Minnie: pomodoro e mozzarella. 4,50€
- Pizza Topolino: pomodoro, mozzarella, würstel e patatine stick del mifood. 5,50€

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

PIZZE DEL MIFOOD

disponibili solo la sera

CLASSICHE

- MARGHERITA: pomodoro, mozzarella fior di latte. 5,00€
- MARINARA: pomodoro, aglio, origano, olio evo. 4,50€
- PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI: pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon. 7,50€
- DIAVOLA: pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante. 6,50€
- WÜRSTEL: pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel. 6,50€
- NAPOLI: pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano. 7,00€
- TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla e tonno. 7,50€
- CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, uovo sodo. 9,00€
- 4 FORMAGGI: mozzarella fior di latte, crema ai quattro formaggi fatta in casa, gorgonzola e grana. 9,00€
- VEGETARIANA: mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni. 9,00€
- VALDOSTANA: mozzarella fior di latte, prosciutto crudo. 7,50€
- SPINACINA: pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci, mascarpone, salsiccia*. 9,00€

SPECIALI

- PRIMAVERA: mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana. 10,50€
- HOOK: mozzarella fior di latte, pomodoro a fette in cottura, a fine cottura baccalà al forno, cipolla saltata, olive nere. 13,00€
- SICILIANA: pomodoro, olive, acciughe, a fine cottura ciuffi di mozzarella fresca. 9,00€
- RIOKA: mozzarella fior di latte, salmone, porcini, gorgonzola, rucola, limone. 10,00€
- IO SONO GROOT: mozzarella di bufala, asparagi, porcini, a fine cottura pecorino*. 11,00€
- ELEGANTE: mozzarella fior di latte, salmone, zucchine, stracchino, pomodorini. 11,00€
- PASTORE: mozzarella fior di latte, porcini, salsiccia, pecorino, rucola. 10,00€
- SEBASTIAN: mozzarella di bufala, trevigiano in cottura, gamberetti, zucchine, a fine cottura pomodorini*. 12,00€
- TOSTARELLA: pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, pancetta tesa, a fine cottura briciole di pane tostato. 11,00€
- HEVICHE: mozzarella fior di latte, ceviche di gamberi (composta da: pomodorini, cipolla, aglio, prezzemolo, limone), stracchino, avocado*. 12,50€
- CAPRESE: mozzarella di bufala, pomodori confit, a fine cottura carote julienne, crema di basilico. 12,00€

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

CARTA VINI

DELLA CASA

Bianco Trebbiano frizzante igt - 1 lt.	6,50€
Bianco Trebbiano frizzante igt - 0,5 lt.	4,50€
Bianco Trebbiano frizzante igt - 0,25 lt.	3,00€
Rosso fermo Cantina Moris - 1 lt.	6,50€
Rosso fermo Cantina Moris - 0,5 lt.	4,50€
Rosso fermo Cantina Moris - 0,25 lt.	3,00€
Bianco fermo Cantina Moris - 1 lt.	6,50€
Bianco fermo Cantina Moris - 0,5 lt.	4,50€
Bianco fermo Cantina Moris - 0,25 lt.	3,00€

ROSSI IN BOTTIGLIA

Rosso Maremma doc, azienda agricola Cacciagrande.	15,50€
Rigoletto Montecucco doc, azienda Colle Massari.	18,00€
Casal al Piano Bolgheri doc, azienda Pietranova.	27,00€

BIANCHI IN BOTTIGLIA

Vermentino Maremma doc, azienda agricola Cacciagrande.	18,00€
Gewurztraminer doc, azienda Peter Zemmer.	24,50€
Clos vermentino Gallura superiore, azienda Atlantis.	29,50€

BOLLICINE AL MIFOOD

Quorum Valdobbiadene extra dry perlage.	20,00€
Spumante dolce Montelvini.	9,00€

CARTA DELLE BIRRE

BIRRE IN BOTTIGLIA (33cl)

Isabella flea gluten free.	3,50€
Enki ale blonde (chiara).	3,50€
Biancalancia flea (bianca).	3,50€
Tangerine L'olmaia (ipa).	3,50€
Duck L'olmaia (rossa strong ale).	3,50€

BIRRE ALLA SPINA

Chiara Pedavena media - 0,4 lt.	4,50€
Chiara Pedavena piccola - 0,2 lt.	2,50€
Rossa Dolomiti media - 0,4 lt.	5,20€
Rossa Dolomiti piccola - 0,2 lt.	3,20€
Dolomiti doppio malto - 0,4 lt.	6,00€
Dolomiti doppio malto - 0,2 lt.	4,00€

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA (33cl)

Birra analcolica (in base alla disponibilità)	3,50€
---	-------

BIBITE

Cola Galvanina bio.	3,50€
Aranciata Galvanina bio.	3,50€
Gazzosa Galvanina bio.	3,50€
Limonata Galvanina bio.	3,50€
Acqua - 1 lt.	1,50€
Acqua - 0,5 lt.	1,00€

LIQUORI

origine finocchio.	3,70€
origine menta piperita.	3,70€
origine zenzero.	3,70€
origine caffè.	3,70€

GRAPPE

Trentina tradizionale Marzadro.	3,50€
Trentina morbida Marzadro.	3,50€

AMARI

Amaro alle erbe di montagna Marzadro.	3,70€
---------------------------------------	-------

CAFFETTERIA

Caffè.	1,20€
orzo.	1,20€
Decaffeinato.	1,30€
Ginseng.	1,50€

COPERTO

Coperto	2,00€
---------	-------