

COCKTAIL BAR E CAFFETTERIA

12.30 / 18.00

Caffè espresso 1895	€ 3
Caffè doppio	5
Cappuccino	4
Succhi di frutta Colzani	6
Soft drinks	5
Tè e tisane	6
Birre artigianali	8
Aperol Spritz	12
Mojito	16
Americano	12
Gin Tonic	10/15

IL PRANZO / lunch

12.30 / 14.30

Caprese di mozzarella di bufala, pomodoro cuore di Albenga e pesto genovese ^{7,8} <i>Buffalo mozzarella caprese with Albenga tomatoes and fresh Genovese pesto</i>	16
Tempura del giorno e salsa tartara ^{1,3,4} <i>Tempura of the day with homemade Tartar sauce</i>	20
Vitello tonnato ^{3,4,9} <i>Sliced veal with classic tuna-caper sauce</i>	18
Insalata Nizzarda ^{3,4} <i>Niçoise salad</i>	18
Trofie al pesto genovese ^{1,8} <i>Trofie pasta with traditional Genovese pesto</i>	17
Gelati e sorbetti artigianali <i>Artisanal Ice cream and sorbets</i>	7
Tagliata di frutta <i>Fresh fruits</i>	10

VINI / wines

BOTTIGLIA 750 ML / by the bottle

Franciacorta Satèn DOCG S.A. <i>Elisabetta Abrami</i>	€ 65
Prosecco Superiore DOCG <i>Masottina</i>	38
Andalora Brut Vino Spumante <i>Cascina Praié</i>	35
Prestige-Rosé <i>Cotes de Provence Roseline</i> 500 ML	36

AL BICCHIERE / by the glass

Franciacorta Brut DOCG <i>Elisabetta Abrami</i>	12
Vermentino / Pigato Ligure di produttori locali <i>Local wite wines</i>	9
Rosato Lappazucche <i>Berry and Berry</i>	9

Per una scelta più ampia vi invitiamo a richiedere la carta completa / Please ask for more!

LO SNACK

14.30 / 17.30

Insalata con burrata, olive taggiasche, zucchine menta e Parmigiano reggiano ⁷ <i>Salad with Burrata cheese, Taggiasca olives, minted zucchini, and aged Parmigiano</i>	16
Vitello tonnato ^{3,4,9} <i>Sliced veal with classic tuna-caper sauce</i>	18
Sandwich al prosciutto cotto, formaggio e patatine fritte ^{1,7} <i>Ham and cheese sandwich with french fries</i>	18
Sandwich al salmone, crème fraîche alle erbe, guacamole e insalata ^{1,4,7} <i>Smoked salmon sandwich with herb, crème fraîche, guacamole, and mixed greens</i>	22
Gelati e sorbetti artigianali <i>Artisanal Ice cream and sorbets</i>	7
Tiramisù al bicchiere ^{1,3,7} <i>Tiramisù</i>	9

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish
5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs 15: fave/broad beans
* Materie prime/ Prodotti abbattuti in loco- Raw materials/produces frozen in house.

