

Benvenuti alla Cantinota!

Vi ringraziamo per averci scelto e Vi auguriamo una piacevole permanenza nel nostro locale.

Situato a Duna Verde a pochi chilometri dalla bella Caorle, la Cantinota è il posto giusto per un aperitivo, per uno snack veloce o per una cena.

Dal 2006 la nostra famiglia lavora unita per rendere la nostra professione una vera e propria passione per cercare di dare il meglio a ciascuno dei nostri clienti.

Vi ricordiamo che il reparto cucina\snack e la pizzeria non sempre riescono a lavorare coordinati, in quanto separati, quindi ci scusiamo per eventuali ritardi di uscita tra i due settori del ristorante. Il nostro staff è sempre a vostra disposizione per qualsiasi richiesta.

Welcome to Cantinota restaurant!

We thank you for choosing us and wish you a pleasant stay in our restaurant.

Located in Duna Verde a few kilometers from the beautiful Caorle, Cantinota is the right place for an aperitif, a quick snack or a dinner. Since 2006 our family has worked together to make our profession a real passion to try to give the best to each of our customers.

We remind you that the kitchen\snack department and the pizzeria are not always able to work coordinated, as they are separate, so we apologize for any delays in exit between the two sectors of the restaurant.

Our staff is always at your disposal for any request.

**Non dimenticarti di seguirci sui nostri social!
Don't forget to follow us on our social networks!**



Cantinota-Food & Drink



cantinota_food_and_drink

Scatta una foto al tuo piatto, condividi con i tuoi amici la tua esperienza, taggaci e verrai ricondiviso nelle nostre storie!!

Take a picture of your dish, share your experience with your friends, tag us and you will be shared in our stories!!

I NOSTRI

-Panini Gourmet-

Lasciati trasportare dai colori e dai sapori dei nostri panini...

Let yourself be carried away by the colours and flavours of our sandwiches...

Black

Bun al carbone vegetale e semi di sesamo, philadelphia, fesa di tacchino, zucchine, rucola -9
Vegetable charcoal bun and sesame seeds, philadelphia, turkey breast, zucchini, rucola

Raw

Bun al latte con albume d'uovo, tartare di Fassona Piemontese 160g, misticanza, pomodorino semi-dry, stracciatella di burrata, olio extra vergine al limone -16,7

Milk bun, Fassona Piemontese's tartare 160g, mixed salad, semi dried cherry tomatoes, burrata stracciatella, lemon extra virgin olive oil

Brown

Bun ai cereali con fiocchi d'avena segale e sesamo, mortadella di Casa Modena IGP, burratina fresca, insalata, olio al tartufo e granella di pistacchio -11

Cereal bun with oatmeal rye and sesame, Casa Modena's mortadella IGP, burrata cheese, lettuce, truffle oil and pistachio granules

Yellow

Bun alla curcuma e semi di zucca, pancetta, formaggio edamer, frittatina d'uovo, anelli di cipolla fritti -9
Turmeric and pumpkin seeds bun, bacon, edamer cheese, fried egg, fried onion rings



I NOSTRI

– Toast –

Toast classico

Prosciutto cotto, formaggio edamer -5
Ham, Edamer cheese

Avocado toast

Fetta di pane integrale, salmone affumicato, avocado, philadelphia, germogli di soia, scaglie di mandorla, spicy mayo, semi di papavero nero -11,7
Wholegrain bread, smoked salmon, avocado, Philadelphia cheese, soybean sprouts, almond flakes, spicy mayo, black poppy seeds

Toaststone light

Pane integrale, bresaola, zucchine, formaggio, philadelphia -7,9
Wholegrain bread, bresaola, zucchini, cheese, Philadelphia cheese

Toast verdure

Melanzane, peperoni, zucchine, formaggio -6
Eggplant, peppers, zucchini, cheese

– Panini Caldi –

Hot Dog

Pane, wurstel, ketchup -5
Bread, wurstel, Ketchup

U.S.A Hot Dog

Pane, wurstel, pancetta, cipolla caramellata, crema di cheddar, chips di patate, salsa bbq -9
Bread, wurstel, bacon, caramelized onion, cheddar sauce, potato chips, bbq sauce

Apollo

Pane arabo, cotoletta di pollo, pancetta, lattuga, pomodoro, formaggio, salsa tartara -9,5
Bread, chicken cutlet, bacon, lettuce, tomato, cheese, tartar sauce

Bito

Pane arabo, cotoletta di pollo, maionese, lattuga -6,5
Bread, chicken cutlet, mayonnaise, lettuce

Evergreen (vegetariano)

Pane ai semi, Burger vegetale, pomodoro, lattuga, formaggio, maionese al pesto -9,5
Seeds bread, vegetarian Burger, tomato, lettuce, cheese, basil mayonnaise

I NOSTRI

– Club Sandwich –

Club Classico

Pane, pancetta, uovo, insalata, pomodoro, formaggio -9,5

Bread, bacon, egg, lettuce, tomato, cheese

Clubbone (4 strati)

Pane, pancetta, uovo, insalata, pomodoro, prosciutto cotto, formaggio -12,7

Bread, bacon, egg, lettuce, tomato, ham, cheese

Club Piccante

Pane, pancetta, uovo, insalata, pomodoro, salamino, salsa di fuoco, formaggio -11

Bread, bacon, egg, lettuce, tomato, spicy salami, spicy sauce

Club Kikiriki

Pane, prosciutto cotto, uovo, zucchine, salsa di pollo, lattuga, formaggio -11

Bread, ham, egg, zucchini, chicken sauce, lettuce, cheese

Club Porky's

Pane, porchetta, uovo, pomodoro, funghi, lattuga, formaggio -11

Bread, roast pork, egg, tomato, mushrooms, lettuce, cheese

Club burger

Pane, hamburger 125 gr, pancetta, uovo, insalata, pomodoro, formaggio -12,7

Bread, Hamburger 125 gr, bacon, egg, lettuce, tomato, cheese

Club Verdure

Pane, verdure alla piastra, uovo, lattuga, pomodoro, formaggio -10

Bread, grilled vegetables, egg, lettuce, tomato, cheese

I NOSTRI

Hamburger

Hamburger

Hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, ketchup, cipolla -9

Beef burger, lettuce, tomato, ketchup, onion



IL MIO PREFERITO!

Peter

Hamburger di manzo, pancetta, lattuga, uovo, crema di cheddar, salsa bbq, straccetti di pollo fritti, formaggio -13

Beef burger, bacon, lettuce, egg, cheddar sauce, bbq sauce, fried chicken strips, cheese

Honey

Hamburger di manzo, brie, speck croccante, cipolla caramellata,

lattuga, salsa homemade senape al miele -11

Beef burger, brie cheese, crunchy speck, caramelized onion, lettuce, homemade honey mustard sauce

Carbonaccio

Hamburger di manzo, crema cacio e pepe, pancetta, uovo all'occhio di bue, scaglie di grana Padano DOP, formaggio edamer -12

Beef burger, cacio cheese and black pepper sauce, bacon, fried egg, grana Padano flakes, edamer cheese

Camarà

Hamburger di manzo, uovo all'occhio, formaggio, cheddar, patatine fritte -10

Beef burger, fried egg, cheese, cheddar, french fries

Shot

Hamburger di manzo, pancetta, salsa di fuoco, lattuga, formaggio -10

Beef burger, bacon, spicy sauce, lettuce, cheese

Cheeseburger

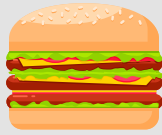
Hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, ketchup, formaggio -9,5

Beef burger, lettuce, tomato, ketchup, cheese

Tris di Mini Hamburger

Mini hamburger di manzo 50 gr, formaggio e patatine, lattuga e pomodoro, pancetta e formaggio servito con salsa bbq, salsa rosa, salsa cheddar -11,9

Small beef burger 50 gr, cheese and french fries, lettuce and tomato, bacon and cheese served with bbq sauce, pink sauce, cheddar sauce



I NOSTRI

Burger XXL



-I NOSTRI BURGER DOPPI SERVITI CON PATATINE FRITTE-

Hamburger XXL

Doppio hamburger di manzo, doppia lattuga, doppio pomodoro, ketchup, doppia cipolla -14,9
Double beef burger, double lettuce, double tomato, ketchup, double onion with french fries

Peter XXL

Doppio hamburger di manzo, doppia pancetta, doppia lattuga, uovo, crema di cheddar, salsa bbq, straccetti di pollo fritti, doppio formaggio -17,9
Double beef burger, double bacon, double lettuce, egg, cheddar sauce, bbq sauce, fried chicken strips, double cheese with french fries

Honey XXL

Doppio hamburger di manzo, doppio brie, doppio speck croccante, doppia cipolla caramellata, doppia lattuga, salsa homemade senape al miele -16,9
Double beef burger, double brie cheese, double crunchy speck, double caramelized onion, double lettuce, homemade honey mustard sauce with french fries

Carbonaccio XXL

Doppio hamburger di manzo, crema cacio e pepe, doppia pancetta, uovo all'occhio di bue, scaglie di grana Padano DOP, doppio formaggio edamer -17,9
Double beef burger, cacio cheese and black pepper sauce, double bacon, fried egg, grana Padano flakes, double edamer cheese with french fries

Camarà XXL

Doppio hamburger di manzo, uovo all'occhio di bue, doppio formaggio, doppio cheddar, patate fritte -15,9
Double beef burger, fried egg, double cheese, double cheddar, french fries

Shot XXL

Doppio hamburger di manzo, doppia pancetta, salsa di fuoco, doppia lattuga, doppio formaggio -15,9
Double beef burger, double bacon, spicy sauce, double lettuce, double cheese with french fries

Cheeseburger XXL

Doppio hamburger di manzo, doppia lattuga, doppio pomodoro, ketchup, doppio formaggio -15,5
Double beef burger, double lettuce, double tomato, ketchup, double cheese with french fries

LE NOSTRE

– Piadine –

Semplice

Prosciutto cotto, formaggio -6,5
Ham, cheese

Wrap



Straccetti di pollo fritti, pomodorino ciliegino, lattuga, salsa allo yogurt, scaglie di grana Padano DOP -9
Fried chicken strips, cherry tomatoes, lettuce, yogurt sauce, grana Padano flakes

Classica

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella -8
Raw ham, mozzarella

Tortillas farcita



Pancetta, cipolla, salsa di fuoco, formaggio -8
Bacon, onion, spicy sauce, cheese

Fresca

Prosciutto cotto, mozzarella, lattuga, pomodoro -7,5
Ham, mozzarella, lettuce, tomato

Montanara

Speck, funghi, brie -8
Speck, mushrooms, brie

Takky

Fesa di tacchino, salsa yogurt, insalata, formaggio -7,5
Turkey breast, yogurt sauce, lettuce, cheese

Ortolana



Melanzane, peperoni, zucchine, formaggio -7
Eggplant, peppers, zucchini, cheese

I NOSTRI

– Piatti da Condividere –

Il Taglierone Classico

Tagliere composto da un club classico, piadina prosciutto cotto e funghi e formaggio, patatine fritte, pane fresco, affettato della casa -24

Chopping board consisting of a classic club sandwich, piadina with ham, mushrooms and cheese, french fries, bread, homemade cold cuts

Il Taglierone Caliente

Tagliere composto da un club piccante, tortillas farcita, patatine fritte, jalapeños -28

Chopping board consisting of a spicy club sandwich, stuffed tortilla, french fries, bread, jalapeños

Il Giro Club

Tagliere composto da un club classico, un club alle verdure, patatine fritte, anelli di cipolla -28

Chopping board consisting of a classic club sandwich, vegetables club sandwich, french fries, onion rings

Il gran Tagliere di Affettati misti (DISPONIBILE DA LUNEDI' AL VENERDI')

Selezione di quattro tipi di affettato e quattro tipi di formaggio secondo disponibilità accompagnati con pomodorini, olive nere e crostini di pane caldo -28

Selection of four types of cold cuts and four types of cheeses with tomatoes, black olives and warm bread croutons



GIRO CLUB

LE NOSTRE

Insalatone

Insalata Mista

Insalata, carote, pomodori, cetrioli -4
Lettuce, carrots, tomatoes, cucumbers

Thai Salad

Insalata, salmone affumicato, avocado, germogli di soia, scaglie di mandorle, spicy mayo -13,7
Lettuce, smoked salmon, avocado, soybean sprouts, almond flakes, spicy mayo

Crunchy Salad

Insalata, pollo, zucchine alla julienne, noci, salsa caesar -12,9
Lettuce, chicken, zucchini julienne, walnuts, caesar sauce

Insalata Fantasia

Insalata, carote, cetrioli, tonno, mozzarella, pomodori -11
Lettuce, carrots, cucumbers, tuna fish, mozzarella, tomatoes

Insalata Cantinota

Insalata, gamberetti, mais, arachidi, salsa yogurt -11,7
Lettuce, shrimps, corn, peanuts, yogurt sauce

Insalata Italiana

Insalata, pomodori, mozzarelline fior di latte -9,7
Lettuce, tomatoes, mozzarella

Insalata Capricciosa

Insalata, prosciutto cotto, formaggio, olive, carciofini -9,7
Lettuce, ham, cheese, olives, small artichokes

Insalata Equina

Insalata, sfilacci di cavallo, pomodorini soleggiati, feta greca -11
Lettuce, horse sfilacci, dry tomatoes, Greek feta cheese

LE NOSTRE

-Sfizziosità e altri piatti-

La Caprese

Pomodoro fresco a fette, mozzarella di bufala Campana DOP su letto di rucola -9,7

La Caprese con crudo

Pomodoro fresco a fette, mozzarella di bufala Campana DOP, Parma 24 mesi su letto di rucola – 13,9

Bresaola, rucola e grana

Bresaola della Valtellina IGT, scaglie di grana Padano su letto di rucola -12,9

Crudo, melone e misticanza

Parma 24 mesi, melone fresco su letto di misticanza -11,9

Bomber burger

Hamburger di manzo con formaggio, pancetta, uovo all'occhio servito con patatine fritte -12,9

Milanese con patate

Bistecca di suino 300g impanata senz'osso con patatine fritte -12,7

Tagliatina di pollo

Tagliata di pollo 140g, lattuga, pomodorini e mais -9

Hamburger con patate

Hamburger di manzo con patatine fritte -9

Wurstel con patate

Due wurstel di suino con patatine fritte -8,5

Cotoletta con patate

Cotoletta di pollo 140g con patatine fritte -9

Patatine fritte -4,5

Patacheddar -6

Anelli di cipolla (7pz) -5

Jalapeños (5pz) -6

Straccetti di pollo (7pz) -6

Stick di mozzarella (7pz) -5

Nuggets di pollo (7pz) -5

Olive ascolane (7pz) -5

Fritto Cantinota (Per 2 pax) -10
2 pz. per tipo + patatine fritte

LE NOSTRE

– Pizze Classiche –

Margherita

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte -6,5

Tomato, mozzarella

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico -8,7

Tomato, buffalo mozzarella from Campania DOP, basil

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini -9,5

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, small artichokes

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salamino piccante -9,5

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, small artichokes, spicy salami

4 Formaggi

Pomodoro, mozzarella, scamorza, brie, gorgonzola -9,5

Tomato, mozzarella, scamorza cheese, brie, gorgonzola

San Daniele

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi -9,7

Tomato, mozzarella, raw ham 24 month

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, acciughe del cantabrico, frutti del capperio, olive leccino -10

Tomato, mozzarella, Cantabrian anchovies, caper fruits, Leccino olives

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea -9

Tomato, mozzarella, tuna fish, onion

Verdure

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni – 10

Tomato, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers

Wüstel e Patatine

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wüstel -9,7

Tomato, mozzarella, french fries

Calzone classico

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi -9,5

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Mari e monti

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti -11

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps

Hawaii

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas a fette -9,7

Tomato, mozzarella, ham, sliced pineapple

Valtellina

Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina, rucola, grana a scaglie -11

Tomato, mozzarella, bresaola from Valtellina, rocket salad, grana padano shavings

Pomodorini, rucola e grana

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana a scaglie -10

Tomato, mozzarella, small tomatoes, rocket salad, grana padano shavings

LE NOSTRE

– *Pizze Deluxe* – 

Royal Beef & Co.



Mozzarella Fiordilatte, tartare di Fassona Piemontese, formaggio fresco alle erbe, misticanza, olio extravergine d'oliva aromatizzato al limone -18,9

Mozzarella, Fassona beef tartare from Piemonte, fresh herb cheese, mixed salad, purple cabbage cream, lemon extra virgin olive oil

Kantauri

Salsa di pomodoro, acciughe del Cantabrico, stracciatella di Burrata, frutto del capper, pomodorini gialli, foglie di basilico -12,7

Tomato, Cantabrian anchovies, burrata stracciatella, fruit of capers, yellow cherry tomatoes, basil

Made in Italy 

Pomodoro, burratina IGP, Parma 24 mesi, pomodorini soleggiati, foglie di basilico -13,7

Tomato, burrata IGP, raw ham from Parma 24 months, dry tomatoes, basil

Eccezionale

Mozzarella Fiordilatte, lardo di Colonnata IGP, taleggio, miele di acacia, granella di nocciole, fili di peperoncino -13,7

Mozzarella, lardo of Colonnata IGP, Taleggio cheese, acacia honey, chopped hazelnut, spicy strings

Mortazza

Mozzarella Fiordilatte, mortadella di Casa Modena IGP, burratina, granella di pistacchio -12,7

Mozzarella, mortadella IGP, burrata IGP, chopped pistachio

SR 89 Treviso-Mare

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, porchetta Trevigiana, funghi chiodini, Montasio DOP, senape al miele -13

Tomato sauce, mozzarella, roast pork from Treviso, honey mushrooms, Montasio cheese DOP, honey mustard

Alla fiera...

Mozzarella Fiordilatte, salsiccia, patate al forno, peperoncini dolcelacrime, scaglie di formaggio stagionato al pepe -12,7

Mozzarella, sausage, baked potatoes, chili sweet peppers, pepper cheese flakes

Springfield

Mozzarella Fiordilatte, crema di asparagi, pancetta stufata, scaglie di ricotta affumicata, pepe nero macinato fresco -11,7

Mozzarella, asparagus cream, stewed bacon, smoked ricotta cheese, black pepper

LE NOSTRE

Pizze Speciali

Porcini, scamorza e crudo

Mozzarella, Parma 24 mesi, funghi porcini, scamorza affumicata, -12
Mozzarella, raw ham from Parma 24 months, porcini mushrooms, smoked scamorza

Cantinota

Pomodoro, mozzarella, porchetta Trevigiana, scamorza, peperoni -11,5
Tomato, mozzarella, roast pork, scamorza, peppers

Carbonara

Mozzarella, pancetta, uovo, grana in cottura -11,5
Tomato, mozzarella, bacon, egg, cooked grana padano cheese

Baita Arrotolata

Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, scamorza affumicata, zucchine -11,7
Tomato, mozzarella, South Tyrol speck, smoked scamorza cheese, zucchini

Tirolese

Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, brie, funghi -11,7
Tomato, mozzarella, speck, brie cheese, mushrooms

La Norvegese

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, zucchine, philadelphia, zest di limone -12,7
Tomato, mozzarella, smoked salmon, zucchini, philadelphia, lemon zest

P.P.O.

Mozzarella, pesto alla Genovese, pomodorini, olive nere -11
Mozzarella, pesto sauce, small tomatoes, black olives

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura -9,5
Tomato, mozzarella, eggplant, cooked grana padano cheese

Gorda

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, wurstel, prosciutto cotto, funghi, patatine fritte -12,7
Tomato, mozzarella, spicy salami, wurstel, ham, mushrooms, french fries

Zingara

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, olive nere -11
Tomato, mozzarella, sausage, peppers, black olives

Cavallina

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, sfilacci di cavallo, pomodorini soleggiati, basilico -12,9
Tomato, buffalo mozzarella from Campania DOP, horse sfilacci

Noci, brie e speck

Mozzarella, speck dell'Alto Adige, brie, noci -11,5
Mozzarella, speck from South Tyrol, brie, walnuts

Salsiccia e friarielli

Mozzarella, salsiccia, friarielli -11
Mozzarella, sausage, broccoli rabe

- Primi piatti -

Tagliatelle alla Bolognese* -7,5

Tagliatelle Bolognese

Lasagne alla bolognese -11

Lasagne Bolognese

Parmigiana di melanzane -11

Eggplant parmigiana

Spaghetti Mediterranei* -7,5

Spaghetti with tomato and basil

Mezze penne al salmone* -8

Mezze penne with smoked salmon

Tortellini panna e prosciutto* -7,5

Tortellini with cream and ham

Risotto di mare* -8

Risotto with seafood

Spaghetti ciao e pepe* -7,5

Spaghetti cheese and pepper

*Prodotto surgelato

*Frozen product

I NOSTRI

- Dessert -

Dolci fatti in casa -6

Homemade desserts

Pizza Nutella -8

Pizza with Nutella

Tartufo bianco o nero -4

Truffle ice cream white or black

Sgroppino -3,5



LA NOSTRA

-Cantina-

Bollicine

cl. 10 - cl. 75

Trento DOC S. Matio Brut – Trento (TN)	6 – 40
Trento DOC Revè – Trento (TN)	6 – 40
Prosecco Extra Dry Terra Vizina – San Stino di Livenza (VE)	3 – 18

Vini bianchi

Malvasia – Sturm (GO)	5 - 35
Lugana DOC Otella – Peschiera del Garda (VR)	4,5 – 30
Traminer Aromatico IGP Terre Siciliane – Marsala (TP)	4 – 28
Ribolla Gialla IGT Le Due Torri – Collio del Friuli (UD)	3,5 – 23
Friulano IGT Le Due Torri – Collio del Friuli (UD)	3,5 – 23
Pinot Grigio IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	2 – 13
Tai IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	2 - 13

Vini rossi

Franconia IGT Le Due Torri – Collio del Friuli (UD)	3,5 – 24
Pinot Nero IGT Le Due Torri – Collio del Friuli (UD)	3,5 – 24
Cabernet Franc IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	2 – 13
Refosco IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	2 – 13
Raboso IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	2 – 13

Vini della casa

Bianco frizzante della casa / Tai	cl. 25 – 4
	cl. 50 – 6,5
	cl. 100 – 12
Lambrusco frizzante della casa / Lambrusco	cl. 25 – 4
	cl. 50 – 6,5
	cl. 100 – 12

LE NOSTRE

– Birre –

Bionda, Licher Export

0,2 l – 3 0,4 l – 5,5

Origine: Germania  5,4% alc. vol.

1 l – 14 1,5 l – 20

Licher Export si caratterizza per un aroma delicato e un giusto pieno e corposo, che convince da sempre tutti gli amanti della birra. Una birra da esportazione con carattere. Giallo oro luminoso con schiuma bianca, sottile e persistente. Al naso si percepisce un profumo fresco fruttato di mele verdi, miele come pure leggere note di tostatura e di erbe. Il gusto effervescente e pieno con piacevole malto dolce e luppolo aromatico, completa la birra con accenti leggermente aspri.

Rossa, Falkenturm Red Bock

0,2 l – 3,5 0,4 l – 6

Origine: Germania  6,9% alc. vol.

1 l – 15 1,5 l – 25

Birra da intenditori, scura e corposa, quasi abboccata e tuttavia elegante, finemente luppolata e quasi vinosa. Da accompagnarsi splendidamente anche a piatti robusti e ricchi.

Doppio Malto, Gordon Finest Gold

0,2 l – 4 0,4 l – 7

Origine: Scozia  10,0% alc. vol.

1 l – 18 1,5 l – 28

Gordon Finest Gold è una birra a bassa fermentazione, il colore a differenza del packaging è di un giallo dorato e riflessi color rame. Versata nel bicchiere rilascia una timida schiuma non persistente. L'aroma è intenso, con note speziate e il profumo del malto. Il sapore in bocca è dolce, una birra dal gusto morbido, il sapore delicato viene troncato dalle elevate quantità di alcool presenti.

Non filtrata, Bitburger Unfiltered

0,2 l – 3,5 0,4 l – 6

Origine: Germania  4,9% alc. vol.

1 l – 15 1,5 l – 25

La Bitburger Unfiltered è una Premium Pils non filtrata prodotta a Bitburg. E' prodotta nel rispetto dei massimi standard di qualità con luppolo certificato Bitburger Siegelhopfen, con acque di falda profonde protette dalla natura, con lievito naturale mantenuto nella birra, viene conservata a lungo e a basse temperature, prodotta in modo sostenibile e a basso impiego di risorse. Con il suo gusto deciso, pieno e piacevolmente amarognolo è la risposta perfetta alla ricerca di valori come l'origine, la regionalità e la sostenibilità.

IPA, Camerons

0,3 l – 4 0,5 l – 7

Origine: Regno Unito  6,2% alc. vol.

1 l – 18 1,5 l – 28

Camerons Ipa è una birra Indian Pale Ale ricca di aromi e di agrumi e ribes nero con gusto croccante, rinfrescante, superiore e un finale amaro soddisfacente. Questa birra si contraddistingue nel suo genere per il suo colore arancio pallido e per l'alta fermentazione a cui viene sottoposta durante la produzione.

Bianca, Blanche de Brabant

0,2 l – 3,5 0,4 l – 6

Origine: Belgio  5,0% alc. vol.

1 l – 15 1,5 l – 25

Birra prodotta con vari cereali e principalmente con il frumento. Questa birra appartiene alla grande famiglia delle "Blanche" belghe e si caratterizza per la sua modesta acidità dovuta all'uso di coriandolo. Come tutte le birre della sua categoria, la Blanche de Brabant si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato ed è molto dissetante.

- Bibite -

Bibite alla spina	cl. 25 - 2,8
	cl. 40 - 5
Bibite in lattina	cl. 33 - 3
Red Bull	4
Acqua minerale bottiglia PET	cl. 50 - 1,5
Acqua microfiltrata naturale / gassata	bottiglia cl. 75 - 2,50

- Caffetteria -

Caffè liscio	1,4
Caffè corretto	1,7
Macchiato	1,6
Cappuccino	1,8
Caffè d'orzo \ ginseng	1,5
Caffè decaffeinato	1,5

- Liquori -

Amari nazionali ed esteri	3,5
Grappe bianche	3,5
Grappe barrique e aromatizzate	4,5
Ron Miel Tabacco	8
Whiskey Laphroaig	8
Jamaica Cove Rum 🍍	8

- Birre in bottiglia -

Brewdog Punk IPA cl. 33 -6
Four Pour Session IPA cl. 33 -6
Jaipur IPA cl. 33 -6
Heineken cl. 33 -4
Budweiser cl. 33 -4
Corona cl. 35 -4,5
Beck's cl. 33 -4
Ceres cl. 33 -4
La Chouffe cl. 33 -6
Weiß Erdinger cl. 50 -6
Birra analcolica cl. 33 -4

I NOSTRI

- Cocktail -

Cuba libre -8
Americano -6
Moscow Mule -8
Vodka Tonic / Lemon -7,5 premium - 9 / 10
Gin Tonic / Lemon -7,5 premium - 9 / 10
Sex on the beach -7,5
Long Island -8
Negroni -7,5
Mojito -8
Caipiroska -8
Piña Colada -8
Caipirinha -8
Margarita -8



.. e per qualsiasi tua richiesta chiedi al barman!

... and for any of your request ask to the barman!

Coperto / Gedeck € 1,50

Nella preparazione di alcuni piatti possono venire anche usati prodotti congelati o surgelati.
Bei der Vorbereitung einiger Speisen koennen gefrierte Produkte benutzt werden.

Cucina e pizzeria talvolta possono lavorare separatamente, ci scusiamo in caso di disagio. Per una maggiore organizzazione vi preghiamo di attenervi al menù.

Die Küche und die Pizzeria können manchmal gesondert arbeiten, wir entschuldigen uns für die Unannehmlichkeiten. Für a bessere Organisation, bitte halten Sie sich an die Menü.

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure tempestivamente informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro staff.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

In questo locale si utilizza acqua microfiltrata potabile trattata conforme al D.L.G.S. N. 31/2001 - N.181/2003.

In questo locale si utilizza acqua microfiltrata potabile trattata ed addizionata con anidride carbonica conforme al D.L.G.S. N. 31/2001 - N.181/2003.



Gentile Cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù / Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011).

Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesca, tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi. b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a. olio e grasso di soia raffinato C) - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - d. estere di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - b. lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(¹) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.