Benvenuti alla Cantinota!

Grazie per averci scelto e per condividere con noi il piacere di un momento speciale.

“la Cantinota” è il luogo ideale per un aperitivo in compagnia, uno spuntino informale o una cena all’insegna del gusto.

Dal 2006, la nostra famiglia mette cuore e dedizione in ogni dettaglio, trasformando il lavoro in una vera e propria passione e garantendo a ogni ospite un’esperienza autentica e piacevole.

Il nostro staff è a vostra completa disposizione per qualsiasi esigenza: sarà un piacere accompagnarvi in questo momento di convivialità.

Vi auguriamo una buona permanenza nel nostro locale!

Welcome to La Cantinota!

Thank you for choosing us and for sharing the pleasure of a special moment with us.

“La Cantinota” is the ideal place for an aperitif with friends, a casual snack or a dinner full of flavor.

Since 2006, our family has put heart and dedication into every detail, turning work into a true passion and ensuring each guest an authentic and pleasant experience.

Our staff is at your complete disposal for any need:

It will be a pleasure to accompany you in this moment of conviviality.

We wish you a pleasant stay at our restaurant!

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

cantinota_food_and_drink

Cantinota-Food & Drink

-Drink List-

(Per iniziare e finire con stile!)

Aperol spritz-4

Aperol, prosecco, top soda, fetta d,arancia

Americano -6

Bitter Campari, Vermouth rosso, top soda

Bloody Mary-9 🔥

Vodka, succo di limone, succo di pomodoro, sale, pepe, worchester sauce, tabasco

Lampo sour-9

Vodka, sciroppo di lampone, sweet and sour

Negroni-8

Bitter Campari, Vermouth rosso, gin

Cuba libre -8

Rum scuro, lime, top Coca Cola

Moscow Mule -8

Vodka, ginger beer

Skywasser -5 (0%)

Sciroppo di lampone, sweet and sour, top soda

Long Island -8

Vodka, gin,rum chiaro, triple sec, sweet and sour, top coca cola

Margarita -8

Tequila, succo di lime, triple sec

Vodka Tonic / Lemon -8 premium – 10/12

Gin Tonic / Lemon -8 premium – 10/12

.. e per qualsiasi tua richiesta chiedi al barman!
… and for any of your request ask to the barman!

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 -9,5

Vegetable charcoal bun and sesame seeds, philadelphia, turkey breast, zucchini, rucola

Raw

Bun al latte con albume d'uovo, tartare di Fassona Piemontese 130g, misticanza, pomodorino semi-dry, stracciatella di burrata, olio extra vergine all'arancia -17,9

Milk bun, Fassona Piemontese's tartare 130g, mixed salad, semi dried cherry tomatoes, burrata stracciatella, orange 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 -12

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

I NOSTRI

-Toastoni-

Toastone classico
Pane bianco americano, prosciutto cotto, formaggio – 6,5
American-style bread, cooked ham, cheese

Toastone light
Pane integrale, bresaola, zucchine, formaggio, Philadelphia -8,5
Wholegrain bread, bresaola, zucchini, cheese, Philadelphia

Toastone verdure
Pane integrale, melanzane, peperoni, zucchine, formaggio -8
Wholegrain bread, eggplant, bell peppers, zucchini, cheese

-Panini Caldi-

U.S.A Hot Dog
Pane, würstel, pancetta, cipolla caramellata, crema di cheddar, chips di patate, salsa BBQ -10
Bread, wurstel, bacon, caramelized onion, cheddar cream, potato chips, BBQ sauce

Apollo
Pane arabo, cotoletta di pollo, pancetta, lattuga, pomodoro, formaggio, salsa tartara -10
Flat bread, chicken cutlet, bacon, lettuce, tomato, cheese, tartar sauce

Evergreen
Pane ai semi, burger vegano, pomodoro, lattuga, formaggio, salsa guacamole -11
Seeded bread, plant-based burger, tomato, lettuce, cheese, guacamole

I NOSTRI

-Club Sandwich-

Club Classico
Pane, pancetta, uovo, insalata, pomodoro, formaggio -11
Bread, bacon, egg, lettuce, tomato, cheese

Club Royal NEW!
Pane, roast beef all'inglese, uovo, insalata, pomodoro, formaggio, maionese alla senape -14,9
Bread, roast beef, egg, lettuce, tomato, cheese, mustard mayonnaise

Clubbone (4 strati) 💪
Pane, pancetta, uovo, insalata, pomodoro, prosciutto cotto, formaggio -13,9
Bread, bacon, egg, lettuce, tomato, cooked ham, cheese

Club Kikiriki
Pane, prosciutto cotto, uovo, zucchine, salsa di pollo, lattuga, formaggio -12
Bread, cooked ham, egg, zucchini, chicken sauce, lettuce, cheese

Club Verdure 🌱
Pane, verdure alla piastra, uovo, lattuga, pomodoro, formaggio -12
Bread, grilled vegetables, egg, lettuce, tomato, cheese

I NOSTRI

-Hamburger-

Cheeseburger

Bun al latte, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, ketchup, formaggio -10

Milk bun, beef burger, lettuce, tomato, ketchup, cheese

Peter

IL MIO PREFERITO!

Bun al latte, hamburger di manzo, pancetta, lattuga, uovo, crema di cheddar, salsa BBQ, straccetti di pollo fritti, formaggio -14

Milk bun, beef burger, bacon, lettuce, egg, cheddar sauce, BBQ sauce, fried chicken strips, cheese

Honey

Bun al latte, hamburger di manzo, brie, speck croccante, cipolla di Tropea, lattuga, salsa homemade senape al miele -12

Milk bun, beef burger, brie cheese, crispy speck, Tropea onion, lettuce, homemade honey mustard sauce

Hot shot 🔥

Bun al latte, hamburger di manzo, pancetta, salsa di fuoco, mozzarelline stick, lattuga, formaggio -14

Milk bun, beef burger, bacon, spicy sauce, fried mozzarella sticks, lettuce, cheese

Carbonaccio

Bun al latte, hamburger di manzo, crema cacio e pepe, pancetta, uovo all'occhio di bue, scaglie di Grana Padano DOP, formaggio Edamer -12

Milk bun, beef burger, cacio e pepe sauce, bacon, fried egg, Grana Padano flakes, Edamer cheese

I NOSTRI

-Burger XXL-

-I NOSTRI BURGER DOPPI SERVITI CON PATATINE FRITTE-

Cheeseburger XXL

Bun al latte, doppio hamburger di manzo, doppia lattuga, doppio pomodoro, ketchup, doppio formaggio -16,5

Milk bun, double beef burger, double lettuce, double tomato, ketchup, double cheese – served with french fries

Peter XXL

Bun al latte, doppio hamburger di manzo, doppia pancetta, doppia lattuga, uovo, crema di cheddar, salsa BBQ, straccetti di pollo fritti, doppio formaggio -18,9

Milk bun, double beef burger, double bacon, double lettuce, egg, cheddar sauce, BBQ sauce, fried chicken strips, double cheese – served with french fries

Honey XXL

Bun al latte, doppio hamburger di manzo, doppio brie, doppio speck croccante, doppia cipolla caramellata, doppia lattuga, salsa homemade senape al miele -17,9

Milk bun, double beef burger, double brie cheese, double crispy speck, double caramelized onion, double lettuce, homemade honey mustard sauce – served with french fries

Hot shot XXL

Bun al latte, doppio hamburger di manzo, doppia pancetta, salsa di fuoco, mozzarelline stick, doppia lattuga, doppio formaggio -18,9

Milk bun, double beef burger, double bacon, spicy sauce, fried mozzarelle sticks, double lettuce, double cheese - served with french fries

Carbonaccio XXL

Bun al latte, 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

Milk bun, double beef burger, cacio e pepe sauce, double bacon, fried egg, Grana Padano flakes, double Edamer cheese – served with french fries

LE NOSTRE

-Piadine-

Classica
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella -8
Parma raw ham aged 24 months, mozzarella

Wrap
Straccetti di pollo fritti, pomodorini, lattuga, salsa allo yogurt, scaglie di Grana Padano DOP -9,5
Fried chicken strips, cherry tomatoes, lettuce, yogurt sauce, Grana Padano DOP flakes

Tortillas
Pancetta, cipolla, salsa di fuoco, formaggio -8,5
Bacon, onion, spicy sauce, cheese

Takky
Fesa di tacchino, salsa yogurt, insalata, pomodoro, formaggio -8,5
Turkey breast, yogurt sauce, lettuce, tomato, cheese

Ortolana
Melanzane, peperoni, zucchine, formaggio -7,5
Eggplant, bell peppers, zucchini, cheese

I NOSTRI

-Piatti da Condividere-

Frittino Goloso! NEW!

Basket di 12 pezzi composto da: 2 pz anelli di cipolla, 2 pz jalapenos, 2 pz straccetti di pollo, 2 pz stick di mozzarella, 2 pz nuggets, 2 pz olive ascolane, patatine fritte -14

Basket of 12 pieces, consisting of: 2 pcs onion rings, 2 pcs jalapenos, 2 chicken strips, 2 pcs mozzarella sticks, 2 pcs nuggets, 2 pcs ascolane olives, french fries

Il Taglierone

Tagliere composto da un club classico, piadina prosciutto cotto e funghi e formaggio, patatine fritte, pane fresco, affettato della casa -26

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

Il Giro Club

Tagliere composto da un club classico, un club alle verdure, patatine fritte, anelli di cipolla -30

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

Patatine fritte -5

Stick di mozzarella (7pz) -5

Jalapeños (5pz) -6,5

Straccetti di pollo (7pz) -6

Nuggets di pollo (7pz) -5

Anelli di cipolla (7pz) -5

Olive ascolane (7pz) -5

Veggy Nuggets (5pz) -6,5

N.B: È POSSIBILE APPORTARE UNA SOLA MODIFICA PER PORTATA, CON UN EVENTUALE ADEGUAMENTO SUL PREZZO

LE NOSTRE

-Insalatone-

Insalata Mista
Insalata, carote, pomodori, cetrioli -5
Lettuce, carrots, tomatoes, cucumbers

Crunchy Salad
Insalata, pollo, zucchine alla julienne, noci, salsa Caesar -13,9
Lettuce, chicken, julienned zucchini, walnuts, Caesar dressing

Insalata Greca NEW!
Insalata, tonno, feta greca, pomodorini ciliegino, olive taggiasche, salsa tzatziki -13,9
Lettuce, tuna, Greek feta cheese, cherry tomatoes, Taggiasca olives, tzatziki sauce

Insalata Fantasia
Insalata, carote, cetrioli, tonno, mozzarella, pomodori -12,9
Lettuce, carrots, cucumbers, tuna, mozzarella, tomatoes

Insalata Cantinota
Insalata, gamberetti, mais, arachidi, salsa yogurt -12,7
Lettuce, shrimps, corn, peanuts, yogurt sauce

-Pizzeria-

I nostri lievitati nascono da un mix di farina tipo 0 e farina di farro integrale. Prodotti sempre freschi e di qualità combinati ad una lunga lievitazione danno vita ad un blend di sapori e digeribilità: scoprili!

PALA ROMANA

+ 3,5 €

Alveolata e croccante, con una struttura leggera ottenuta da una lunga lievitazione che esalta fragranza e digeribilità, perfetta per un sapore autentico e ricercato.

TRADIZIONALE

Lievitazione lenta per un equilibrio perfetto tra gusto e digeribilità.
La tradizione che non vuoi perdere, con un tocco di raffinatezza.

GLUTEN FREE *

+ 4 €

Un'ottima alternativa per chi cerca una pizza leggera e digeribile, realizzata con farine senza glutine.
Croccante fuori e morbida dentro, perfetta per chi vuole gustare una pizza senza rinunce.

*Prodotto artigianale surgelato (base pizza)

LE NOSTRE

-Pizze Classiche-

Margherita
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte -7
Tomato, Fiordilatte mozzarella

Bufalina
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico -9
Tomato, Campania buffalo mozzarella DOP, basil

Capricciosa
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini -9,5
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, baby artichokes

4 Stagioni
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, salamino piccante -11
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, baby artichokes, spicy salami

Siciliana
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive -10,5
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives

Tonno e cipolla
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla -9
Tomato, mozzarella, tuna, onion

4 Formaggi
Pomodoro, mozzarella, scamorza, brie, gorgonzola -10
Tomato, mozzarella, scamorza cheese, brie, gorgonzola

Verdure
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni – 10,5
Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers

Würstel e Patatine
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel -10
Tomato, mozzarella, french fries, würstel

Calzone classico
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi -9,5
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Mari e monti
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti -11
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimps

Hawaii
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas a fette -10
Tomato, mozzarella, cooked ham, sliced pineapple

Valtellina
Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina, rucola, grana a scaglie -11
Tomato, mozzarella, Valtellina bresaola, rocket salad, Grana Padano flakes

LE NOSTRE

-Pizze Deluxe- NEW!

Royal Beef & Co.

Mozzarella Fiordilatte, tartare di Fassona Piemontese, formaggio fresco alle erbette, misticanza, pomodorino ciliegino, olio extravergine d'oliva aromatizzato al limone -19,8

Fiordilatte mozzarella, Fassona beef tartare from Piedmont, fresh herb cheese, mixed salad, cherry tomatoes, lemon-flavoured extra virgin olive oil

Kantauri

Pomodoro, acciughe del Cantabrico, stracciatella di burrata, frutto del cappero, pomodorini gialli, foglie di basilico -13,7

Tomato, Cantabrian anchovies, burrata stracciatella, caper berries, yellow cherry tomatoes, basil leaves

Made in Italy

Pomodoro, burratina IGP, Parma 24 mesi, pomodorini semi-dry, foglie di basilico -13,9

Tomato, burrata IGP, 24-month aged Parma ham, semi-dried cherry tomatoes, basil leaves

Mortazza

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

Fiordilatte mozzarella, Casa Modena mortadella IGP, burrata IGP, chopped pistachios

SR 89 Treviso-Mare

Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, porchetta Trevigiana, funghi chiodini, Montasio DOP, senape al miele -13,7

Tomato, Fiordilatte mozzarella, Treviso-style porchetta, honey mushrooms, Montasio cheese DOP, honey mustard sauce

Alla fiera…

Mozzarella Fiordilatte, salsiccia, patate al forno, peperoncini dolcelacrima (non piccante), scaglie di formaggio stagionato al pepe -12,7

Fiordilatte Mozzarella, sausage, roasted potatoes, sweet Dolcelacrima peppers (not spicy), aged pepper cheese flakes

LE NOSTRE

-Pizze Speciali-

Crudo e Burrata
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, Parma 24 mesi, burratina-13
Tomato, Fiordilatte mozzarella, 24-month aged Parma ham, burrata IGP

Rustica
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, patate al forno, guanciale, scamorza, rosmarino-13,5
Tomato, Fiordilatte mozzarella, roasted potatoes, guanciale, scamorza cheese, rosemary

Carbonara
Mozzarella Fiordilatte, pancetta, uovo, grana in cottura -12
Fiordilatte mozzarella, bacon, egg, Grana Padano cheese (cooked)

Il Panarotto
Calzoncino con mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, patate al forno, Grana Padano, crema cacio e pepe -13,9
Stuffed pizza with tomato, Fiordilatte Mozzarella, cooked ham, roasted potatoes, Grana Padano cheese, cacio e pepe sauce

La Norvegese
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salmone affumicato, zucchine, Philadelphia, zest di limone -13,7
Tomato, Fiordilatte mozzarella, smoked salmon, zucchini, Philadelphia, lemon zest

Parmigiana
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane, grana in cottura -10
Tomato, Fiordilatte mozzarella, eggplant, Grana Padano cheese (cooked)

Gorda
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salamino piccante, würstel, prosciutto cotto, funghi, patatine fritte -14
Tomato, Fiordilatte mozzarella, spicy salami, würstel, cooked ham, mushrooms, french fries

Cantinota
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, porchetta Trevigiana, scamorza, peperoni -12
Tomato, Fiordilatte mozzarella, Treviso-style porchetta, scamorza cheese, bell peppers

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

Noci, brie e speck
Mozzarella, speck dell'Alto Adige, brie, noci -12
Mozzarella, South Tyrolean speck, brie, walnuts

-Primi piatti-

Tagliatelle alla Bolognese* -8
Tagliatelle Bolognese

Riso nero integrale con salmone e verdure* -9
Wholegrain black rice with salmon and vegetables

Lasagne alla Bolognese -11
Lasagne Bolognese

Parmigiana di melanzane -11

Spaghetti al pomodoro* -8
Spaghetti with tomato and basil

Tortellini panna e prosciutto* -8
Tortellini with cream and ham

-Secondi piatti-

Milanese con patate
Bistecca di suino 300g impanata senz'osso con patatine fritte -12,7
Breaded pork cutlet 300g without bone with french fries

Bomber burger 💪
Hamburger di manzo con formaggio, pancetta, uovo all'occhio servito con patatine fritte -14,9
Beef hamburger with cheese, bacon, egg – served with french fries

Tagliatina di pollo
Tagliata di pollo 140g, lattuga, pomodorini e mais -10
140g sliced grilled chicken breast with lettuce, cherry tomatoes and corn

Würstel con patate
Due wurstel di suino con patatine fritte -9
Two pork würstel – served with french fries

*Prodotto surgelato
*Frozen product

LA NOSTRA

-Cantina-

Bollicine

	cl. 10 -	cl. 75
Prosecco Extra Dry / Brut Terra Vizina – San Stino di Livenza (VE)	3,5 –	22
Trento Doc Revì / Brut Aldeno (TN)		45

Vini bianchi

Ribolla Gialla IGT Le Due Torri – Collio del Friuli (UD)	4 –	26
Tai IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	3 -	19
Pinot Grigio IGT Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	3 –	19

Vini rossi

Cabernet Franc, Giovanni Bellia – Portogruaro (VE)	3 –	19
Venezia, De Stefani (70% merlot 30% Cabernet) - Fossalta di Piave	4,5 –	30
Soler, De Stefani (Marzemino,carmenere,refosco) – Fossalta di Piave		38

Vini della casa

Bianco frizzante glera (sparkling white wine)	cl. 25 – 4 cl. 50 – 6,5 cl. 100 -12
Tai (white wine)	cl. 25 – 4 cl. 50 – 6,5 cl. 100 -12
Cabernet franc (red wine)	cl. 25 – 4 cl. 50 –6,5 cl.100 – 12
Schioppettino Amabile (red wine)	cl. 25 – 4 cl. 50 –6,5 cl.100 – 12

LE NOSTRE

-Birre-

Bionda, Falkenturm Export Hell

0,2 l – 3 | 0,4 l – 5,5

Origine: Germania 5,1% alc. vol. 1 l – 14 | 1,5 l – 20

Birra speciale, straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato senza che nessuno di loro predomini sugli altri. Facile da bere anche per i palati più esigenti.

IPA, Camerons

0,2 l – 4 | 0,4 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.

Session IPA, Gordon Cold IPA NEW!

0,2 l – 4 | 0,4 l – 7

Origine: Belgio 6,0% alc. vol. 1 l – 18 | 1,5 l – 28

Birra Belga a bassa fermentazione, leggera e fresca, con un vivace carattere fruttato che ricorda l'esotico. Unisce la bevibilità di una lager secca e dissetante all'aromaticità intensa di una IPA, grazie ad una generosa luppolatura che regala note tropicali e un finale piacevolmente aromatico. Ideale con pizze dal gusto deciso o con ingredienti speziati, esaltandone i sapori senza sovrastarli.

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.

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 cerali 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 Braban si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato ed è molto dissetante.

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.

-Bibite-

Bibite alla spina	cl. 25 – 3,5
	cl. 40 - 5
Bibite in lattina	cl. 33 – 3,5
Red Bull	4,5
Acqua minerale bottiglia PET	cl. 50 – 1,8
Acqua naturale / gassata microfiltrata	bottiglia cl. 75 – 2,80

-Caffetteria-

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

-Liquori-

Amari nazionali ed esteri	4
Grappe bianche	4
Grappe barrique e aromatizzate	5
Whiskey Laphroaig	8

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Gentile ospite, 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.

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

Coperto / Gedeck € 1,50

Nella preparazione di alcuni piatti possono venire anche usati prodotti congelati o surgelati
Bei der Vorbereitung einiger Speisen können gefrierte Produkte benutz werden
Cucina e pizzeria talvolta possono lavorare separatamente, ci scusiamo in caso di ritardo. Per una maggiore organizzazione vi chiediamo 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 Menu.
Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure tempestivamente informazioni al nostro staff.