

MENÙ BAR

ALLERGENI / ALLERGENS

- 1** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt*
- 2** Crostacei / *Shellfish* - **3** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs* - **4** Pesce / *Fish* - **5** Arachidi e derivati / *Peanuts*
- 6** Soia e derivati - *Soya* - **7** Latte e derivati - *Milk and dairy* - **8** Frutta secca a guscio - *Dry fruit with shell*
- 9** Sedano / *Celery* - **10** Senape / *Mustard* - **11** Sesamo e derivati / *Sesame* - **12** Anidride solforosa e solfiti / *Sulfures*
- 13** Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

CAFFETTERIA

ESPRESSO / Espresso	€ 3,00
DECAFFEINATO / Decaffeinated espresso	€ 3,50
CAFFÈ DOPPIO / Double coffee	€ 4,00
CAFFÈ AMERICANO / American coffee	€ 4,50
CAPPUCCINO / Cappuccino	€ 4,50
CAFFÈ SHAKERATO / Shaken coffee	€ 6,00
GINSENG / Ginseng coffee	€ 3,50
CAFFÈ D'ORZO / Barley coffee	€ 3,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 4,50

SOFT DRINKS

CHINOTTO BIOLOGICO / Chinotto	€ 5,00
CEDRATA BIOLOGICA / Cedrata	€ 5,00
COCA COLA330 ml	€ 4,50
COCA COLA ZERO330 ml	€ 4,50

I NOSTRI TÈ ARTIGIANALI

PESCA / Peach	€ 6,50
LIMONE / Lemon	€ 6,50

NETTARE BIO AGRICOLA “Il Poggiolo”	€ 7,00
------------------------------------	--------

ACQUA

ACQUA PANNA / Still Water	750 ml	€ 5,00
SAN PELLEGRINO / Sparkling Water	750 ml	€ 5,00

BIRRE

BIRRIFICIO FLEA GUALDO TADINO / Local Brewery		
BIANCA LANCIA	330 ml	€ 7,00
	750 ml	€ 15,00
COSTANZA ALE	330 ml	€ 7,00
	750 ml	€ 15,00
FABBRICA DELLA BIRRA DI PERUGIA / Local Brewery		
GOLDEN ALE	330 ml	€ 7,00
CALIBRO 7 AMERICAN PALE	330 ml	€ 7,00
SUBURBIA IPA	330 ml	€ 7,00

DALLE 14:30 ALLE 19:00 / FROM 2:30PM TO 7:00PM

INSALATE E SANDWICH / SALADS AND SANDWICHES

Insalata “Detox” con cetrioli, pomodorini, lattuga, ravanelli, radicchio e semi di chia “Detox” salad with cucumbers, tomatoes, lettuce, radishes and chia seeds	€ 15,00
Insalata “Ceasar” con petto di pollo ruspante bio, lattuga e Parmigiano Reggiano bio “La Villa” “Caesar” salad with free-range chicken, lettuce and Parmigiano Reggiano “La Villa” 1 / 3 / 4 / 5 / 7 / 10	€ 18,00
Insalata “Nicoise” con misticanza, pomodori, uovo sodo, tonno in conserva “Campisi”, carciofini di Schito e cipolle borettane “Nicoise” mixed salad with tomatoes, hard-boiled eggs, “Campisi” tuna preserves, baby artichoke from Schito and borettane onions 3 / 4 / 12	€ 20,00

Club Sandwich: petto di pollo, uova sode, bacon, insalata, pomodori, mozzarella e maionese Club Sandwich: grilled chicken breast, boiled egg, bacon, lettuce, tomatoes, mozzarella cheese and mayonnaise 1 / 3 / 5 / 7	€ 25,00
--	---------

Toast classico con prosciutto cotto ed Emmenthal Classic toast with Emmenthal cheese and baked ham 1 / 7 / 8	€ 11,00
--	---------

Toast al salmone affumicato con avocado e rucola Toast with smoked salmon, avocado and rocket 1 / 4 / 7	€ 16,00
---	---------

DESSERT

Tiramisu classico / Classic Tiramisu 1 / 4 / 7	€ 10,00
Sfoglia artigianale con panna, nocciole e gianduia di Marco Colzani 1 / 3 / 7 / 8	€ 12,00
Macedonia di frutta fresca di stagione / Seasonal fresh fruit salad	€ 8,00
Sorbetti e gelati fatti in casa, due gusti / Homemade ice cream and sorbets, two flavors	€ 8,00