

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 21/04/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/be-bop>

## UTILITIES

|  |        |
|--|--------|
| <b>Mini kit forchetta e coltello</b>                       | € 0,20 |
| forchetta e coltello di plastica con un piccolo tovagliolo |        |
| <b>Pane 2 pz.</b>  | € 1,00 |
| <b>Pane senza glutine 2 pz.</b>                            | € 1,00 |

## ANTIPASTI DI PESCE E CARNE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Capesante con purè di zucchine e lame di asparagi (SL)</b>  | € 12,00 |
| <b>Crudo di Parma, pomodori secchi e peperoncini goccia in agrodolce (SL)</b>                          | € 15,00 |
| <b>Insalata di granchio al lime e avocado (SL)</b>   | € 13,00 |
| <b>Polpo e gamberi con crema di patate e crumble di pane alle olive (SL)</b>                           | € 13,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Capesante con pure' di zucchine e lame di asparagi (SL)</b>                         | € 12,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Crudo di Parma, pomodori secchi e peperoncino in goccia in agrodolce (SL)</b>       | € 15,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata di granchio al lime e avocado (SL)</b>                                     | € 13,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Polpo e gamberi con crema di patate e crumble di pane alle olive duplicate (SL)</b> | € 13,00 |

## ANTIPASTI VEGETARIANI

|  |         |
|--|---------|
| <b>Crocchette di legumi e fonio in salsa verde (SDA)</b>                           | € 11,00 |
| <b>Frittelle ai fiori di zucca con fagiolini e cipolle rosse caramellate (SDA)</b> | € 10,00 |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Insalata di asparagi con fave e pecorino</b>  | € 12,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Crocchette di legumi e fonio in salsa verde (SDA)</b>                           | € 11,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Frittelle ai fiori di zucca con fagiolini e cipolle rosse caramellate (SDA)</b> | € 10,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata di asparagi con fave e pecorino</b>                                    | € 12,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Spaghetti di zucchine con tofu, porri, pomodori secchi e curcuma (SDA)</b>      | € 8,50  |
| <b>Spaghetti di zucchine con tofu, porri, pomodori secchi e curcuma (SDA)</b>                      | € 8,50  |

## PIZZE TRADIZIONALI | anche con impasto senza glutine

|  |        |
|--|--------|
| <b>Pizza al crudo di Parma</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma                                    | € 9,80 |
| <b>Pizza al prosciutto cotto</b><br>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto   | € 8,90 |
| <b>Pizza arrabbiata</b><br>pomodoro, mozzarella, peperoncino, capperi, olive   | € 7,90 |
| <b>Pizza capricciosa</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, olive, acciughe e capperi | € 8,90 |
| <b>Pizza margherita</b><br>pomodoro, mozzarella, basilico  | € 6,90 |
| <b>Pizza napoletana</b><br>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano   | € 8,50 |
| <b>Pizza ortolana</b><br>pomodoro, mozzarella, verdure grigliate ed al forno   | € 8,30 |
| <b>Pizza parmigiana</b><br>pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana  | € 8,30 |
| <b>Pizza quattro stagioni</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi e olive               | € 8,90 |

**Pizza rucola e pomodoro** € 8,30  
pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola

**Pizza tedesca** € 8,30  
pomodoro, mozzarella e wurstel

## PIZZE...LEGGERE (senza mozzarella) | anche con impasto senza glutine

**Pizza ai frutti di mare** € 9,50  
pomodoro, frutti di mare

**Pizza appetitosa** € 8,70  
pomodoro, tonno, cipolla, pomodoro fresco, rucola

**Pizza cairo** € 8,00  
pomodoro, champignons, falafel di fave, crema sesamo e rucola

**Pizza deliziosa** € 8,70  
crema di radicchio, champignons, carciofi, radicchio, rucola

**Pizza estiva** € 8,00  
pomodoro, zucchine, pomodoro fresco, basilico, grana

**Pizza granarita** € 7,90  
pomodoro, grana a scaglie, olio al basilico

**Pizza marinara** € 5,50  
pomodoro, aglio

**Pizza Nilo** € 8,70  
crema di carciofi, zucchine, falafel di fave, crema di sesamo, rucola e pomodoro fresco

**Pizza Pantelleria** € 8,70  
pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano, tonno

**Pizza siciliana** € 8,70  
pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano

**Pizza vegetariana** € 7,90  
pomodoro, verdure grigliate e al forno, pomodoro fresco

**Pizza verdurosa** € 8,70  
crema di carciofi, zucchine, melanzane, carciofi, champignon

## PIZZE SPECIALI IN BIANCO | anche con impasto senza glutine

|  |         |
|--|---------|
| <b>Focaccia bresaola</b>   | € 9,00  |
| bresaola, rucola e scaglie di grana  |         |
| <b>Golosa</b>  | € 8,90  |
| crema di zucca, stracchino e prosciutto di praga                             |         |
| <b>Joy</b>   | € 10,00 |
| crema di funghi e tartufo, mozzarella e pancetta                             |         |
| <b>Mimosa</b>  | € 10,00 |
| mozzarella, crema di asparagi, uovo e pancetta                               |         |
| <b>Pizza ai carciofi</b>   | € 8,90  |
| crema di carciofi, mozzarella, carciofi                                      |         |
| <b>Pizza Ai fiori</b>  | € 10,00 |
| mozzarella, fiori di zucca, ricotta e rosmarino                              |         |
| <b>Pizza buon gusto</b>  | € 10,00 |
| crema tartufata, mozzarella, prosciutto cotto, grana a scaglie               |         |
| <b>Pizza coi friarelli</b>   | € 9,80  |
| mozzarella, pecorino, salsiccia, friarelli                                   |         |
| <b>Pizza crudo e radicchio</b>   | € 9,80  |
| crema di radicchio, mozzarella, brie fuso, prosciutto crudo di Parma, rucola |         |
| <b>Pizza mediterranea</b>  | € 8,90  |
| mozzarella, pomodoro fresco, olio al basilico e grana                        |         |
| <b>Pizza praga e radicchio</b>   | € 8,90  |
| mozzarella, Praga, radicchio   |         |
| <b>Pizza quattro formaggi</b>  | € 8,90  |
| mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana                                      |         |
| <b>Pizza riviera</b>   | € 9,00  |
| mozzarella, stracchino e salsiccia   |         |
| <b>Pizza tartufata</b>   | € 10,00 |
| crema di funghi e tartufo, mozzarella, prosciutto crudo di Parma             |         |

**Pizza zucchine e taleggio** € 8,90  
mozzarella, taleggio, zucchine

**Saporita** € 9,00  
crema di asparagi, mozzarella, filetti di asparagi e gorgonzola

**Tricolore** € 9,00  
crema di asparagi, stracchino e pomodorini

## PIZZE PARTICOLARI | anche con impasto senza glutine

**Pizza porcini e salsiccia** € 9,80  
pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia

**Pizza brie e curry** € 9,80  
pomodoro, mozzarella, brie fuso, curry, prosciutto crudo di Parma e rucola

**Pizza brie e speck** € 9,00  
pomodoro, mozzarella, brie fuso, speck

**Pizza briosa** € 9,00  
pomodoro, mozzarella, champignons, praga, brie fuso

**Pizza crudo e porcini** € 10,50  
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, porcini

**Pizza crudo e zola** € 9,80  
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, zola

**Pizza curry e zola** € 8,90  
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, curry e rucola

**Pizza dadolata mix** € 9,80  
pomodoro, mozzarella, brie fuso, radicchio, prosciutto crudo e speck a dadini

**Pizza del diavolo** € 8,90  
pomodoro, mozzarella, salame piccante, capperi, peperoncino, olive

**Pizza gioiosa** € 10,00  
pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, olice, pomodoro fresco, origano

**Pizza gustosa** € 9,80  
pomodoro., mozzarella, salame piccante, bresaola, rucola, grana

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pizza luculliana</b>   | € 9,00  |
| pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla rossa scottata          |         |
| <b>Pizza nobile</b>   | € 10,00 |
| pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodoro fresco         |         |
| <b>Pizza porcini e gorgonzola</b>                               | € 9,80  |
| pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola                       |         |
| <b>Pizza portafoglio al crudo</b>                               | € 9,80  |
| pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodoro fresco |         |
| <b>Pizza Praga e scamorza</b>                                   | € 9,00  |
| pomodoro, scamorza, prosciutto di Praga                         |         |
| <b>Pizza primavera</b>  | € 10,00 |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola, grana  |         |
| <b>Pizza prosciutto e porcini</b>                               | € 9,80  |
| pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini                 |         |
| <b>Pizza salame e zola</b>                                      | € 8,90  |
| pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola               |         |
| <b>Pizza salame piccante</b>                                    | € 8,90  |
| pomodoro, mozzarella, salame piccante                           |         |
| <b>Pizza scamorza e salsiccia</b>                               | € 8,90  |
| pomodoro, scamorza, salsiccia                                   |         |
| <b>Pizza special</b>  | € 8,90  |
| pomodoro, mozzarella, wurstel, patate a cubetti                 |         |
| <b>Pizza speck e porcini</b>                                    | € 9,80  |
| pomodoro, mozzarella, speck, porcini                            |         |
| <b>Pizza speck e scamorza</b>                                   | € 9,00  |
| pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck                         |         |
| <b>Pizza speck e zola</b>                                       | € 9,00  |
| pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck                         |         |
| <b>Pizza taleggio e salsiccia</b>                               | € 9,00  |
| pomodoro, mozzarella, taleggio, salsiccia, radicchio            |         |

**Pizza Valtellina** € 9,80  
pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini

**Pizza zucchine e salsiccia** € 8,90  
pomodoro, mozzarella, zucchine, salsiccia

## PIZZE NUOVE PROPOSTE SENZA GLUTINE

**SENZA GLUTINE - Ai Fiori** € 10,00  
mozzarella, fiori di zucca, ricotta, rosmarino

**SENZA GLUTINE - Golosa** € 8,90  
crema di zucca, stracchino, prosciutto di Praga

**SENZA GLUTINE - Joy** € 10,00  
crema di funghi tartufo, mozzarella, pancetta

**SENZA GLUTINE - Mimosa** € 10,00  
mozzarella, crema di asparagi, uovo, pancetta

**SENZA GLUTINE - Saporita** € 9,00  
crema di asparagi, mozzarella, filetti di asparagi, gorgonzola

**SENZA GLUTINE - Tricolore** € 9,00  
crema di asparagi, stracchino, pomodorini

## PIZZE AL KAMUT BIO SENZA LIEVITO

**Pizza allegra al kamut** € 9,80  
crema di radicchio, carciofi, champignons, radicchio e rucola

**Pizza carciofosa al kamut** € 9,80  
pomodoro, carciofi e olive nere

**Pizza fantasia al kamut** € 9,80  
crema di carciofi, zucchine, falafel, rucola, pomodoro fresco e crema di sesamo

**Pizza regina al kamut** € 9,00  
mozzarella, pomodoro e basilico

**Pizza scarola al kamut** € 9,80  
scarola brasata, mozzarella e scamorza affumicata

**Veganella**

€ 9,80

crema di asparagi, verdure grigliate, patate e olive taggiasche

## PRIMI PIATTI DI PESCE E CARNE

**Linguine sottocoperta (pesce, molluschi e crostacei in cartoccio di pasta e pane) (SL)**

€ 15,00

ricco di pesce, molluschi e crostacei, 30 minuti di preparazione

**Maltagliati con fave, pancetta e salsa di pecorino con timo**

€ 12,00

**Paella alla valenciana (con pesce e carne) (SL)**

€ 15,00

30 minuti di preparazione

**Riso venere bio con gamberi e curry (SL)**

€ 14,00

**Risotto con scampi e crema di carciofi (SL)**

€ 14,00

**SENZA GLUTINE - Linguine di mais con vongole e zucchine (SL)**

€ 14,00

**SENZA GLUTINE - Paccheri al mais e riso con fave, pancetta e salsa di pecorino con timo**

€ 12,00

r

**SENZA GLUTINE - Paella alla valenciana (con pesce e carne) (SL)**

€ 15,00

30 minuti di preparazione

**SENZA GLUTINE - Riso venere bio con gamberi e curry (SL)**

€ 14,00

**SENZA GLUTINE - Risotto con scampi e crema di carciofi (SL)**

€ 14,00

**SENZA GLUTINE - Spaghetti di mais allo scoglio (SL)**

€ 15,00

**SENZA GLUTINE Tagliatelle di mais Be Bop con gamberi, calamari e pesto (SL)**

€ 13,00

**Spaghetti con vongole e zucchine (SL)**

€ 14,00

**Tagliolini freschi Be Bop con gamberi, calamari e pesto (SL)**

€ 13,00

## PRIMI PIATTI VEGETARIANI



|   |         |
|---|---------|
| <b>Bulgur bio alla curcuma con agretti (SDA)</b>  | € 10,00 |
| <b>Crespelle con verdure e besciamella vegan (SDA)</b>                                    | € 11,00 |
| <b>Gnocchi freschi di patate con melanzane, pomodoro e ricotta salata</b>                 | € 12,00 |
| <b>Lasagne con fiori di zucca, zucchine e besciamella</b>                                 | € 11,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Crespelle con verdure e besciamella vegan (SDA)</b>                    | € 11,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Gnocchi freschi di patate con melanzane, pomodoro e ricotta salata</b> | € 12,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Lasagne con fiori di zucca, zucchine e besciamella</b>                 | € 11,00 |

## SECONDI PIATTI DI CARNE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Cono di pollo con verdure croccanti marinate al limone (SL)</b>   | € 14,00 |
| <b>Filetto di manzo su crema di patate con cipolla caramellata (SL)</b>  | € 19,00 |
| <b>Orecchio di elefante con rucola e pomodorini (SL)</b><br><small>Grande cotoletta di vitello alla milanese</small>                 | € 21,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Cono di pollo con verdure croccanti marinate al limone (SL)</b>   | € 14,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Filetto di manzo su crema di patate con cipolla caramellata (SL)</b>  | € 19,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Orecchio di elefante con rucola e pomodorini (SL)</b><br><small>Grande cotoletta di vitello alla milanese</small> | € 21,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Straccetti di filetto di manzo saltati in padella con aceto balsamico, rucola e pinoli (SL)</b>                   | € 17,50 |
| <b>SENZA GLUTINE - Tagliata di manzo al rosmarino con tortino di spinaci (SL)</b>  | € 19,00 |
| <b>Straccetti di filetto di manzo saltati in padella con aceto balsamico, rucola e pinoli (SL)</b>                                   | € 17,50 |

Tagliata di manzo al rosmarino con tortino di spinaci (SL) € 19,00

---

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Filetto di branzino con fiori di zucca e zucchine (SL) € 19,00

---

Filetto di rombo profumato con acciughe, olive e capperi (SL) € 18,00

---

SENZA GLUTINE - Filetto di branzino con fiori di zucca e zucchine (SL) € 19,00

---

SENZA GLUTINE - Filetto di rombo profumato con acciughe, olive e capperi (SL) € 18,00

---

SENZA GLUTINE - Trancio di ricciola in agrodolce (SL) € 19,00

---

SENZA GLUTINE - Trancio di salmone agrumato in crosta di mandorle e pure' verde di piselli (SL) € 17,00

---

Trancio di ricciola in agrodolce (SL) € 19,00

---

Trancio di salmone agrumato in crosta di mandorle e purè verde di piselli (SL) € 17,00

---

## PIATTI VEGETARIANI

Cotolette di seitan alla milanese con rucola e pomodorini (SDA) € 12,00

---

SENZA GLUTINE - Sformatino ai fiori di zucca con ricotta e salsa gialla di peperoni € 13,00

---

SENZA GLUTINE - Tofu bio strapazzato speziato alla curcuma con verdure (SDA) € 13,00

---

Sformatino ai fiori di zucca con ricotta e salsa gialla di peperoni € 13,00

---

Strudel con asparagi e brie € 13,00

---

Tofu bio strapazzato speziato alla curcuma con verdure (SDA) € 13,00

## INSALATONE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Insalata Ammiraglia (SL)</b><br>Misto mare con patate e maionese  | € 14,00 |
| <b>Insalata Bora Bora (SL)</b><br>verdure fresche di stagione, piovra, grana a scaglie e sedano                                  | € 13,50 |
| <b>Insalata Gaucho (SL)</b><br>verdure fresche di stagione, manzo saltato in padella, pomodori secchi e senape                   | € 13,50 |
| <b>Insalata Integrale (SDA)</b><br>tutta verdure con cereali bio integrali germogliati o ammollati in salsa di zenzero e menta   | € 11,00 |
| <b>Insalata Mauritius (SL)</b><br>verdure fresche di stagione, gamberi, piovra, tonno e maionese                                 | € 13,50 |
| <b>Insalata Pollo</b><br>pollo croccante scaglie di parmigiano e crostini  | € 13,50 |
| <b>Insalata Texana</b><br>verdure fresche di stagione, manzo saltato in padella, sedano, mais e scaglie di grana                 | € 13,50 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata Ammiraglia (SL)</b><br>misto mare con patate e maionese  | € 14,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata Bora Bora (SL)</b><br>verdure fresche di stagione, piovra, grana a scaglie e sedano                  | € 13,50 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata Gaucho (SL)</b><br>verdure fresche di stagione, manzo saltato in padella, pomodori secchi e senape   | € 13,50 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata Mauritius (SL)</b><br>verdure fresche di stagione, gamberi, piovra, tonno e maionese                 | € 13,50 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata Pollo</b><br>pollo croccante scaglie di parmigiano e crostini  | € 13,50 |
| <b>SENZA GLUTINE - Insalata Texana</b><br>verdure fresche di stagione, manzo saltato in padella, sedano, mais e scaglie di grana | € 13,50 |

## CONTORNI

|  |        |
|--|--------|
| <b>Agretti saltati in padella leggermente piccanti (SDA)</b>                 | € 5,00 |
| <b>Patate al forno con rosmarino (SDA)</b>                                   | € 5,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Agretti saltati in padella leggermente piccanti (SDA)</b> | € 5,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Patate al forno con rosmarino (SDA)</b>                   | € 5,00 |
| <b>SENZA GLUTINE - Verdure miste grigliate (SDA)</b>                         | € 5,00 |
| <b>Verdure miste grigliate (SDA)</b>   | € 5,00 |

## DOLCI E FRUTTA

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Salame di cioccolato con crema di mascarpone</b><br>nostra produzione                              | € 5,90                             |
| <b>SENZA GLUTINE Salame di cioccolato con crema di mascarpone</b><br>nostra produzione                | € 5,90                             |
| <b>SENZA GLUTINE tiramisù con nutella e granella di nocciole</b>                                      | <i>Attualmente non disponibile</i> |
| <b>SENZA GLUTINE Torta siciliana</b><br>ricotta, scaglie di cioccolato e pistacchi, nostra produzione | € 5,90                             |
| <b>Tiramisù con nutella e granella di nocciole</b><br>Nostra produzione                               | <i>Attualmente non disponibile</i> |
| <b>Torta siciliana</b><br>ricotta, scaglie di cioccolato e pistacchi, nostra produzione               | € 5,90                             |

## BEVANDE

|  |        |
|--|--------|
| <b>Acqua minerale gassata 50 cl</b><br>Fonti Plose -Bressanone (BZ)  | € 2,00 |
| <b>Acqua minerale naturale 50 cl</b><br>Fonti Plose -Bressanone (BZ) | € 2,00 |
| <b>Coca Cola 33 cl</b>   | € 2,50 |
| <b>Coca Cola Light 33 cl</b>   | € 2,50 |

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Coca Cola senza caffeina 33 cl</b> | € 2,50 |
| <b>Coca Cola Zero 33 cl</b>           | € 2,50 |
| <b>Fanta 33 cl</b>                    | € 2,50 |
| <b>Sprite 33 cl</b>                   | € 2,50 |
| <b>Succo di mela bio Plose</b>        | € 3,00 |
| <b>The Freddo Bio Plose 33 cl</b>     | € 3,00 |
| <b>Tonica Schweppes 33 cl</b>         | € 2,50 |

## Bevande senza glutine

|   |        |
|---|--------|
| <b>Acqua minerale gasata</b><br>1/2 LT. Fonti Plose, Bressanone                           | € 1,60 |
| <b>Acqua minerale naturale</b><br>1/2 LT. Fonti Plose, Bressanone                         | € 1,60 |
| <b>Birra senza glutine artigianale Hordeum Evo 33 cl</b><br>Birrificio Agricolo di Novara | € 5,20 |
| <b>Daura senza glutine 33 cl</b>  | € 4,50 |
| <b>Panachè</b><br>Birra senza glutine con lattina di sprite                               | € 6,50 |
| <b>Peroni senza glutine 33 cl</b>   | € 4,50 |
| <b>Succo di mela bio Plose</b>  | € 3,00 |
| <b>Tennents senza glutine 33 cl</b>   | € 4,50 |
| <b>The in bottiglia Plose al limone</b>   | € 3,00 |
| <b>The in bottiglia Plose alla pesca</b>  | € 3,00 |

## BIRRE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Birra Ayinger 50cl</b>                                  | € 8,00  |
| Chiara, bassa fermentazione, non filtrata                  |         |
| <b>Birra Forst Sixtus rossa 33 cl</b>                      | € 4,50  |
| <b>Birra Ichnusa non filtrata 33 cl</b>                    | € 4,50  |
| <b>Birra Ipa Furte Apache 33 cl</b>                        | € 5,00  |
| Birrificio artigianale Belgrano                            |         |
| <b>Birra Lager Anima 33 cl</b>                             | € 5,00  |
| Birrificio artigianale Belgrano                            |         |
| <b>Birra Liber Analcolica 33 cl</b>                        | € 4,50  |
| <b>Birra Menabrea chiara 66 cl</b>                         | € 10,00 |
| <b>Birra Menabrea rossa 66 cl</b>                          | € 10,00 |
| <b>Birra pils Belgrano Birrificio artigianale Belgrano</b> | € 7,00  |
| <b>Birra pils Felice 66 cl</b>                             | € 9,00  |
| Artigianale San Felice del Benaco                          |         |
| <b>Birra scura bio Riedenburger 50 cl</b>                  | € 6,50  |
| <b>Panachè</b>   | € 6,50  |
| Birra piccola con mattina di sprite                        |         |

## Vini Bianchi

|  |         |
|--|---------|
| <b>Arneis Roero Galatea Baracco de Baracho</b> | € 14,00 |
| Piemonte                                       |         |
| <b>Chardonnay Az. Agr. Terre Preziose</b>      | € 13,00 |
| Bio vegan, Veneto                              |         |
| <b>Donnafugata Anthilia</b>                    | € 18,00 |
| Sicilia  |         |
| <b>Falanghina Sannio Terra di Briganti</b>     | € 18,00 |
| Bio vegan, Campania                            |         |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Falangina Campi Flegrei La Sibilla</b><br>Vino bianco Campania                | € 16,00 |
| <b>Gewuzttraminer Petruskellerei</b><br>Vino bianco Alto Adige                   | € 18,00 |
| <b>Lugana cà Loiera</b><br>Lombardia   | € 16,00 |
| <b>Müller Thurgau Casata Monfort di Lavis</b><br>Trentino Alto Adige             | € 15,00 |
| <b>Passerina Poderi San Lazzaro</b><br>Bio, Marche                               | € 15,00 |
| <b>Pecorino Colle Monteverde Tenute Rio Maggio</b><br>Marche                     | € 15,00 |
| <b>Pinot Grigio Az. Agr. Arcania</b><br>Vegan bio senza solfiti aggiunti, Friuli | € 13,00 |
| <b>Ribolla gialla Casella</b><br>Friuli  | € 18,00 |
| <b>Riesling Renano Oltrepo' Pavese Campo Dottore Calatroni</b><br>Lombardia      | € 16,00 |
| <b>Sauvignon Grave Tenuta Pinni</b><br>Friuli                                    | € 14,00 |
| <b>Vermentino di Gallura</b><br>Sardegna   | € 19,00 |

## Vini Rossi

|  |         |
|--|---------|
| <b>Barbera Monferrato Bricco del Conte Castello di Uviglie</b><br>Piemonte | € 14,00 |
| <b>Blauburgunder Petruskellerei</b><br>Alto Adige                          | € 19,00 |
| <b>Bolgheri Rosso Orio Podere Il Castellaccio</b><br>Toscana               | € 22,00 |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Cabernet Sauvignon Terre Preziose</b><br>Bio vegan, Veneto                            | € 15,00 |
| <b>Cabernet Sauvignon Vigne di Massenza Francesco Poli BIO</b>                           | € 16,00 |
| <b>Cannonau di Sardegna BSS Orriu/Quartomoro</b><br>Bio senza solfiti aggiunti, Sardegna | € 19,00 |
| <b>Chianti Colli Fiorentini Montebetti</b><br>BIO, Toscana                               | € 13,00 |
| <b>Dolcetto di Dogliani Pianezzo Boschis</b><br>Vino Rosso Piemonte                      | € 16,00 |
| <b>Grignolino Monferrato Casalese San Bastiano Castello di Uviglie</b><br>Piemonte       | € 14,00 |
| <b>Lacrima di Morro d'alba Giusti</b><br>Marche  | € 15,00 |
| <b>Lagrein Riserva Rottensteiner</b><br>Alto Adige                                       | € 15,00 |
| <b>Langhe Nebbiolo Marchisio</b><br>BIO Piemonte   | € 16,00 |
| <b>Merlot Non So' Az. Agr. Arcania</b><br>Vegan bio senza solfiti aggiunti, Friuli       | € 14,00 |
| <b>Montepulciano d'Abruzzo Torre de' Beati</b><br>BIO, Abruzzo                           | € 14,00 |
| <b>Morellino di Scansiano Sassato Provveditore</b><br>Toscana                            | € 14,00 |
| <b>Nero d'Avola Tenuta La Botticella</b><br>Bio, Sicilia                                 | € 14,00 |
| <b>Primitivo Salento Primo Petrelli</b><br>Puglia  | € 14,00 |
| <b>Refosco Non So'Az. Agricola Arcania BIO senza solfiti</b><br>Friuli                   | € 14,00 |
| <b>Rosso di Montalcino Palazzo</b><br>Toscana  | € 20,00 |



**Sciascinoso Sannio Aglianico Terra dei Briganti** € 19,00  
Bio vegan, Campania

---

**Syrah Adhara Feudo Disisa** € 15,00  
Sicilia

---

## Le 1/2 bottiglie rosse e bianche

---

**Arneis Roero Pinsoglio** € 10,00  
Piemonte

---

**Dolcetto di Diano d'Alba Bricco Maiolica** € 11,00  
Piemonte

---

**Muller Thurgau Casata Monfort di Lavis** € 9,50  
Trentino

---

**Prosecco Extra Dry Ombra Vallis Mareni** € 12,00  
Veneto

---

**Rosso di Montepulciano Il Conventino** € 9,50  
Toscana

---

**St. Magdalener Rottensteiner** € 9,50  
Alto Adige

---

## Bollicine

---

**Bonarda Oltrepo Pavese Frizzante Unico Calatroni** € 13,00  
Lombardia

---

**Brut Ferrari d.o.c.** € 33,00  
Bollicine Trentino

---

**Franciacorta Brut La Valle M.C.** € 30,00  
Lombardia

---

**Franciacorta Brut Saten La Valle M.C.** € 34,00  
Lombardia

---

**Lambrusco Gasparossa di Castelvetro secco Lancillotto Barbolini** € 13,00  
Emilia Romagna

|  |         |
|--|---------|
| <b>Laurent Perrier</b><br>Francia                                  | € 59,00 |
| <b>Prosecco Colfondo Casa Belfi</b><br>BIO Veneto                  | € 18,00 |
| <b>Prosecco d.o.c azienda agricola Colbe</b><br>BIO Veneto         | € 17,00 |
| <b>Prosecco d.o.c.g extra dry azienda agricola Colbe</b><br>Veneto | € 17,00 |
| <b>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Bellussi</b><br>Veneto      | € 19,00 |
| <b>Veuve Cliquot brut</b><br>Champagne Francia                     | € 50,00 |

## La nostra speciale cantina

|  |         |
|--|---------|
| <b>Barolo '13 Cantina Contero</b><br>Piemonte                            | € 49,00 |
| <b>Brunello di Montalcino '11 Palazzo</b><br>Toscana                     | € 49,00 |
| <b>Chianti Classico '15 "Giallo Nero"</b><br>Fattoria di Rodano, Toscana | € 24,00 |

## Vino Rosé

|  |         |
|--|---------|
| <b>Lagrein kretzer Petruskellerei</b><br>Rosé Alto Adige | € 13,00 |
| <b>Salento rosato Petrelli</b><br>Puglia                 | € 13,00 |
| <b>Schiava Francesco Poli</b>                            | € 14,00 |

## Vini Dolci

**Moscato d'Asti Cascina Fonda**

Piemonte

€ 14,00

---

**Passito di Sicilia Hira Colosi da 50cl**

Sicilia

€ 28,00

---