

VEGGIE | PICCANTE | PESCE

SPADE 200 gr.

- SAKÈ** Filetto di manzo marinato con sakè, mirin e teriaki e servito con salsa yakitori (1-3-6-7-9-10-12) - 14.5
- BBQ** Filetto di manzo con la nostra marinatura segreta BBQ e cotto alla brace - 14.5
- TARTUFATA** Filetto di manzo marinato con miele, tartufo nero estivo e senape (1-3-6-7-9-10-12) - 15
- "MORBIDO"** Filetto di manzo marinato con miele, lime, teriaki e senape (1-3-6-7-9-10-12) - 14.5

TARTARE DI MANZO

- PORCINI\*** e scaglie di tartufo nero avvolta nel lardo di Patanegra (1-6-12) - 14.5
- CUORE DI BURRATA** pomodorini confit e granella di pistacchio (1-6-7-8-12) - 14
- CIPOLLE ROSSE** di Tropea caramellate e guanciale croccante (1-6-12) - 13.5
- AI CARCIOFI** con crema cacio e pepe e guanciale croccante (1-7) - 14
- GUACAMOLE** artigianale\*, mandorle e lime (1-6-8-12) - 13.5
- TARTARE BURGER** - 18.5  
Tartare di manzo a scelta, pan brioche artigianale, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone (1-3-6-7-8-12)

BUN

ANTIPASTI

- TATAKI JAPANESE** Filetto di manzo marinato in stile japanese con mirin, sakè e teriaki (1-6-12) - 13
- TATAKI SMOKED** Filetto di manzo marinato e affumicato servito su crema di parmigiano, con funghi cardoncelli e tartufo nero in scaglie (1-3-6-7-12) - 14
- ARROSTICINI DI PECORA\*** 10 pz. - 10
- CHEESECAKE SALATA** con crumble di pane, crema al pesto di pistacchi, pomodorini confit, melanzane spadellate e mandorle (1-3-7-8) - 7
- L'OVETTO DEL BOSCO** Uovo cotto a bassa temperatura su crema di Parmigiano con funghi cardoncelli, guanciale, chips di zucca mantovana e crostini artigianali (1-3-7-8) - 8
- ANTIPASTO "MORBIDO"** x 2 persone - 22  
Tartare, cheesecake salata e fritti artigianali\* (1-3-6-7-8-9-10-12)

FRIGGITORIA

- ALETTE DI POLLO\*** paprika miele e lime 7 pz. (1-3-6-7-10) - 8
- ALETTE DI POLLO\*** nella nostra marinatura segreta 7 pz. (1-3-6-7-10-12) - 7
- ALETTE DI POLLO\*** BBQ al chipotle 7 pz. (1-3-4-6-7-9-10-12) - 8
- POLLETTI** Croccanti filetti di pollo nella nostra marinata BBQ, pasta di sesamo, lime e paprika dolce serviti con maionese al sesamo e teriaki 8 pz. (1-3-6-7-10-11-12) - 8
- PARMIGIANA CROCCANTE\*** Melanzane spadellate con pomodori campani e fiordilatte dorate in una panatura di olive servite su pesto di basilico 2 pz. (1-3-7-8-9) - 6.5
- ONION RING XL\*** pastellate alla birra 6 pz. (1-6-10-12) - 6


**BOMBETTE:** sono una nostra creazione esclusiva, realizzata con bocconcini di mozzarella dorati nel panko.

BOMBETTE 2 pz.

- CARBONARA** (1-3-7) - 6
- AMATRICIANA** (1-3-7-9) - 6
- GRICIA** (1-3-7) - 6
- AICARCIOFI** su crema cacio e pepe con guanciale croccante (1-3-7) - 6
- PESTO DI PISTACCHIO** e mortadella (1-3-7-8) - 6
- PORCINI\*** e tartufo nero estivo (1-3-7) - 6.5
- RICOTTA SALATA**, melanzane spadellate e salsa di pomodori campani (1-3-7-9) - 6

BURGER & SPIRITS  
Original  
**MORBIDO**  
Homemade  
NON INDUSTRIAL TASTE

Chef: Giuseppe Aronica

Seguici su:  

via Sestio Calvino, 162 | 00174 - Roma  
telefono: 375 584 7399 | morbidoburger.it

INQUADRA  
IL QR CODE  
E SCOPRI  
IL MENU  
APERITIVO



SCAN  
THE QR CODE  
FOR  
THE ENGLISH  
MENU

**CUBE ROLL:** è la parte più nobile della costata, senza osso né scarto. Sapore eccezionale e morbidezza garantita.

CUBE ROLL  
Tagli disponibili 300 gr./450 gr.

- MANZETTA POLONIA** - 9 l'etto  
Buona marezzatura, sapore intenso e gusto deciso
- URUGUAY** - 9 l'etto  
Carne pregiata, apprezzata in tutto il mondo, caratterizzata da un livello maggiore di grassi monoinsaturi e disposti su trama uniforme, conosciuta per il basso tasso di colesterolo
- SASHI** - 9 l'etto  
Il grasso intramuscolare è ben distribuito, creando un aspetto marmorizzato che contribuisce alla morbidezza e al sapore intenso della carne. La Sashi finlandese è apprezzata per il suo sapore ricco e la sua consistenza tenera
- BLACK ANGUS** - 9 l'etto  
Il grado di marezzatura elevato rende la carne succulenta, tenera, delicata, saporita e molto gustosa al palato

CONTORNI

- PATATE FRY&DIP\*** servite con ketchup (1-6-9-10) - 5
- PATATE COUNTRY WEDGE\*** servite con salsa BBQ (1-4-9-10) - 5
- PATATE DOLCI AMERICANE\*** servite con maionese al chipotle (1-3-6-7-10) - 6
- PATATE AL FORNO** - 5
- CICORIETTA DI CAMPO SALTATA** - 5
- CAPONATA** di melanzane, zucchine, olive, pomodorini, pinoli tostati e basilico (1-8-9-12) - 7

- CROQUETAS DI PROSCIUTTO SERRANO\*** Crochè di formaggio, prosciutto Serrano e salvia dorate nel panko, servite su composta artigianale di mandarini e rosmarino 2 pz. (1-3-7) - 7
- PORKETTINE** Bon bon di pulled pork con cuore di cicorietta di campo saltata, serviti su maionese al chipotle e finitura di salsa yakitori 2 pz. (1-3-6-7-9-10-12) - 7
- BRIE IN CROSTA DI CORNFLAKES** con miele, serviti con marmellata di fichi 5 pz. (1-3-7) - 7
- FRITTO "MORBIDO"** Alette di pollo\*, polletti, brie in crosta di cornflakes, parmigiana croccante\* e onion ring\* 9 pz. (1-3-6-7-9-10-11-12) - 11.5

INSALATE

- BEEF SALAD** Tagliata di controfiletto, pomodorini confit, scaglie di Grana Padano, pesto di pistacchio, iceberg, misticanza e salsa yakitori (1-3-6-7-8-12) - 13.5
- CAESAR SALAD** Pollo marinato e cotto a bassa temperatura oppure pollo dorato in stile Kentuchy, salsa Caesar, iceberg, bacon affumicato, Grana Padano e crostini di pane (1-3-7-10-11) - 12.5
- LA NORVEGESE** Filetto di salmone norvegese cotto a bassa temperatura, limone, mandorle tostate, olive taggiasche, stracciatella, guacamole artigianale\*, iceberg, ru-cola e salsa yakitori (1-4-6-7-8-12) - 14
- TRICOLORE** Iceberg, misticanza, stracciatella, pomodorini confit, guacamole artigianale\*, olive e crostini di pane (1-3-7-11) - 11.5

TAGLIATE

**DI SCOTTONA** Preparate con controfiletto di manzetta Polonia, hanno un peso di 280 gr. circa e sono servite con patate country wedge\*

**NATURALE** con fiocchi di sale e olio EVO - 20

**POMODORINI CONFIT**, rucola e Grana Padano (3-7) - 21

**FUNGHI CARDONCELLI** e tartufo nero in scaglie (1) - 22.5

**MELANZANE SPADELLATE**, ricotta salata, rucola e pomodorini confit (1-7) - 21.5

**DI POLLO** Preparate con pollo marinato per 24 h in olio EVO, sale, pepe e lime, cucinato a bassa temperatura. Le tagliate pesano 250 gr. e sono servite con patate country wedge\*

**AI CARCIOFI** con rucola, chips di guanciale, scaglie di Grana Padano e carciofi dorati (7) - 14.5

**POMODORINI CONFIT** con rucola e Grana Padano (3-7) - 13

**GOAT CHEESE**, pere caramellate, guanciale croccante, nocciole tostate e glassa di aceto balsamico (7-8-12) - 14.5

**PORCINI\*** con olio al rosmarino e nocciole (8) - 14

HAMBURGER

**AL PIATTO** Hanno un peso di circa 300 gr. e sono serviti con patate country wedge\*

**NATURALE** con fiocchi di sale e olio EVO, di scottona Piemontese/Vitella - 13

**PORCINI\*** e tartufo nero estivo, di scottona Piemontese - 15

**CIPOLLE ROSSE CAMELATE** e guanciale croccante, di scottona Piemontese (12) - 14

BURGER

Hanno un peso di 200 gr., sono serviti con pane artigianale con semi misti e patate fry&dip\*

**RADDOPPIA LA DIMENSIONE CON SOLI 4 EURO!**

**BOLOGNESE** Hamburger di vitella, pesto di pistacchio, rucola, pomodori secchi, Toma piemontese, mortadella con pistacchi e aceto balsamico (1-3-7-8-11-12) - 15.5 - 17.5

**THE SMOKED BUN** Hamburger di scottona Piemontese affumicato con legno di mandorlo, uovo alla Bismark, bacon affumicato, vintage cheddar, salsa BBQ, pomodorini e iceberg (1-3-4-7-9-10-11-12) - 14 - 16

**IL SICILIANO** Hamburger di scottona Piemontese, Maionese basilico e limone, caponata di melanzane, zucchine, olive, pomodorini e pinoli, ricotta mantecata, limone candito e prosciutto croccante (1-3-7-8-9-10-11) - 16 - 18

**IRISH BURGER** Hamburger di scottona Piemontese, onion ring XL\* pastellate alla birra, salsa BBQ, vintage cheddar e bacon affumicato (1-3-4-6-7-9-10-11-12) - 13 - 15

**IL MASTRO** Hamburger di scottona Piemontese, salsa BBQ, provola affumicata, cipolle rosse caramellate e prosciutto affumicato (1-3-4-7-9-10-11-12) - 13 - 15

**PARMIGIANO 2.0** Hamburger di scottona Piemontese, patty di parmigiana di melanzane, pesto di basilico, basilico in foglie, provola affumicata e salsa di pomodori campani (1-3-7-8-9-11) - 14.5 - 16.5

**ER PARTENOPEO** Hamburger di vitella, maionese al chipotle, provola affumicata in acqua, friarielli alla napoletana e guanciale laziale (1-3-6-7-10-11) - 14 - 16

**TRUFFLE BURGER** Hamburger di scottona Piemontese, funghi cardoncelli saltati, tartufo nero in scaglie, bianco di Pienza semi-stagionato, maionese tartufo nero e pepe, bacon al miele, rucola e fiocchi di sale (1-3-7-11) - 17.5 - 19.5

**VALENTINO** Hamburger di scottona Piemontese, pere caramellate, goat cheese, rucola, nocciole tostate, honey mustard e guanciale croccante (1-3-6-7-8-10-11) - 15.5 - 17.5

**IL CALABRESE** Hamburger di scottona Piemontese, maionese al chipotle, basilico in foglie, 'nduja Calabria, cuore di Burrata e melanzane spadellate (1-3-6-7-10-11) - 14 - 16

**ITALIANO** Hamburger di scottona Piemontese, pesto di pistacchio di Bronte, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone, stracciatella affumicata, prosciutto affumicato croccante (1-3-6-7-8-11-12) - 14 - 16

**DEEP FRIED CHICKEN** Pollo dorato in stile Kentucky nella nostra panatura segreta a 13 spezie, honey mustard, coleslaw artigianale, vintage cheddar e doppio bacon affumicato (1-3-6-7-10-11) - 13.5

**PULLED PORK 2.0** Salsa BBQ, pulled pork a cottura lentissima oltre 8 ore, coleslaw artigianale, cipolle rosse caramellate, bacon affumicato e pane nero (1-3-4-6-7-9-10-11-12-14) - 15

**GALAWAY BURGER** Trancio di salmone scomposto cotto a bassa temperatura con zest di limone d'Amalfi, guacamole artigianale\*, misticanza con pomodori confit e olive, cream fresh, mandorle, salsa yakitori e pane nero (1-3-4-6-7-8-11-12-14) - 15

**AL CAPONE BURGER** Crispy burger di zucca, patate e provola in crosta di cornflakes con maionese al basilico e limone, rucola, caponata di melanzane, zucchine, olive, pomodorini e pinoli, cipolle caramellate e pane nero artigianale con semi misti (1-3-7-8-9-10-11-14) - 14.5

**PARMIGIANO** Patty di parmigiana di melanzane, pesto di basilico, basilico in foglie, provola affumicata e salsa di pomodori campani (1-3-7-8-9-11) - 13.5

**CECIO BURGER** Hamburger dorato di ceci e olive, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone, brie in crosta di cornflakes, cipolle rosse caramellate, Tzatziki e pane nero (1-3-6-7-10-11-12-14) - 14.5

<b>SOF DRINK</b>	ACQUA MICROFILTRATA liscia - frizzante - leggermente frizzante	- 2.5
	CHINOTTO/GASSOSA/ARANCIATA Galvanina 35,5 cl. - vetro	- 4
	COCA COLA/COCA COLA ZERO/COCA COLA ZERO ZUCCHERI E ZERO CAFFEINA 33 cl. - vetro	- 3.5
	TONICA INDIAN/MEDITERRANEA/LEMON Fever Tree 20 cl. - vetro	- 3.5
	TONICA YUZU/PINK GRAPEFRUIT Golberg 20 cl. - vetro	- 3.5

<b>BIRRE ALLA SPINA 40 cl.</b>	OPEN HIKE ITALIAN PILSNER - 5,1% vol. - Birrificio Hike	- 6
	MIND HIKE ITALIAN BOCK - 7,1% vol. - Birrificio Hike	- 7
	DENTISTRETTI TRIPLE - 8% vol. - Birrificio Jungle Juice Brewing	- 7.5
	BABA JAGA IPA - 7% vol. - Birrificio Jungle Juice Brewing	- 7.5
	RITUAL LAB BLANCHE BLANCHE - 5,0% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 6.5
	AUGUSTUS - 8% vol. - Birrificio Riegele	- 7

<b>BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl.</b>	OPEN - NON FILTRATA ITALIAN PILSNER ARTIGIANALE - 5,1% vol. - Birrificio Hike	- 6
	MIND - NON FILTRATA ITALIAN BOCK ARTIGIANALE - 7,1% vol. - Birrificio Hike	- 6
	RITUAL LAB BLANCHE BLANCHE - 5,0% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 6
	PAPANERO - DA DEGUSTAZIONE IMPERIAL STOUT - 12,5% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 11
	TANGIE TANGERINE SAISON MANDARINO SICILIANO - 7% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 7

<b>BIRRE IN LATTINA 33 cl.</b>	EXTRA LIFE GLUTEN FREE DDH PALE ALE - 5,5% vol. - Birrificio Jungle Juice Brewing	- 6
	DENTISTRETTI TRIPLE - 8% vol. - Birrificio Jungle Juice Brewing	- 7
	TUPAMAROS DOUBLE IPA - 8% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 8
	JUNGLE PARTY RASBERRY SOUR ALE - 5% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 6.5
	BABA JAGA AMERICAN IPA - 7% vol. - Birrificio Jungle Juice Brewing	- 6

<b>MELA DELL'EDEN</b>	- 12	<b>ANALCOLICI</b>	
» fresco   frizzante   dissetante		<b>MELA DELL'EDEN ZERO</b>	- 10
Cochacha, fiori di sambuco, succo di limone, sciroppo di mela verde e soda alla mela verde		» fresco   frizzante   dissetante	
<b>NEGRONI MORBIDO</b>	- 12	Seedlip al rosmarino, timo e menta, succo di limone, foglie di menta, sciroppo di sambuco e soda artigianale alla mela verde	
» amaro   rotondo   corposo		<b>MOULIN ROUGE ZERO</b> (12)	- 10
Vermouth, bitter, Green gin e spuma di Ulibbo		» dolce   leggero   equilibrato	
<b>SAVORY</b> (12)	- 12	Tanqueray 0.0 shrub lampone, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo di lamponi, soda al pompelmo rosa e Smoked Bubble Mixed Berry	
» speziato   sorprendente   sapido		<b>SPICY MANGO ZERO</b> (1-3-7)	- 10
Liquore allo zafferano, Rum Saint James, succo di limone e drop di aceto		» profumato   speziato   corposo	
<b>MOULIN ROUGE</b> (12)	- 12	Seedlip al cedro, cardamomo e spezie, succo d'arancia, sciroppo al cioccolato e spuma artigianale piccante al mango	
» dolce   leggero   equilibrato		<b>SEMPRE VERDE ZERO</b>	- 10
Gin, shrub di lampone, sciroppo di lamponi, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo rosa e Smoked Bubble Mixed Berry		» fresco   rinfrescante   agrumato	
<b>SEMPRE VERDE</b>	- 12	Tanqueray 0.0, sciroppo al basilico, succo di limone e soda artigianale al cetriolo	
» fresco   rinfrescante   agrumato		<b>YUZU FIZZ ZERO</b> (3)	- 10
Gin Hendrick's, sciroppo al basilico, succo di limone e soda artigianale al cetriolo		» agro-dolce   liscio   equilibrato	
<b>PREMIUM</b>		Tanqueray 0.0, Seedlip all'arancia, succo d'arancia, sciroppo kiwi, tonica allo Yuzu e crusta sale agli agrumi	
<b>TIRAMISÙPER</b> (1-3-7)	- 13	<b>GIN&amp;TONIC ZERO</b>	- 10
» dolce   morbido   leggero		Tanqueray 0.0 e tonica Fever Tree Indian	
Diplomatico, vodka infusa di savoiardi, cioccolato fondente, caffè espresso e spuma di masticazione			
<b>SPICY MANGO</b> (1-3-7)	- 13		
» goloso   avvolgente   stuzzicante			
Whiskey, Rum scuro, Falernum, sciroppo al cioccolato e spuma artigianale piccante al mango			
<b>YUZU FIZZ</b> (3)	- 13		
» agro-dolce   liscio   equilibrato			
Roku gin, Sake Yuzu Heiwa Shuzo, sciroppo al kiwi, tonica allo Yuzu e crusta sale agli agrumi			
<b>JUNGLE MOJITO</b> (1)	- 14		
» estivo   fresco   rinfrescante			
Tequila, sciroppo al kiwi, sciroppo al mango, foglie di menta, succo di lime e birra IPA Baba Jaga			

<b>HENDRICK'S</b> Tonica Fever Tree Mediterranean » Scozia	- 10
<b>TANQUERAY TEN</b> Tonica Fever Tree Indian » Scozia	- 10
<b>THE BOTANIST</b> Tonica Fever Tree Indian » Scozia	- 12
<b>MONKEY 47</b> Tonica Fever Tree Indian » Germania	- 13
<b>ELEPHANT</b> Tonica Fever Tree Indian » Germania	- 14
<b>NORDES GIN</b> Tonica Fever Tree Mediterranean » Spagna	- 11
<b>GREEN GIN</b> Tonica Fever Tree Mediterranean » Italia	- 12
<b>GIN PORTOFINO DRY</b> Tonica Fever Tree Mediterranean » Italia	- 15
<b>TABAR</b> Tonica Fever Tree Indian » Italia	- 11
<b>GINEPRAIO</b> Tonica Fever Tree Mediterrean » Italia	- 12
<b>MALFY GRAPEFRUIT</b> Tonica Pink Grapefruit » Italia	- 11
<b>OPIHR ORIENTAL SPICED LONDON DRY</b> Tonica Fever Tree Indian » Regno Unito	- 12
<b>SILENT POOL</b> Tonica Fever Tree Indian » Inghilterra	- 12
<b>GIN SCAPEGRACE BLACK</b> Tonica Fever Tree Indian » Nuova Zelanda	- 14
<b>ROKU</b> Tonica Yuzu » Giappone	- 12
<b>ADAMUS GIN</b> Tonica Fever Tree Mediterranean » Portogallo	- 12

<b>BIANCHI</b>		<b>ROSSI</b>	
<b>PASSERINA DEL FRUSINATE IGT</b>	- 24	<b>CESANESE DEL PIGLIO ANKAA</b>	- 25
Vigneti Calù » Lazio		Vigneti Calù » Lazio	
<b>PIGATO</b>	- 33	<b>SYRAH IGT OPIMIAM</b>	- 26
Cantina Durin » Liguria		Cantina Gaffino » Lazio	
<b>VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE</b>	- 26	<b>IL BUON BASTARDO</b>	- 27
Cantina Cavallaro » Emilia Romagna		Gaffino » Lazio	
<b>FIANO IGP PÀNDARO</b>	- 24	<b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG</b>	- 27
Cantine Barsento » Puglia		Cerreto Piano Terenzi » Toscana	
<b>FRIULANO ISONZO</b>	- 25	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b>	BIO - 26
Vigna del Lauro » Friuli Venezia Giulia		Cantina Spinelli » Abruzzo	
<b>RIBOLLA GIALLA ISONZO DOC</b>	- 27	<b>LACRIMA DI MORRO DOC</b>	BIO - 27
Vigna del Lauro » Friuli Venezia Giulia		Cantina Cavallaro » Emilia Romagna	
<b>PECORINO TERRE DI CHIETI IGT</b> BIO	- 24	<b>CORVINA CA NOVA IGT</b>	BIO - 27
Cantine Spinelli » Abruzzo		Cantina Gorgo (cantina biologica e biodinamica) » Veneto	
<b>CUSTOZA SAN MICHELIN DOC</b> BIO	- 26	<b>DOLCETTO D'ALBA DABBENE</b>	- 28
Cantina Gorgo » Veneto		Cantina Bovio » Piemonte	
<b>ETNA BIANCO SUP. DOC MARI DI RIPIDDU</b>	- 35	<b>LAGREIN</b>	- 34
Cantina Filippo Grasso » Sicilia		Cantina Von Blumen » Trentino Alto Adige	
		<b>PRIMITIVO W'HEART ROSSO</b>	- 25
		Cantina Barsento » Puglia	
		<b>ETNA ROSSO DOC RIPIDDU</b>	- 32
		Cantina Filippo Grasso » Sicilia	
<b>ROSATI</b>			
<b>VALTENESI ROSÈ DOC</b>	- 30	<b>SUSUMANIELLO</b>	- 29
Cantina Tenuta del Garda » Lombardia		Cantina Vallone Tenuta Serranova » Puglia	

<b>RUM</b>		<b>WHISKY &amp; WHISKEY</b>	
<b>DON PAPA 7 ANNI</b> » Filippine	- 8	<b>BULLEIT BOURBON 10 ANNI</b> » America	- 8
<b>DIPLOMATICO RESERVA 12 ANNI</b> » Venezuela	- 9	<b>BULLEIT RYE FRONTIER</b> » America	- 9
<b>DESIDERIO</b> » Panama	- 9	<b>NOB CREEK</b> » America	- 9
<b>RON ABUELO 7 ANNI</b> » Panama	- 8	<b>CONNEMARA PEATED ORIGINAL</b> » Irlanda	- 8
<b>PLANTATION 2005</b> » Jamaica	- 10	<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> » Giappone	- 10
<b>MILIONARIO 15 ANNI</b> » Perù	- 10	<b>TOKINOKA BLACK</b> » Giappone	- 10
<b>EL DORADO 12 ANNI</b> » Guyana	- 10	<b>OBAN 14 YEARS OLD</b> » Scozia	- 10
<b>ULIBBO</b>	- 7	<b>TALISKER 10 YEARS OLD</b> » Scozia	- 10
Foglie di ulivo e carrubo		<b>LAPHROAIG 10 YEARS OLD</b> » Scozia	- 10
<b>AMARO DEL CICLISTA</b>	- 15	<b>BIG PEAT</b> » Scozia	- 11
<b>AMARO OTTANTA</b>	- 15		
<b>AMARO CONCILIIUM</b>	- 16	<b>FRANCIACORTA</b>	- 40
<b>LIQUIRIZIA</b>	- 15	» Brut millesimato San Cristoforo	
<b>ROGER</b>	- 15	<b>COLBELO</b>	- 25
<b>FORMIDABILE</b>	- 15	» Valdobbiadene Prosecco Superiore DOC	
<b>POLI BASSANO DEL GRAPPA BARRIQUE</b>	- 15	Extra Dry Merotto	
<b>POLI BASSANO DEL GRAPPA BIANCA</b>	- 15	<b>MOSCATO D'ASTI GIANNI DOGLIA</b>	- 22
<b>FRANGELICO</b>	- 15		
Liquore di nocciolo con sfumature di cacao, vaniglia e caffè			
<b>CRISTINA</b>	- 7		
» Roeno			
<b>PASSITO DI PANTELLERIA</b>	- 5		
<b>ACQUA DI CEDRO</b>	- 6		

ELENCO ALLERGENI E DICITURE: 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi derivati • 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei • 3. Uova e prodotti a base di uova • 4. Pesce e prodotti a base di pesce • 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi • 6. Soia e prodotti a base di soia • 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) • 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti • 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 • 13. Lupini e prodotti a base di lupini • 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\* Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti. - Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menù qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.