

BEVANDE ~ BEVERAGES

SUCCHI DI FRUTTA ~ JUICES Coltivazioni biologiche. Senza conservanti e senza additivi Pera, pesca, albicocca, arancia-carota, ananas, mirtillo selvatico, pompelmo, mela, pomodoro	3,00 €
SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA ~ ORGANIC ORANGE JUICE	3,50 €
ESTRATTO FRESCO ~ FRESH JUICE Mela, carota, limone, curcuma e zenzero / Mela, carota, zenzero, rapa rossa e limone <i>Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger / Apple, carrot, ginger, beetroot and lemon</i>	4,00 €
TÈ FREDDO ARTIGIANALE ~ HOMEMADE COLD TEA Ceylon - Tè nero aromatizzato con menta - <i>Mint flavored black tea</i> White peach - Tè bianco aromatizzato alla pesca - <i>Peach flavored white tea</i>	2,50 €
LATTE E MENTA ~ MILK AND MINT	2,00 €
BIBITE ~ SOFT DRINKS Coca cola, Coca zero, chinotto, aranciata, tonica, limonata, gassosa, spuma	3,00 €
BOTTIGLIA DI ACQUA NATURALE/GASATA <i>still/sparkling water</i> (50 cl)	1,50 €
L'APERITIVO ~ DRINKS	5,00 €

BICICLETTA
Vino bianco e Campari Soda
Per due persone
White wine and Campari Soda
Drink for 2

MI-TO
Campari rosso, Punt e Mes
Campari and Punt e Mes vermouth

MEZZO E MEZZO
Zucca e Punt e Mes
Zucca and Punt e Mes vermouth

ZUCCA
Con seltz
Zucca served with seltz

GARIBALDI
Campari rosso, succo d'arancia
Campari and orange juice

BIANCO AMARO
Vino bianco frizzante, Campari rosso
Sparkling white wine and Campari

SBAGLIATO
Campari, Carpano, prosecco
Campari, vermouth, prosecco

AMERICANO
Campari, Carpano, seltz
Campari, vermouth, seltz

PIMM'S
Pimm's, ginger ale, limone, lime, cetriolo, arancia e foglie di menta
Pimm's, ginger ale, lemon, lime, cucumber, orange and mint

BIANCO SARTI
Liscio o Crodino
Straight or served with Crodino

NEGRONI
Campari, Carpano, gin
Campari, vermouth, gin

SPRITZ
Aperol, Campari o Cynar
With Aperol, Campari or Cynar

TAGLIERI E RINFORZI ~ PLATES AND SMALL DISHES

FORMAGGI Robiola Valsassina, Pecorino toscano DOP, toma stagionata, Salva cremasco, serviti con il nostro pane. <i>Selection of italian cheese, served with our bread</i>	11,00 €	COPPA PIACENTINA DOP con carciofini sott'olio <i>Coppa ham served with artichokes in oil</i>	8,50 €
SALUMI Coppa piacentina DOP, pancetta piacentina, speck del Trentino, Culatta di Langhirano, serviti con il nostro pane. <i>Selection of cold cuts, served with our bread</i>	11,00 €	SPECK TRENINO con burro e cetriolini sottaceto <i>Speck served with butter and gherkins</i>	7,50 €
MISTO SALUMI E FORMAGGI Salumi (coppa piacentina DOP, speck del Trentino, pancetta piacentina) e formaggi (Robiola Valsassina e Pecorino toscano DOP), serviti con il nostro pane <i>Selection of cold cuts and cheese, served with our bread.</i>	11,00 €	ROBIOLA VALSASSINA ALL'OLIO con pomodori secchi <i>Robiola cheese served with sundried tomatoes</i>	6,50 €
CULATTA Culatta di Langhirano, salsa di acciughe e burro <i>Culatta di Langhirano ham, served with butter and anchovies sauce</i>	8,50 €	MOZZARELLA DI BUFALA servita con lampascioni sott'olio <i>Mozzarella cheese served with "lampascioni"</i>	6,50 €
PANCETTA PIACENTINA DOP con senape in grani e cavolo cappuccio marinato <i>Pancetta served with grain mustard and marinated purple cabbage</i>	7,50 €	SALVA E TIGHE Piatto tipico del cremonese con Salva cremasco e peperoncini dolci sottaceto <i>Salva cheese and pickled green peppers</i>	6,50 €
SPUNTINO DEL MARINAIO Pane, burro e acciughe del Mar Cantabrico <i>The sailor's snack: bread, butter and anchovies from Cantabrico</i>	7,50 €	<p>L'APERITIVO DI PAVÉ viene servito con patatine, arachidi, olive e pistacchi da stuzzicare. Potrete inoltre ordinare tranci di focaccia, brioches salate e tutta l'offerta dolce che vedrete esposta nel nostro banco</p> <p>-</p> <p>APERITIVO <i>is served with chips, peanuts, olives and pistachios.</i> <i>You can also order focaccia, salty brioches and freshly-made tartes as well</i></p>	

BIRRA ~ BEER


LA SIGNORA LINA Pils artigianale dal colore dorato, secca, beverina e di bassa gradazione (4.7% vol.) <i>Pavé pils</i>	 0,33 cl 5,50 €
SANTO SPIRITO Bock dal colore ambrato, dal gusto biscottato e di media gradazione (7% vol.) <i>Pavé hellesbock</i>	 0,33 cl 5,50 €

VINO ~ WINE


SPUMANTI


VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT Veneto (11,5%) Az. Agricola Terre di San Venanzio 100% Prosecco Secco, con sentori di mela e pera <i>Dry wine with notes of apple and pear</i>	20,00 €  6,00 €
--	---

BIANCHI

GEWURTZTRAMINER Alto Adige (13,5%) Az. Vinicola Josef Weger 100% Gewurtztraminer Aromatico, con sentori di litchi e miele <i>Aromatic wine with notes of lychee and honey</i>	22,00 €  6,00 €
---	--

COLLIO RIBOLLA GIALLA Friuli Venezia-Giulia (12,5%) Az. Agricola Il Carpino 100% Ribolla Gialla Secco, sapido, con sentore di erbe aromatiche <i>Dry wine, fruity with notes of aromatic herbs</i>	20,00 €  6,00 €
--	---


FALANGHINA TABURNO Campania (13%) Az. Agr. Vitivinicola Masseria Frattasi 100% Falanghina Beneventana Secco, fruttato, con sentore di pera <i>Dry wine, fruity, with a hint of pear</i>	18,00 €  6,00 €
---	---

PECORINO "LA CANALE" Abruzzo (13%) Az. Agricola La Cascina del Colle 100% Pecorino Fruttato con note di limone e frutta gialla <i>Fruity with hints of lemon and yellow fruit</i>	18,00 €  6,00 €
---	---

ROSSI

CAPRIANO DEL COLLE ROSSO Lombardia (13,5%) Az. Agricola Tenuta La Vigna Sangiovese-Marzemino-Merlot-Barbera Secco, con sentori di erba e peperone <i>Dry winewith notes of herb and pepper</i>	16,00 €  5,00 €
--	---

BASILICATA ROSSO IGT Basilicata (13%) Az. Agricola tenuta "I Gelsi" 100% Aglianico Secco, tannico, con sentore di rosa e prugne <i>Dry wine, tannic, with hints of rose and plum</i>	18,00 €  5,00 €
--	---

"DECUMANO" Marche (13,5%) Az. Agraria Bartolucci Gianluca Lacrima di Morro d'Alba Selezione Fruttato, con note di ciliegia e lamponi <i>Fruity wine with notes of cherry and raspberry</i>	20,00 €  6,00 €
--	---

MORELLINO DI SCANSANO Toscana (13,5%) Soc. Agricola Fattoria San Felo 85% Cabernet Sauvignon-15% Merlot Secco, speziato, fruttato, con sentori di prugna e ciliegie <i>Dry wine, spicy, fruity with notes of plum and cherries</i>	20,00 €  6,00 €
--	---