

BEVANDE ~ BEVERAGES

SUCCHI DI FRUTTA ~ JUICES Coltivazioni italiane e biologiche. Senza conservanti e senza additivi Pera, pesca, albicocca, ace, ananas, mirtillo selvatico, pompelmo-mela, mela, pomodoro	3,00 €
SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA ~ ORGANIC ORANGE JUICE	3,50 €
ESTRATTO FRESCO ~ FRESH JUICE Mela, carota, limone, curcuma e zenzero <i>Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger</i>	4,00 €
TÈ FREDDO ARTIGIANALE ~ HOMEMADE COLD TEA Ceylon - Tè nero aromatizzato con menta - <i>Mint flavored black tea</i> Jasmine - Tè pouchong con fiori di gelsomino - <i>Jasmine flavored 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

BICICLETTA Vino bianco e Campari Soda Per due persone <i>White wine and Campari Soda</i> <i>Drink for 2</i>	GARIBALDI Campari rosso, succo d'arancia <i>Campari and orange juice</i>	PIMM'S Pimm's, ginger ale, limone, lime, cetriolo, arancia e foglie di menta <i>Pimm's, ginger ale, lemon, lime, cucumber, orange and mint</i>
MI-TO Campari rosso, Punt e Mes <i>Campari and Punt e Mes vermouht</i>	BIANCO AMARO Vino bianco frizzante, Campari rosso <i>Sparkling white wine and Campari</i>	BIANCO SARTI Liscio o Crodino <i>Straight or served with Crodino</i>
MEZZO E MEZZO Zucca e Punt e Mes <i>Zucca and Punt e Mes vermouht</i>	SBAGLIATO Campari, Carpano, prosecco <i>Campari, vermouht, prosecco</i>	NEGRONI Campari, Carpano, gin <i>Campari, vermouht, gin</i>
ZUCCA Con seltz <i>Zucca served with seltz</i>	AMERICANO Campari, Carpano, seltz <i>Campari, vermouht, seltz</i>	SPRITZ Aperol, Campari o Cynar <i>With Aperol, Campari or Cynar</i>

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 €		

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

~ APERITIVO

*is served with chips, peanuts, olives and pistachios.
You can also order focaccia, salty brioches and freshly-made tartes as well*

BIRRA ~ BEER

4 LUPPOLI ORIGINALE (ALC.5,5% VOL.) Birra chiara del birrifico Poretti <i>Low fermentation lager</i>	0,2 cl 3,00 €	0,4 cl 5,00 €
GOLDEN ALE PAVÉ Birra artigianale dal colore dorato <i>Pavé golden ale beer</i>	0,33 cl 5,50 €	
AMBER ALE PAVÉ Birra artigianale dal colore ambrato <i>Pavé american amber ale beer</i>	0,33 cl 5,50 €	
IPA PAVÉ Birra artigianale dal gusto luppolato <i>Highly hopped IPA</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, fruitywith 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 Lacrime 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, fruitywith notes of plum and cherries</i>	20,00 €
	6,00 €