EATMOSFERA

Gli Antipasti di terra

Coperto € 3,00

Pane* Allergeni:A+F+ J

Tataki di manzo

Filetto di Black Angus marinato, servito con bouquet di germogli e fiori edibili, maionese al pepe nero, olio all'erba cipollina, salsa ponzu e fiala di Sakè

Allergeni: F+I+L+A

€ 18,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Tagliere di Formaggi

Caprino toscano a cagli vegetale in crosta di fieno, Pecorino Toscano DOP, Taleggio DOP, Caprino di Montevecchia stagionato e lo Sbirro, il formaggio stagionato alla birra Menabrea
Serviti con: fichi caramellati, composta di peperoni, composta di cipolle rosse e gnocco fritto

Allergeni: G+L+A+F+J

€ 14,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Gran antipasto misto di salumi all'italiana

Prosciutto crudo del consorzio di Parma 24 mesi, Collinetta Brianzola, Pancetta arrotolata al pepe, Salame "muletta", Rosa di bosco, Crostone di pane con la crescenza e la bürola, mortadella di fegato con la polenta, Crostone Toscano il caprino stagionato di Montevecchia, la giardiniera di verdure e lo gnocco tritto

Allergeni: G+L+A+F+J

€ 25,00 ideale per 2 persone

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

EATMOSFERA

Gli Antipasti di mare

Alici marinate con panzanella croccante autunnale

Alici marinate fatte in casa con crema di topinambur allo zafferano, cavolo nero, crostini croccanti aromatizzati alle erbe mediterranee, zucca marinata, cipolla in agrodolce e porro stufato

Allergeni: A+D+F+J+L+I

€ 16,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Insalatina di polpo verace

Insalatina tiepida di polpo del Mediterraneo, datterino giallo, pomodoro di Pachino, olive taggiasche, patate, scalogno e sedano ghiacciato

Allergeni: I+N

€ 15,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Cozze alla marinara

Cozze, limone e pepe nero

Allergeni: A+D+N+F+J

€ 10,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Informiamo i Sigg. clienti che i prodotti ittici serviti crudi a rischio Anisakis,

vengono preventivamente trattati con abbattimento termico

Per garantire la disponibilità delle pietanze, è possibile che: in caso di irreperibilità dei prodotti freschi, vengano utilizzati alimenti a temperatura negativa

EATMOSFERA

I Primi Piatti di Mare

Scrigni al rosso di Mazara

Pasta fresca all'uovo ripiena di burrata pugliese, servita con gambero rosso di Mazara del Vallo crudo, il suo jus ristretto, zest di limone e crema al basilico fresco

Allergeni: G+I+B+A+D+L+K+J+M+F

€ 19,00

Linguine alle Vongole

Linguine di Gragnano con vongole veraci, peperoni corno e pomodorini confit

Allergeni: A+I+N+L+K+J+M+F

€ 19,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Spaghetti alla scogliera

Spaghetti di Gragnano, scampo, gambero, cannolicchi, cicala, cozze, vongole, salsa di pomodoro e pomodoro pachino

Allergeni: A+B+D+I+N+L+K+J+M+F

€ 21,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

EATMOSFERA

I Primi Piatti

Gnudi e l'oro rosso

Gnudi fatti a mano con ricotta di pecora e spinaci freschi, serviti su fonduta di Parmigiano e guarniti con speck croccante e peperone crusco di Senise IGP

Allergeni: C+G+I+J

€ 16,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Tagliolini alla Nerano 2.0

Tagliolini di grano saraceno con zucchine fritte, provolone di Monaco DOP, fonduta di parmigiano e zest di bergamotto

Allergeni: A+C+G+I+L+J+F

€ 18,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Risotto alla Zucca Butternut

Risotto selezione Carnaroli alla zucca Butternut, i suoi semi tostati, bacon croccante e fonduta di taleggio DOP

Allergeni: G+I+L

(min x 2 persone) € 16,00 cad.

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Supplemento per pasta senza glutine € 2,00

EATMOSFERA

I Secondi Piatti

Tagliata di Black Angus al burro d'Insigny

Tagliata di Filetto di Black Angus al burro d'Insigny AOP con crostino nappato, con fiocchi di sale di Maldon e verdure grigliate

€ 30,00 Allergeni: A+C+F+G+J

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Faraona in viaggio

Rollè di faraona CBT con lardo, noci e nocciole, arricchito con uvetta passita e Marsala DOP. Servito su una morbida purea di sedano rapa e cocco

€ 22,00 Allergeni: L+H+I

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Tartare de filet de boeuf ..... la classica (Gr 250)

Battuta al coltello di filetto B.A. Australia, tuorlo d'uovo, olio EVO, limone, spezie ed aromi

€ 30,00 Allergeni: A+C+G+L+J+F+D

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

EATMOSFERA

I Secondi Piatti di mare

Grigliata di pesce

Grigliata con: Trancio di Ricciola Hamachi su letto di Cavolo Rosso, Trancio di Pesce Spada su veli di Finocchio, arancia e olive, Calamaro con pak choi spadellato e Gamberone su letto di limone

Allergeni: A+C+D+F+H+L+B+N

€ 30,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Gran Fritto di mare

Fritto di calamari, scampone, gamberone, paranza, e verdure in tempura*

Allergeni: A+D+N+C+B

€ 27,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Turbante di branzino

Turbante di branzino con agrumi e timo accompagnato da una macedonia di verdure di stagione

Allergeni: D+I+L

€ 21,50

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Contorni

Patate sautè € 7,00. Allergeni: G - Patate fritte]*€ 5,00 Allergeni: E - Verdure grill € 6,50

EATMOSFERA

Burger buns Potato

Tutti gli Hamburger sono serviti con patatine fritte*

Hamburger Il Classico

Black Angus Alberta gr. 220, pomodoro, insalata, bacon croccante, salsa burger e cheddar

Allergeni: A+C+G+H+L+K+F+J

€ 18,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Hamburger Smoked Wood

Black Angus Alberta gr. 220 con paté di olive taggiasche, catalogna ripassata, camembert d'Insigny, spianata piccante e salsa barbecue affumicata

Allergeni: A+C+G+H+I+L+K+F+J

€ 20,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Hamburger Tellino

Black Angus Alberta gr. 220, verza e patate saltate con salvia, speck crema di patate e casera

Allergeni: A+C+G+F+J+I

€ 19,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Supplemento per pane hamburger senza glutine € 2,00

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.
-ALLERGENI ALIMENTARI-

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L 95.109/92,88/2009 e s.m.l.

Gli allergeni sono indicati sul menù con una lettera di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura.

Informiamo i Signori Clienti, che nelle nostre cucine vengono utilizzati prevalentemente prodotti contenenti glutine, pertanto prestando la massima attenzione alla preparazione dei piatti, non possiamo escludere la contaminazione accidentale.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004

A. **Cereali e derivati**
Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

B. **Crostacei**
Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici, e i loro derivati

C. **Uova**
Considerate allergeni sia cotte che crude, e i loro derivati

D. **Pesce**
L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati.

E. **Arachidi**
Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide, e i loro derivati

F. **Soia**
Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia.

G. **Latte**
Prodotti a base di latte o di lattosio, e i loro derivati

H. **Frutta a guscio**
Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,

I. **Sedano**
Presente in pezzi o in prodotti derivati, salse e concentrati vegetali.

J. **Senape**
Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti , e derivati

K. **Sesamo**
Semi interi usati per la preparazione del pane, o in alcuni tipi di farine, e derivati

L. **Anidride solforosa e solfiti**
Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

M. **Lupini**
Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine, e derivati

N. **Molluschi**
Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

EATMOSFERA

SERVIZI EXTRA

Doggy Bag	€ 1,00
Box pizza	€ 0,50
Servizio torta.	€ 3,00
Candelotto	€ 0,50
Pane Senza Glutine	€ 1,50 cad.

Menù Kids

MARGHERITA KIDS (pomodoro, mozzarella, basilico) Allergeni: A+ G+F+J € 7,00

AMERICANA KIDS (pom. Mozz. wurstel, patatine*) Allergeni: A+ G+L+H+F+J € 9,00

WURSTEL KIDS (pomodoro, mozzarella, wurstel,) Allergeni: A+ G+L+F+J € 8,00

PROSCIUTTO KIDS (pom., mozz., prosciutto cotto,) Allergeni: A+ G+L+F+J € 9,00

TONNO KIDS (pomodoro, mozzarella, tonno ,) Allergeni: A+ G+L +D+F+J € 9,00

PENNE AL POMODORO Allergeni: A+ G+F+J € 8,00

PENNE AL PESTO Allergeni: A+ G+L+H+F+J € 8,00

PENNE AL RAGU' Allergeni: A+ G+L+F+J € 9,00

COTOLETTINA IMPANATA *con PATATINE FRITTE *Allergeni: A+ G+L+H € 13,00

HAMBURGER con CHEDDAR e PATATINE FRITTE *Allergeni: A+ G+L+H+F+J+K € 13,00

EATMOSFERA

Le PIZZE

Per le pizze proponiamo i seguenti tipi di impasto

CLASSICO - INTEGRALE - NERO (carbone vegetale) –

ANCHE PRODOTTO CON INGREDIENTI PRIVI DI GLUTINE

Informiamo i Signori Clienti, che nelle nostre cucine vengono utilizzati prevalentemente prodotti contenenti glutine, pertanto prestando la massima attenzione alla preparazione dei piatti, non possiamo escludere la contaminazione accidentale.

L'UTILIZZO COMBINATO DI DIVERSE VARIETA' DI FARINE DI ALTA QUALITA' E LA LUNGA LIEVITAZIONE NATURALE (min. 48 ORE) CONFERISCONO ALLA NOSTRA PIZZA UN ALTO VALORE DI DIGERIBILITA'

*

Per le Nostre pizze Utilizziamo prodotti di Prima Qualità quasi esclusivamente di origine ITALIANA con materie prime prodotte da Aziende alimentari o Allevamenti NAZIONALI

" NON BIOMASSACRIAMO L'ARIA e SALVIAMO LE FORESTE "

EATMOSFERA Non inquina l'aria non producendo polveri sottili.
Il Nostro forno rotante ad alta tecnologia funziona a gas,
non brucia Legna e non contamina la pizza

EATMOSFERA

PIZZE

Le CLASSICHE

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico) € 8,00

Allergeni: A+G+L+ F+J

BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) € 11,50

Allergeni: A+G+L+F+J

NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciuga, origano) € 9,00

Allergeni: A+G+L+D+F+J

SICILIANA (pomodoro, olive kalamata, acciughe, capperi, origano) € 8,50

Allergeni: A+G+L+D+F+J

MARINARA (pomodoro, aglio, origano) € 7,50

Allergeni: A+L+F+J

TROPEA (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla) € 8,50

Allergeni: A+G+L+F+J

ROMANA (pom. Mozz. fior di latte, acciughe, capperi, ricotta, origano, olive) € 9,50

Allergeni: A+G+L+D+F+J

PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto) € 10,00

Allergeni: A+G+L+F+J

AMERICANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine*) € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J

FUNGHI PORCINI (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini*) € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J

FUNGHI (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon) € 9,00

Allergeni: A+G+L+F+J

CARCIOFI (pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi alla Romana) € 9,00

Allergeni: A+G+L+F+J

EATMOSFERA

PIZZE

Le CLASSICHE

DIAVOLA (pom. Mozz. fior di latte, salame piccante, capperi, olive). € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J

REGINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi) € 11,50

Allergeni: A+G+L+F+J

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella fior di latte, pros.cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, origano) € 13,00

Allergeni: A+G+L+D+F+J

QUATTRO STAGIONI (pom. mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

BISMARCK (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, uovo) € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J+C

RUCOLA (pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola) € 8,50

Allergeni: A+G+L+F+J

PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pancetta, grana) € 11,50

Allergeni: A+G+L+F+J

CRUDO (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

EATMOSFERA

Le PIZZE BIANCHE

MORTADELLA (mozzarella fior di latte, Mortadella, Burrata delle Murge, pistacchi) € 14,00

Allergeni: A+G+L+H+F+J

COLLINETTA (Mozzarella fior di latte, Collinetta (pancetta cotta e affumicata Marco D'Oggiono), Stracchino, Fichi caramellati) € 14,00

Allergeni: A+G+L+F+J

CHIOGGIA (mozzarella fior di latte, radicchio di Chioggia e scamorza fumè) € 9,50

Allergeni: A+G+L+F+J

MODENESE (crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata e scaglie di parmigiano reggiano) € 12,50

Allergeni: A+G+L+F+J

SALSICCIA E FRIARIELLI (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli) € 10,00

Allergeni: A+G+L+F+J

GORGONZOLA (mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana) € 9,00

Allergeni: A+G+F+J

QUATTRO FORMAGGI (mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, grana, fontina)` € 10,00

Allergeni: A+G+L+F+J

PONGO (mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini*, pomodoro fresco, rucola, grana) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

EATMOSFERA

Le PIZZE BIANCHE

TRUFOLA (mozzarella fior di latte, crema di tartufo, salame piccante, pomodoro fresco) € 11,50

Allergeni: A+G+L+F+J

OLIVIA (mozzarella fior di latte, patè di olive, briè, speck) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

CARCIOFI IN BIANCO (mozzarella fior di latte, crema di carciofi, emmental, carciofi) € 11.50

Allergeni: A+G+L+F+J

ZUCCA & ZUCCHINE (mozzarella fior di latte, crema di zucca*,zucchine, prosciutto cotto, fontina) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

GUANCIA A GUANCIA (mozzarella fior di latte, rosmarino, guanciale, scaglie di pecorino romano, crema di pecorino) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

GIALLO (panna, zafferano, zucchine, gorgonzola, parmigiano, pepe) € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J

CERU' (mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, grana, fontina, lardo e noci)` € 12,50

Allergeni: A+G+L+H+F+J

DOLCETTA (mozzarella fior di latte, gorgonzola, pere e noci)` € 11,50

Allergeni: A+G+L+H+F+J

EATMOSFERA

Le PIZZE GOURMET

CAPOGIRO (pomodoro, Scamorza aff. Cipolla di Tropea Carciofi alla Romana, acciughe e prosciutto di Praga) € 13,00

Allergeni: A+G+L+D+F+J

PIZZUTELLO (pomodorini pizzutello, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) € 12,50

Allergeni: A+G+L +F+J

MONTEVECCHIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola , caprino) € 12,50

Allergeni: A+G+L+F+J

LIPARI (pomodoro, mozzarella di bufala, melanzana fritta , pomodori secchi) € 12,50

Allergeni: A+G+L+E+F+J

FARAGLIONI (pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, cipolla, zola) € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J

CULATELLO (pomodoro, mozzarella fior di latte, culatello di Parma D.O.P.) € 15.00

Allergeni: A+G+L+F+J

SANT'ANTIOCO (mozzarella fior di latte, crema di tartufo, funghi porcini*, pecorino sardo, erba cipollina, pomodori secchi) € 12,50

Allergeni: A+G+L+F+J

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, funghi porcini*, origano) € 11,50

Allergeni: A+G+L+B +F+J

ACOCCO (pomodoro, mozzarella fior di latte, speck del Tirolo, pecorino Romano, basilico) € 11,00

Allergeni: A+G+L+F+J

EATMOSFERA

Le PIZZE GOURMET

FANTASIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, wüstel, cipolla, grana) € 11,00

Allergeni: A+G+L +F+J

VALTELLINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina, rucola, grana) € 13,00

Allergeni: A+G+L+F+J

SPLUGA (pomodoro, taleggio, bresaola della Valtellina, olio, pepe) € 12,50

Allergeni: A+G+L+F+J

TREVISOLO (pomodoro, mozzarella fior di latte, crema di tartufo , insalata trevisana, speck, grana) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

ROMAN (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, funghi porcini*, gorgonzola) € 12,50

Allergeni: A+G+L +F+J

AL RE (pomodoro, caprino, speck del Tirolo, erba cipollina, pepe) € 12,00

Allergeni: A+G+L

KIRO (1/3 calzone normale e 2/3 bufala, prosciutto crudo e basilico) € 13,50

Allergeni: A+G+L +F+J

SESSANTANOVE (pomodoro, mozzarella fior di latte, panna, zafferano, gamberetti, funghi) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

SAPORITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodoro fresco) € 13,00

Allergeni: A+G+L +F+J

EATMOSFERA

Le PIZZE GOURMET

RUSTICA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, spinaci, grana) € 11,50

Allergeni: A+G+L +F+J

TOSCANACCIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia Toscana, peperoni grill) € 10,00

Allergeni: A+G+F+J

BOSCO (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini*, culatello di Parma , basilico, olio) € 15,50

Allergeni: A+G+L +F+J

GUSTOSA (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini*, scamorza ,prosciutto di Praga, pecorino romano) € 13,00

Allergeni: A+G+L+F+J

QUASI PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana, culatello di Parma, olive kalamata, basilico) € 15,50

Allergeni: A+G+L+F+J

DIABOLICA (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, nduja , salame piccante) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J

ESPLOSIVA (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, friarielli, pomodoro secco, olive) € 12,50

Allergeni: A+G+L +F+J

CARONTE (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, acciughe, peperoncino) € 12,00

Allergeni: A+G+L+F+J +D

LAGOTTO (pomodoro, funghi porcini, speck e crema di tartufo) € 12,50

Allergeni: A+G+L+F+J

EATMOSFERA

Le PIZZE VEGETARIANE

TUTTO VERDURE (mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, carote, rucola, grana, mais, olio) € 9,50

Allergeni: A+G+L+F+J

ORTOLANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grill) € 10,00

Allergeni: A+G+F+J

MELANZANE (pom, mozz fior di latte, melanzane, olive kalamata, basilico) € 9,50

Allergeni: A+G+L +F+J

Al SAPORE DI MARE

FRUTTI DI SCOGLIO (pom., frutti di mare, gambero, scampo, aglio, origano) € 16,50

Allergeni: A+G+L+D+B+N+F+J

FIORDO (mozz fior di latte, crema di carciofi, salmone affumicato, mozz di bufala) € 13,50

Allergeni: A+G+L+D+F+J

NORDICA (crema di pomodoro e panna, salmone affumicato, caprino, rucola, pepe) € 12,50

Allergeni: A+G+L+D +F+J

MARE (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, tonno, porro, basilico) € 11,50

Allergeni: A+G+L+D+B+F+J

GAZINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine) € 10,50

Allergeni: A+G+L+D+B+F+J

TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla) € 10,00

Allergeni: A+G+L+D+F+J

GAMBERETTI E RUCOLA (pom, mozz fior di latte gamberetti, rucola), € 9,50

Allergeni: A+G+L+B +F+J

EATMOSFERA

I CALZONE

CALZONE NORMALE (mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, parmigiano) € 10,00

Allergeni: A+G+L +F+J

CALZONE FARCITO (mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi) € 11,50

Allergeni: A+G+L+F+J

CALZONE ALL'ANTICA (mozzarella fior di latte, pomodoro, verdure grigliate, cipolla, grana) € 11,00

Allergeni: A+G+F+J

CALZONE 4 FORMAGGI (4 formaggi, pancetta affumicata, crema di tartufo, grana) € 11,50

Allergeni: A+G+L+F+J

EATMOSFERA

Le SCHIACCIATE

SCHIACCIATA CLASSICA (olio e sale grosso)	€ 5,00
Allergeni: A+F+J	
SCHIACCIATA AL ROSMARINO	€ 5,00
Allergeni: A+F+J	
SCHIACCIATA CON PATE' DI OLIVE	€ 6,00
Allergeni: A+L+F+J	
SCHIACCIATA AL CRUDO	€ 8,00
Allergeni: A+L+F+J	

SUPPLEMENTI

Gluten Free sovraprezzo	€ 2,00
Impasto integrale e impasto nero sovraprezzo	€ 1,00
Variazione per ogni aggiunta	€ 1,00
Aggiunta Mozzarella di Bufala	€ 3,00
Doppia Mozzarella	€ 2,00
Salumi	€ 2,00
Salumi Superior (Prosciutto crudo , Bresaola)	€ 3,00
Primizie e Funghi Porcini	€ 2,00
Mozzarella senza lattosio	€ 1,50

EATMOSFERA

I Dolci

I Nostri dolci, tutti fatti in casa utilizzando
esclusivamente ingredienti freschi, rispettando le ricette

Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C+F+J

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

€8,50. Allergeni: G+L+C+F+J

Zuppa inglese

Crema pasticcera al cioccolato, pan di spagna imbevuto nell'alchermes,
la classica crema pasticcera

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C+F+J

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

€ 8,50 Allergeni: G+L+C+F+J

Cappuccetto rosso

Cestino di croccante alle nocciole, frutti di bosco spadellati e gelato alla crema

€ 9,50

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Allergeni: G+H+L+C+F

EATMOSFERA

I Dolci

Panna cotta ai frutti di bosco

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, zucchero, liquore, gelatina con Coulis, preparata con frutti di bosco, zucchero e spumante brut

€ 8,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Allergeni: G+L

Panna cotta al caramello salato e scaglie di croccante alla Nocciola

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, zucchero, liquore, gelatina con Caramello salato home made

€ 8,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Allergeni: G+H+L+C

Panna cotta Dark

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, zucchero, liquore, gelatina con crema di cioccolato dark

€ 8,00

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

Allergeni: G+H+L

EATMOSFERA

I Dolci

Cheese Cake con coulis di frutti di bosco

Base di Biscotto Digestive e burro, formaggio spalmabile zucchero e vaniglia Bourbon con Coulis, preparata con frutti di bosco, zucchero e spumante brut

€ 8,00 Allergeni: A+C+G+H+L+F+J

Il Tiramisù

Il classico Tiamisù, ricetta originale

€ 8,00 Allergeni: A+C+G+H+F+J

Disponibile anche con ingredienti privi di glutine

€ 8,50 Allergeni: C+G+H+F+J

EATMOSFERA

I Gelati

Affogato al caffè

Gelato alla crema, caffè, cioccolato

€ 8,00

Allergeni: G+L+C

Gelato

alla Crema , alla Panna , al Cioccolato , al Limone

€ 8,00

Allergeni: G+L+H+C

EATMOSFERA

La Frutta

Frutti di bosco

Al naturale , Zucchero e limone - Gelato, Grand Marnier, Maraschino

Allergeni: G+L+H+C

€ 8,00 € 10,00

Fragole

Al naturale, Zucchero e limone - Gelato, Grand Marnier, Maraschino

Allergeni: G+L+H+C

€ 7,00 € 9,00

Ananas

Al naturale , Zucchero e limone - Gelato, Grand Marnier, Maraschino

Allergeni: G+L+H+C

€ 7,00 € 9,00

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.
-ALLERGENI ALIMENTARI-

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L 95.109/92,88/2009 e s.m.l.

Gli allergeni sono indicati sul menù con una lettera di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura.
Informiamo i Signori Clienti, che nelle nostre cucine vengono utilizzati prevalentemente prodotti contenenti glutine, pertanto prestando la massima attenzione alla preparazione dei piatti, non possiamo escludere la contaminazione accidentale.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004

A. **Cereali e derivati**
Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

B. **Crostacei**
Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici, e i loro derivati

C. **Uova**
Considerate allergeni sia cotte che crude, e i loro derivati

D. **Pesce**
L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati.

E. **Arachidi**
Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide, e i loro derivati

F. **Soia**
Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia.

G. **Latte**
Prodotti a base di latte o di lattosio, e i loro derivati

H. **Frutta a guscio**
Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,

I. **Sedano**
Presente in pezzi o in prodotti derivati, salse e concentrati vegetali.

J. **Senape**
Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti , e derivati

K. **Sesamo**
Semi interi usati per la preparazione del pane, o in alcuni tipi di farine, e derivati

L. **Anidride solforosa e solfiti**
Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

M. **Lupini**
Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine, e derivati

N. **Molluschi**
Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Lista dei Vini

EATMOSFERA

Vini Bianchi

Lombardia

Lugana 2025, Ca' dei Frati, Turbiana	€25,00
Lugana 2025, (Mezza Bottiglia), Ca' dei Frati, Turbiana	€16,00
Brolettino 2025, Lugana, Cà dei Frati, Turbiana	€32,00

Friuli-Venezia Giulia

Ribolla Gialla D.O.C. 2025, Monviert, Ribolla gialla	€25,00
Pinot grigio D.O.C. 2024, Monviert, Pinot grigio	€25,00

Trentino-Alto Adige

Stoan D.O.C 2022, Tramin, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Pinot bianco	€70,00
Nussbaumer D.O.C. 2023, Tramin, Gewürztraminer	€60,00
Selida D.O.C. 2025, Tramin, Gewürztraminer	€29,00
Selida D.O.C. 2024, (Mezza Bottiglia), Tramin, Gewürztraminer	€18,00
Müller Thurgau D.O.C. 2025, Tramin, Müller Thurgau	€25,00
Pepi D.O.C. 2024, Tramin, Sauvignon	€33,00
Glarea D.O.C. 2023, Tramin, Chardonnay	€33,00

Piemonte

Recit D.O.C.G. 2023, Monchiero Carbone, Roero Arneis	€29,00
Cecu D.O.C.G. 2024, Monchiero Carbone, Roero Arneis	€37,00

EATMOSFERA

Vini Bianchi

Toscana

Costa di Giulia Bolgheri bianco D.O.C. 2025, Michele Satta, Vermentino, Sauvignon — €36,00

Podere Sassaie Fattoria di Petreto I.G.T. 2019, Alessandro Fonseca, Chenin blanc, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon — €50,00

Vermentino I.G.T. Toscana Bianco 2025, (Mezza Bottiglia), San Benedetto, Vermentino — €13,00

Umbria

Grechetto I.G.T. 2024, Di Filippo, Grechetto — €25,00

Sardegna

Camminera D.O.C. 2024, Audarya, Vermentino — €25,00

Campania

Falanghina I.G.P. 2025, San Salvatore, Falanghina — €27,00

Falanghina Janare D.O.C. 2025, (Mezza Bottiglia), La Guardiense, Falanghina — €15,00

Calpazio I.G.P. 2024, San Salvatore, Greco di tufo — €31,00

Trentenare I.G.P. 2023, San Salvatore, Fiano — €30,00

Puglia

Vermentino del Salento I.G.T. 2025, Don Cataldo, Vermentino — €23,00

Sicilia

Catarratto I.G.P. 2025, Spadafora, Catarratto — €25,00

Amoruccio Grillo D.O.C. 2025, Rocca Vini, Grillo — €18,00

Etna Bianco D.O.C. 2025, Davide Fregonese, Carricante, Catarratto — €30,00

EATMOSFERA

Vini Rosati

Lombardia

Rosa di Frati 2025, Ca' dei Frati, Barbera, Groppello di Mocasina, Marzemino, Sangiovese — €25,00

Rosa di Frati 2025, (Mezza Bottiglia), Ca' dei Frati, Barbera, Groppello di Mocasina, Marzemino, Sangiovese — €16,00

Trentino-Alto Adige

Lagrein Rosè D.O.C. 2024, Tramin, Lagrein — €28,00

Campania

Vetere Paestum rosato I.G.P. 2024, San Salvatore, Aglianico — €28,00

Sicilia

La Bambina Rosato di Menfi D.O.C. 2024, Az. Agricola Barbera, Nero D'Avola — €25,00

EATMOSFERA

Vini Rossi

Lombardia

Ronchedone 2022, Ca' dei Frati, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Sangiovese €32,00

Ronchedone 2022, Ca' dei Frati, (Mezza Bottiglia), Cabernet Sauvignon, Marzemino, Sangiovese €17,00

Le Prudenze Valtellina superiore Grumello D.O.C. 2019, Alberto Marsetti, Chiavennasca €49,00

Imperfetto Alpi Retiche I.G.T. 2019, Alberto Marsetti, Chiavennasca €52,00

Le Briglie Bonarda D.O.C. 2022, I Doria, Croatina €24,00

Curtefranca Rosso D.O.C. 2020, Santa Lucia, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot €28,00

Veneto

Valpolicella Superiore D.O.C. 2023, Bronzato, Corvina, Corvinone, Rondinella €28,00

Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. 2022, Bronzato, Corvina, Corvinone, Rondinella €34,00

Amarone della Valpolicella D.O.C. 2019, Bronzato, Corvina, Corvinone, Rondinella €75,00

Trentino-Alto Adige

Maglen Riserva Pinot Nero D.O.C. 2020, Tramin, Pinot nero €62,00

Marjun Riserva Pinot Nero D.O.C. 2022, Tramin, Pinot nero €38,00

Marjun Riserva Pinot Nero D.O.C. 2022, (Mezza Bottiglia), Tramin, Pinot nero €21,00

Blauburgunder Pinot Nero D.O.C. 2025, Tramin, Pinot nero €30,00

Urban Lagrein Riserva D.O.C. 2021, Tramin, Lagrein €70,00

Lagrein D.O.C. 2025, Tramin, Lagrein €30,00

Lagrein D.O.C. 2024, (Mezza Bottiglia) Tramin, Lagrein €16,00

Lafóa Cabernet Sauvignon D.O.C. 2019, Colterenzio, Sauvignon €92,00

EATMOSFERA

Vini Rossi

Piemonte

Barolo Cannubi D.O.C.G. 2014, Giacomo Borgogno, Barolo €180,00

Barolo D.O.C.G. 2017, Monchiero Carbone, Barolo €85,00

Niurin Dolcetto d'Alba D.O.C. 2024, (Mezza Bottiglia), Mustela, Dolcetto €15,00

Rubia Barbera Superiore D.O.C. 2021, (Mezza Bottiglia), Mustela, Barbera €16,00

Karmico Barbaresco D.O.C.G. 2021, (Mezza Bottiglia), Mustela, Nebbiolo €32,00

Emilia-Romagna

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. 2024, Cantina Settecani, Lambrusco Grasparossa €24,00

Toscana

Bolgheri Rosso D.O.C. 2025, Michele Satta, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego €39,00

Piastraia Bolgheri Superiore D.O.C. 2022, Michele Satta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc €62,00

Syrah Bolgheri I.G.T. 2019, Michele Satta, Syrah €70,00

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013, Lambardi, Sangiovese €100,00

Rosso di Montalcino D.O.C. 2022, Celestino Pecci, Sangiovese €35,00

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2023, San Benedetto, Sangiovese €26,00

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2024, (Mezza Bottiglia), San Benedetto, Sangiovese €15,00

Umbria

Etnico Montefalco Sagrantino D.O.C.G. 2019, Di Filippo, Sagrantino €42,00

Montefalco Rosso D.O.C. 2023, Di Filippo, Sangiovese, Barbera, Vitigno autoctono umbro €28,00

EATMOSFERA

Vini Rossi

Sardegna

Cannonau di Sardegna D.O.C. 2024, Audarya, Cannonau €30,00

Campania

Taurasi D.O.C.G. 2020, Tenuta Scuotto, Aglianico €55,00

Aglianico Janare D.O.P. 2021, (Mezza Bottiglia), La Guardiense, Aglianico €14,00

Puglia

Primitivo del Salento I.G.T. 2023, Don Cataldo, Primitivo €23,00

Amoruccio Sangiovese Primitivo I.G.P. 2025, Rocca vini, Sangiovese, Primitivo €18,00

Sicilia

Etna Rosso D.O.C. 2024, Davide Fregonese, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio €30,00

EATMOSFERA

Spumanti & Vini Frizzanti

Lombardia

Cuvée Prestige Franciacorta D.O.C.G. 2025, Ca' del Bosco, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero — €55,00

Cuvée Prestige Franciacorta D.O.C.G. 2024, (Mezza bottiglia), Ca' del Bosco, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero — €32,00

Cuvée Prestige Rosé Franciacorta D.O.C.G. 2025, Ca' del Bosco, Pinot Nero, Chardonnay — €70,00

Vintage Collection Satèn Franciacorta D.O.C.G. 2024, Ca' del Bosco, Chardonnay, Pinot Bianco — €85,00

Vintage Collection Extra Brut Franciacorta D.O.C.G. 2023, Ca' del Bosco, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero — €80,00

Annamaria Clementi Franciacorta D.O.C.G. 2016, Ca' del Bosco, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero — €150,00

Santa Lucia Franciacorta Brut D.O.C.G. 2026, Santa Lucia, Chardonnay, Pinot Nero — €36,00

Santa Lucia Franciacorta Satèn D.O.C.G. 2024, Santa Lucia, Chardonnay — €40,00

Santa Lucia Franciacorta Rosè D.O.C.G. 2024, Santa Lucia, Pinot Nero, Chardonnay — €45,00

Santa Lucia Franciacorta Dosaggio Zero D.O.C.G. 2023, Santa Lucia, Chardonnay, Pinot Nero — €50,00

Rosè Cuvée dei Frati Extra Brut 2025, Ca' dei Frati, Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera — €37,00

Veneto

Nani dei Berti Prosecco Superiore Valdobbiadene Brut D.O.C.G. 2024, Follador, Glera — €28,00

Ruiol Castei Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G. 2024, Follador, Glera — €27,00

Xzero Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Brut D.O.C.G. 2024, Follador, Glera — €27,00

Laelia Prosecco Rosè Millesimato Brut D.O.C. 2023, Follador, Glarea, Pinot Nero — €27,00

EATMOSFERA

Spumanti & Vini Frizzanti

Trentino-Alto Adige

Trento Doc 2025, Madonna delle Vittorie, Chardonnay €45,00
Trento Doc Rosè 2025, Madonna delle Vittorie, Pinot nero €55,00

Piemonte

Marchesina Brut 2026, Bellavita, Chardonnay €18,00

Vini Dolci

Piemonte

Moscato d'Asti D.O.C.G. 2025, Cantina Parroco, Moscato €25,00

Toscana

Pourriture Noble Fattoria di Petreto, Alessandro Fonseca, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris €60,00

EATMOSFERA

Carlsberg Pilsner

Carlsberg Pilsner, Ispirata alla omonima birra creata per la prima volta nel 1904, è una birra lager connotata da una luppolatura di media intensità che esalta gli aromi erbacei e resinosi provenienti dalle selezionate varietà di luppoli utilizzati. Una birra bilanciata in cui l'amaro viene equilibrato dalla dolcezza del malto d'orzo, che dona a questa birra dei caratteristici sentori di cereale e un colore dorato.

Piccola 0,25cl € 3,50 Media 0,4cl € 5,50

Kronenbourg blanc

Aroma fresco, leggero e fruttato dai piacevoli aromi agrumati e fruttati, con note di scrorza d'arancia, pepe bianco e coriandolo, dal sapore secco e leggero.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,00

Grimbergen Blanche

Una birra dal colore chiaro, naturalmente torbido, e dalla piacevole schiuma bianca, nel pieno rispetto dello stile belga delle birre bianche. Il suo profilo organolettico spazia dall'agrumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,00

Belgian Pale Ale

Grimbergen Belgian Pale Ale, una birra ad alta fermentazione che esprime il meglio di due mondi, la millenaria tradizione brassicola belga e le più moderne tecniche di birrificazione. In questa birra, grazie alla tecnica della luppolatura a freddo, vengono sprigionati tutti gli aromi floreali dei luppoli selezionati, che uniti alle note aromatiche conferite dal lievito Grimbergen donano a questa birra sentori di frutta tropicale e chiodi di garofano.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,00

Grimbergen Double Ambrèe

La miscela di malti a diversa tostatura dona a questa birra ad alta fermentazione un colore rossastro, quasi mogano, e una schiuma tendente alle tonalità dell'avorio. Il suo profilo organolettico richiama gli aromi della frutta secca tostata e note di prugne secche e caramello.

Piccola 0,25cl € 4,00 Media 0,5cl € 6,50

EATMOSFERA

Birra Agricola Artigianale

IOI bionda Senza Glutine cl 0,50 Birrificio Gjulia € 9,00

Bibite

Acqua San Bernardo	cl 75.	Naturale e gasata	€ 3,50
Coca Cola	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
Coca Cola Zero	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
Sprite	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
Fanta	cl 33.	in bottiglia di vetro	€ 3,50
The limone San Bernardo	cl 26.	in bottiglia di vetro.	€ 3,50
The pesca San Bernardo	cl 26.	in bottiglia di vetro	€ 3,50

EATMOSFERA

Caffè

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè espresso Dec.	€ 2,50
Caffè Orzo	€ 2,50
Caffè Ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Thè	€ 2,50
Camomilla	€ 2,50
Tisana	€ 2,50