

## Gli Antipasti di terra



### Roma-Pechino

Bao bun (panino tipico cinese cotto al vapore) con cipolla caramellata aromatizzata al rosmarino, miele d'acacia, fonduta di pecorino romano Dop e guanciale amatriciano

Allergeni: A+I+L+ N

€ 14,00

### Gran antipasto misto all'italiana di salumi e formaggi

Prosciutto crudo Brianza, Collinetta Brianzola, Pancetta arrotolata al pepe, Salame "muletta", Crostone di pane con la crescenza e la bürola, mortadella di fegato con la polenta, le formaggelle, le composte e la giardiniera di verdure. Selezione di salumi Marco D'Oggiono

Allergeni: G+L+A

€ 22,50

anche



ideale per 2 persone

Coperto €3,00

## Gli Antipasti di mare

---



### Lasagnetta di baccalà

Lasagnetta di baccalà mantecato e pipetta di colatura di alici

Allergeni: A+C+D+G

€ 16,00

### Spada marinato

Spada marinato agli agrumi, peperoncino e timo servito con frutta fresca

Allergeni: D+L

€ 16,00 anche



---

**Informiamo i Sigg. clienti che i prodotti ittici serviti crudi a rischio Anisakis,  
vengono preventivamente trattati con abbattimento termico**



## I Primi Piatti di Mare

---

### Pappardelle al rosso di Mazara

Pappardelle al basilico con tartare di gambero rosso e la sua spuma, stracciatella di burrata, nocciole e aspretto di lime

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

€ 17,50 anche



### Linguine alle Vongole

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

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

€ 19,00 anche



### 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

€ 21,00 anche





## I Primi Piatti

---

### Voglia d'estate

Spaghetti con pesto di pomodori secchi e noci, ricotta di pecora, polvere di olive taggiasche e clorofilla di rucola

Allergeni: A+H+I+G

€ 17,00 anche



### Tagliolini alla Nerano 2.0

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

Allergeni: A+C+G+I+L

€ 17,00 anche



### Risotto in blu

Risotto selezione Carnaroli al mirtillo in doppia consistenza con fondente di zola, mandorle Tostate e maggiorana

Allergeni: A+G+H+I+L

(min x 2 persone) € 18,50



## I Secondi Piatti



### Tagliata di Picanha

Tagliata di Picanha di Angus argentina cotta a bassa temperatura servita con verdure di stagione e flan di verdure

€ 25,00 anche  Allergeni: L+I+ C+G

### Anatra all'arancia

Petto d'anatra CBT marinato all'arancia, salsa di soia e miele di Erica servito con pak choi all'orientale

€ 21,00 anche  Allergeni: K+F+L

### 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 anche  Allergeni: A+C+G+L+J



## I Secondi Piatti di mare

### Ricciola Hamachi

Ricciola Hamachi marinata in osmosi 36 ore con pane panko croccante, nido di agretti saltati al burro chiarificato con aglio rosso, peperoncino e noci tostate

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

€ 26,00 anche



### Gran Fritto di mare

Fritto di calamari, scampone, gamberone, paranza, e verdure in pastella

Allergeni: A+D+N+C

€ 26,50 anche



### Zuppa di scoglio

Cozze, vongole, scampone, gamberone, calamaro, granchio blu, salsa di pomodoro, pomodoro pachino, olio EVO, aglio e crostoni di pane

Allergeni: A+D+N+B

€ 29,00 anche



## Contorni



Patate sauté € 6,50. Allergeni: G - Patate fritte € 5,00 Allergeni: E - Verdure grill € 6,00

Supplemento per piatti senza glutine € 2,00



# Burger buns



Tutti gli Hamburger sono serviti con patatine fritte

## Hamburger Il Classico

Black Angus Alberta gr. 220, pomodoro, insalata, bacon croccante, salsa crispy, cheddar e cetriolino sott'aceto

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

€ 17,00 anche



## Hamburger Smoked Wood

Black Angus Alberta gr. 220 con tabasco, cavolo marinato, scamorza affumicata grill, coriandoli di cipolla croccante e smokey BBQ honey e affumicatura istantanea

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

€ 17,50 anche



## Hamburger Parmigiano

Black Angus Alberta gr. 220, melanzane viola fritte, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro pizzutello, scaglie di grana e basilico fresco

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

€ 18,50 anche



## Hamburger Emiliano

Black Angus Alberta gr. 220, crudo di Parma, burrata, pomodoro fresco, maionese alla rucola

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

€ 18,00 anche



Supplemento per pane hamburger senza glutine € 2,00

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

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.	€ 7,00
AMERICANA KIDS (pom. Mozz. wurstel, patatine) Allergeni: A+ G+L+H.	€ 9,00
WURSTEL KIDS (pomodoro, mozzarella, wurstel,) Allergeni: A+ G+L	€ 8,00
PROSCIUTTO KIDS (pom., mozz., prosciutto cotto,) Allergeni: A+ G+L	€ 9,00
TONNO KIDS (pomodoro, mozzarella, tonno ,) Allergeni: A+ G+L +D	€ 9,00

---

PENNE AL POMODORO Allergeni: A+ G	€ 8,00
PENNE AL PESTO Allergeni: A+ G+L+H	€ 8,00
PENNE AL RAGU' Allergeni: A+ G+L	€ 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	€ 13,00

---

# INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.

## -ALLERGENI ALIMENTARI-

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

ELENCO :

Lettera di riferimento; esempio (G) = Tipo di allergene ( Latte )

### 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

Overo 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<sub>2</sub> (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 arrostiti, 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



Le PIZZE



Per le pizze proponiamo i seguenti tipi di impasto

CLASSICO - INTEGRALE  - NERO  (carbone vegetale)

GLUTEN FREE 

( Preparata lavorata e cotta in ambiente e forno dedicato )

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
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 11,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciuga, origano)	€ 9,00
<b>Allergeni: A+G+L+D</b>	
SICILIANA (pomodoro, olive kalamata, acciughe, capperi, origano)	€ 8,50
<b>Allergeni: A+G+L+D</b>	
MARINARA (pomodoro, aglio, origano)	€ 7,50
<b>Allergeni: A+L</b>	
TROPEA (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla)	€ 8,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
ROMANA (pom. Mozz. fior di latte, acciughe, capperi, ricotta, origano, olive)	€ 9,50
<b>Allergeni: A+G+L+D</b>	
PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto)	€ 10,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
AMERICANA (pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine)	€ 11,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
FUNGHI PORCINI (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini)	€ 11,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
FUNGHI (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon )	€ 9,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
CARCIOFI (pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi alla Romana)	€ 9,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	

## PIZZE



### Le CLASSICHE

---

<p> <b>DIAVOLA</b> (pom. Mozz. fior di latte, salame piccante, capperi, olive).  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 11,00
<p> <b>REGINA</b> (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi)  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 11,50
<p> <b>CAPRICCIOSA</b> (pomodoro, mozzarella fior di latte, pros.cotto,                      funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, origano)  <b>Allergeni: A+G+L+D</b> </p>	€ 13,00
<p> <b>QUATTRO STAGIONI</b> (pom. mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,                      funghi, carciofi, olive)  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 12,00
<p> <b>BISMARCK</b> (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, uovo)  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 11,00
<p> <b>RUCOLA</b> (pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola)  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 8,50
<p> <b>PARMIGIANA</b> (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pancetta, grana)  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 11,50
<p> <b>CRUDO</b> ( pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo)  <b>Allergeni: A+G+L</b> </p>	€ 12,00

## Le PIZZE BIANCHE




---

MORTADELLA (mozzarella fior di latte, Mortadella, Burrata delle Murge, pistacchi)	€ 14,00
<b>Allergeni: A+G+L+H</b>	
COLLINETTA (Mozzarella fior di latte, Collinetta (pancetta cotta e affumicata Marco D'Oggiono), Stracchino, Fichi caramellati)	€ 14,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
CHIOGGIA (mozzarella fior di latte, radicchio di Chioggia e scamorza fumè)	€ 9,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
MODENESE (crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta arrotolata e scaglie di parmigiano reggiano)	€ 12,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
SALSICCIA E FRIARIELLI (mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli)	€ 10,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
GORGONZOLA (mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana)	€ 9,00
<b>Allergeni: A+G+9</b>	
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, grana, fontina)	€ 10,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
PONGO (mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini, pomodoro fresco, rucola, grana)	€ 12,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	

# EATMOSFERA

## Le PIZZE BIANCHE



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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

CARCIOFI IN BIANCO (mozzarella fior di latte,  
crema di carciofi, emmental, carciofi ) € 11,50

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L+H

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

Allergeni: A+G+L+H

# 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

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L+E

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

Allergeni: A+G+L

CULATELLO ( pomodoro, mozzarella fior di latte, culatello di Parma D.O.P.) € 15,00

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L+B

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

Allergeni: A+G+L



## Le PIZZE GOURMET

---

FANTASIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, wüstel, cipolla, grana)	€ 11,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
VALTELLINA (pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina, rucola, grana)	€ 13,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
SPLUGA (pomodoro, taleggio, bresaola della Valtellina, olio, pepe)	€ 12,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
TREVISOLO (pomodoro, mozzarella fior di latte, crema di tartufo , insalata trevisana, speck, grana)	€ 12,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
ROMAN (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, funghi porcini, gorgonzola)	€ 12,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
AL RE (pomodoro, caprino, speck del Tirolo, erba cipollina, pepe)	€ 12,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
KIRO (1/3 calzone normale e 2/3 bufala, prosciutto crudo e basilico)	€ 13,50
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
SESSANTANOVE (pomodoro, mozzarella fior di latte, panna, zafferano, gamberetti, funghi)	€ 12,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	
SAPORITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodoro fresco)	€ 13,00
<b>Allergeni: A+G+L</b>	

# EATMOSFERA



## Le PIZZE GOURMET

---

- RUSTICA ( pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,  
ricotta, spinaci, grana) € 11,50  
**Allergeni: A+G+L**
- TOSCANACCIA (pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia Toscana,  
peperoni grill) € 10,00  
**Allergeni: A+G**
- BOSCO (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini,  
culatello di Parma , basilico, olio) € 15,50  
**Allergeni: A+G+L**
- GUSTOSA (pomodoro, mozzarella fior di latte,  
funghi porcini, scamorza ,prosciutto di Praga, pecorino romano) € 13,00  
**Allergeni: A+G+L**
- QUASI PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella fior di latte,  
melanzana, culatello di Parma, olive kalamata, basilico) € 15,50  
**Allergeni: A+G+L**
- DIABOLICA ( pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla,  
nduja , salame piccante) € 12,00  
**Allergeni: A+G+L**
- ESPLOSIVA (pomodoro, mozzarella fior di latte,  
salame piccante, friarielli, pomodoro secco, olive) € 12,50  
**Allergeni: A+G+L**
- CARONTE (pomodoro, mozzarella fior di latte,  
salame piccante, acciughe, peperoncino) € 12,00  
**Allergeni: A+G+L**
- LAGOTTO (pomodoro, funghi porcini, speck e crema di tartufo) € 12,50  
**Allergeni: A+G+L**



## Le PIZZE VEGETARIANE

---

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

**Allergeni: A+G+L**

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

**Allergeni: A+G**

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

**Allergeni: A+G+L**



## AI SAPORE DI MARE

---

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

**Allergeni: A+G+L+D+B+N**

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

**Allergeni: A+G+L+D**

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

**Allergeni: A+G+L+D**

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

**Allergeni: A+G+L+D+B**

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

**Allergeni: A+G+L+D+B**

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

**Allergeni: A+G+L+D**

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

**Allergeni: A+G+L+B**

## I CALZONE



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

**Allergeni: A+G+L**

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

**Allergeni: A+G+L**

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

**Allergeni: A+G**

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

**Allergeni: A+G+L**

# EATMOSFERA



## Le SCHIACCIATE

---

SCHIACCIATA CLASSICA (olio e sale grosso) € 5,00

Allergeni: A

SCHIACCIATA AL ROSMARINO € 5,00

Allergeni: A

SCHIACCIATA CON PATE' DI OLIVE € 6,00

Allergeni: A+L

SCHIACCIATA AL CRUDO € 8,00

Allergeni: A+L

## SUPPLEMENTI

Gluten Free sovrapprezzo € 2,00

Impasto integrale e impasto nero sovrapprezzo € 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

# INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI.

## -ALLERGENI ALIMENTARI-

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

ELENCO :

Lettera di riferimento; esempio (G) = Tipo di allergene ( Latte )

### 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<sub>2</sub> (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 arrostiti, 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.

I Dolci



## Coppa Royale

Pan di Spagna, riduzione alla fragola, crema pasticciera, fragole e panna montata

€8,50 anche



Allergeni: G+C+A

## Panna cotta al caramello o al Cioccolato Dark

€ 8,00

anche



Allergeni: G+H

## Panna cotta al caramello salato

€ 8,00

anche



Allergeni: G+H

## Panna cotta ai frutti di bosco

€ 8,00



Allergeni: G

## I Dolci



## Zuppa inglese

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

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C.

anche



€ 8,50 Allergeni: G+L+C

## Cheese Cake con coulis di frutti di bosco

€ 8,00

Allergeni: A+G

## Il Tiramisù

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+C

anche



Allergeni: G+L+C

## I Dolci



### Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C anche  €8,50. Allergeni: G+L+C

### Crostatina ai frutti di bosco

Crostatina di pasta frolla, con crema pasticcera e frutti di bosco

€ 8,00 Allergeni: A+G+L+C anche  €8,50. Allergeni: G+L+C

### Cappuccetto rosso

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

€ 9,50  Allergeni: F+G+H+L

I Gelati



## Affogato al caffè

Gelato alla crema, caffè, cioccolato

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+C

## Gelato

alla Crema , alla Panna , al Cioccolato , al Limone

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+H+C

La Frutta



---

Frutti di bosco

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

€ 8,00

€ 10,00

Fragole

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

€ 7,00

€ 9,00

Ananas

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

€ 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.)

ELENCO :

Lettera di riferimento; esempio (G) = Tipo di allergene ( Latte )

### 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

Oververo 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<sub>2</sub> (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 arrostiti, 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

# Lista dei Vini





Vini Bianchi

---

<b>Stoan D.O.C</b>	Tramin	€ 70,00
<b>Selida D.O.C.</b>	Gewürztraminer Tramin	€ 29,00
<b>Muller Thurgau</b>	D.O.C Tramin	€ 26,00
<b>Pepi</b>	D.O.C. Sauvignon Tramin	€ 32,00
<b>Glarea</b>	D.O.C. Chardonnay. Tramin	€ 34,00
<b>Sauvignon</b>	D.O.C. Petrusa	€ 34,00
<b>Chardonnay</b>	D.O.C. Buzzinelli	€28,00
<b>Curtefranca Bianco</b>	D.O.C. Santa lucia BIO	€ 25,00
<b>Oinì</b>	I.G.P Tenuta Scuotto.	€ 45,00
<b>Falanghina</b>	San Salvatore I.G.P	€ 27,00
<b>Greco di Tufo</b>	San Salvatore I.G.P	€ 30,00
<b>Fiano di Avellino</b>	San Salvatore I.G.P.	€ 30,00
<b>Grechetto</b>	Di Filippo I.G.T.	€ 27,00



Vini Bianchi

---

<b>Brolettino Lugana</b> D.O.C. Cà dei Frati	€30,00
<b>I Frati Lugana</b> D.O.C. Cà dei Frati cl 0,375 € 14,00 cl 0,75	€ 25,00
<b>Vermentino di Sardegna</b> Camminera D.O.C. Mario Bagella	€27,00
<b>Catarratto</b> I.G.P. Dei principi di Spadafora	€ 25,00
<b>Amoruccio</b> I.G.P. Grillo, Rocca vini	€18,00
<b>Grillo</b> I.G.P. Dei principi di Spadafora	€ 25,00
<b>Etna Bianco</b> D.O.C. Davide Fregonese	€ 30,00
<b>Bianco di Pantelleria</b> Moscato D'alessandria D.O.C. Incanto	€ 34,00
<b>Roero Arneis CECU</b> D.O.C.G. Monchiero Carbone	€ 28,00
<b>Roero Arneis RECIT</b> D.O.C.G. Monchiero Carbone	€ 37,00

Vini Rossi




---

<b>Valpolicella superiore Bronzato BIO.</b>	€ 28,00
<b>Valpolicella ripasso superiore Bronzato BIO</b>	€ 34,00
<b>Amarone della valpolicella. Bronzato. BIO</b>	€ 75,00
<b>Maglen D.O.C. Pinot nero riserva Tramin</b>	€ 70,00
<b>Marjun D.O.C. . Pinot nero Tramin</b>	€ 30,00
<b>Lafòà D.O.C. pinot nero riserva Schreckbichl Colterenzio</b>	€ 55,00
<b>Urban D.O.C. Lagrein riserva Tramin</b>	€ 70,00
<b>Lagrein D.O.C Tramin</b>	€ 30,00
<b>Lafóà D.O.C. Cabernet Sauvignon</b>	€ 92,00
<b>Monsvini Collio Gradis'ciutta</b>	€ 55,00
<b>Barolo 2012 D.O.C.G. Salvano</b>	€ 60,00
<b>Syrha Bolgheri I.G.T. 2019 Michele Satta</b>	€ 70,00
<b>Piastraia Bolgheri Superiore D.O.C 2018 Michele Satta</b>	€ 62,00
<b>Barolo Giacomo Borgogno D.O.C.G. 2017</b>	€ 85,00
<b>Barolo Cannubi Giacomo Borgogno D.O.C.G. 2014</b>	€ 180,00
<b>Imperfetto Nebbiolo Alberto Marsetti</b>	€ 50,00

# EATMOSFERA

## Vini Rossi



<b>Ronchedone</b>	Cà dei Frati	cl 0,375	€ 17,00	cl 075	€ 34,00
<b>Aglianico</b>	D.O.C. San Salvatore				€ 26,00
<b>Taurasi Aglianico</b>	Tenuta Scuotto				€ 55,00
<b>Rosso di montalcino</b>	D.O.C. Collemattoni				€ 30,00
<b>Chianti colli senesi</b>	D.O.C.G. San benedetto				€ 28,00
<b>Etna Rosso</b>	D.O.C. Davide Fregonese				€ 30,00
<b>Brunello di Montalcino 2012</b>	D.O.C.G. Lambardi				€ 100,00
<b>Lambrusco grasparossa di Castelvetro</b>	D.O.P cantina vini del re				€24,00
<b>Le Briglie</b>	Bonarda D.O.C. I Doria				€ 24,00
<b>Amoruccio</b>	Sangiovese primitivo, Rocca vini				€ 18,00
<b>Primitivo del Salento</b>	I.G.P. Podere Don Cataldo				€23,00
<b>Montefalco sagrantino</b>	D.O.C. Di Filippo				€42,00
<b>Montefalco</b>	D.O.C. Di Filippo				€28,00
<b>Cannonau di sardegna</b>	D.O.C. Contini				€ 30,00
<b>Le prudenza</b>	D.O.C. valtellina superiore grumello. Marsetti				€ 55,00

# EATMOSFERA



## Vini Rosati

---

<b>La bambina</b>	Azienda agricola Barbera. D.O.C.				€ 25,00
<b>Rosa dei Frati</b>	Chiaretto D.O.C.	Cà dei Frati	cl 0,375	€ 14,00	cl 0,75 €25,00
<b>Negramaro rosato</b>	Podere Don Cataldo				€25,00
<b>Lagrein rosè</b>	Madonna della vittoria				€26,00
<b>Vetere</b>	Aglianico rosè I.G.P.	San Salvatore			€28,00

## Champagne



---

Perrier Jouet Grand Brut Champagne rosè

€ 130,00

## Vini Dolci



---

Moscato d'Asti D.O.C.G. Alte rocche bianche

€ 25,00

Pourriture Noble D.O.C.G. Alessandro Fonseca

€ 60,00

# EATMOSFERA



## Spumanti & Vini Frizzanti

---

Ca'del Bosco Franciacorta	€ 55,00
Ca' del Bosco Rosè Franciacorta	€ 80,00
Cà del bosco Saten Franciacorta	€ 90,00
Ca'del Bosco 2019 Extra brut Franciacorta	€ 80,00
Ca'del Bosco Anna Maria Clementi 2013 Franciacorta	€ 150,00
Santa Lucia Brolo dei longhi 2012	€ 65,00
Santa Lucia Brut Franciacorta BIO	€ 32,00
Santa Lucia Saten Franciacorta BIO	€ 36,00
Rosè Cuvèe dei Frati Brut metodo classico	€ 37,00
Maria delle vittorie Trento DOC	€ 45,00
Maria delle vittorie TrentoDOC rosè	€ 55,00
Marchesina Bellavita Brut Gattinara	€ 18,00
Follador Prosecco Di Valdobbiadene Brut D.O.C.G. Millesimato	€ 25,00
Follador Prosecco Di Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G. Millesimato	€ 25,00
Follador Xzero Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut D.O.C.G. Millesimato.	€28,00
Follador Laelia Rosè Prosecco di Treviso D.O.C.	€ 28,00
Otello Malvasia frizzante I.G.T. Ceci	€ 18,00
Le Briglie Pinot nero i Doria	€ 20,00

# 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 scorza 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 Ambrée

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

## Birra Agricola Artigianale



IOI bionda Senza Glutine cl 0,50 Birrificio G Julia € 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