



## Gli Antipasti di terra

Coperto € 3,00

### Parmigiana Arcobaleno

Stratificazione ricca di verdure dell'orto (melanzana viola, zucchina a botte e patata dolce) avvolta in fior di latte filante, pomodoro, basilico e crumble croccante di mandorle

Allergeni: A+G+H+I

€ 14,00

anche



### Tagliere di Formaggi

Caprino toscano a cagli vegetale in crosta di fieno, Pecorino Toscano DOP, Taleggio DOP, Caprino di Montevercchia stagionato e formaggio ubriaco di Raboso  
Serviti con: fichi caramellati, composta di peperoni, composta di cipolle rosse e gnocco fritto

Allergeni: G+L+A

€ 14,00

anche



### Gran antipasto misto di salumi all'italiana

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

Allergeni: G+L+A

€ 25,00

anche



ideale per 2 persone



## Gli Antipasti di mare

### Lasagnetta di baccalà

Lasagnetta di baccalà mantecato e pipetta di colatura di alici

Allergeni: A+C+D+G

€ 16,00

### Terra del Sol Levante e del Mare Nostrum

Polpo in umido rivisitato con alga kombu, goma wakame, scaglie di katsuobushi, uova di lombo e veli di pane croccante

Allergeni: A+D+F+I+K+L+N

€ 18,00 anche



### Cozze alla marinara

Cozze, limone e pepe nero

Allergeni: A+D+N

€ 9,50 anche



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

# EATMOSFERA



## 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 aspettato di lime

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

€ 19,00 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



# EATMOSFERA

## I Primi Piatti



### Mirtillosi & Brasato

Tagliolini ai mirtilli con stracotto di brasato e crumble di polenta

Allergeni: A+C+G+I

€ 16,00 anche



### 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

€ 18,00 anche



### Risott de Montross

Risotto selezione Carnaroli con Castelmagno DOP di Monterosso Grana “MONTROSS”, cipolla rossa di Tropea caramellata, arancia essicidata e polvere di arancia

Allergeni: G+I+L

(min x 2 persone) € 17,00 cad.



Supplemento per pasta senza glutine € 2,00



## I Secondi Piatti



### Ribeye Uruguay

Ribeye di Angus Uruguay al burro chiarificato e Whiskey con salsa demi-glace, panna acida, patata sfogliata e gratinata e verdura acidula di stagione

€ 27,50 anche



Allergeni: L+I++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

# 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

€ 30,00 anche



### Gran Fritto di mare

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

Allergeni: A+D+N+C

€ 27,00 anche



### Turbante di branzino

Branzino arrotolato con cuore di patata Monalisa, barbabietola in doppia consistenza, vellutata di zucca Hokkaido, crumble di pane e zest d'arancia

Allergeni: A+D+I+L+N

€ 23,00 anche



## Contorni



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



# Burger buns Potato

Tutti gli Hamburger sono serviti con patatine fritte

## Hamburger Il Classico

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

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

€ 17,00 anche



## Hamburger Smoked Wood

Black Angus Alberta gr. 220 con battuta di olive riviera, ‘Nduja di Spilinga, provola affumicata, anelli di cipolla a crudo, salsa BBQ affumicata al miele

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

€ 19,00 anche



## Hamburger Boscaiolo

Black Angus Alberta gr. 220, funghi porcini trifolati, tomino, uovo all’occhio di bue e radicchio stufato

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

€ 20,00 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

# 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.** € 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**

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 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



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

# EATMOSFERA

## PIZZE



### Le CLASSICHE

---

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L+D

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

# EATMOSFERA



## Le PIZZE BIANCHE

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

Allergeni: A+G+L+H

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+9

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

# 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

# EATMOSFERA



## Le PIZZE GOURMET

---

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

# 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

# EATMOSFERA



## 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



## Al 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

# EATMOSFERA

## I CALZONE



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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G+L

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

Allergeni: A+G

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

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 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

# 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 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.



## I Dolci

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

----§----

### Bonet

Bonet piemontese ricetta originale

€ 8,00

Allergeni: A+C+G+H anche



€8,50.

Allergeni: C+G+H

### Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco

€ 8,00

Allergeni: A+G+L+C anche



€8,50.

Allergeni: G+L+C

### 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

# EATMØSFERA

## 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



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



Allergeni: G+H+L

### Panna cotta brown con crema di lamponi

Originale Panna Cotta preparata con panna fresca, cioccolato, zucchero, liquore, gelatina Ricoperta con coulis di lampone fresco

€ 8,00



Allergeni: G+H+L

### Panna cotta Dark

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

€ 8,00



Allergeni: G+H+L

# EATMØSFERA

## 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

### Il Tiramisù

Il classico Tiamisù, ricetta originale

€ 8,00 Allergeni: A+C+G+H anche



€ 8,50 Allergeni: C+G+H

### Crumble di mele con gelato al fior di latte

Cocotte di mele spadellate con zucchero di canna e burro e Crumble di mandorle  
Servito con una pallina di gelato al fior di latte

€ 9,00

Allergeni: A+C+H

EATMOSFERA

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

# EATMOSFERA



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

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 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

# Lista dei Vini



# EATMOSFERA



## Vini Bianchi

---

<b>Stoan</b>	D.O.C.	Tramin	€ 70,00
<b>Selida</b>	D.O.C.	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>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
<b>Coste di Giulia Bolgheri Bianco</b>	Michele Satta	D.O.C	€ 37,00
<b>Le Briglie</b>	Pinot nero i Doria	Frizzante	€ 20,00
<b>Ribolla Gialla</b>	D.O.C	Monviert	€ 25,00
<b>Pinot grigio</b>	D.O.C.	Monviert	€ 25,00

# EATMOSFERA



## 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>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 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>Vetere</b> Aglianico rosè I.G.P. San Salvatore	€28,00

# EATMOSFERA



## Vini Rossi

---

<b>Valpolicella superiore</b>	Bronzato	BIO.	€ 28,00	
<b>Valpolicella ripasso superiore</b>	Bronzato	BIO	€ 34,00	
<b>Amarone della valpolicella.</b>	Bronzato.	BIO	€ 75,00	
<b>Maglen</b> D.O.C.	Pinot nero riserva	Tramin	€ 70,00	
<b>Marjun</b> D.O.C. .	Pinot nero	Tramin	€ 55,,00	
<b>Urban</b>	D.O.C.	Lagrein riserva	Tramin	€ 70,00
<b>Lagrein</b>	D.O.C	Tramin	€ 30,00	
<b>Lafóa</b>	D.O.C.	Cabernet Sauvignon	€ 92,00	
<b>Monsvini</b>	Collio	Gradis'ciutta	€ 55,00	
<b>Bolgheri rosso</b>	D.O.C	Michele Satta	€ 39,00	
<b>Syrha Bolgheri</b>	I.G.T.	2019 Michele Satta	€ 70,00	
<b>Piastraia Bolgheri Superiore</b>	D.O.C	2018 Michele Satta	€ 62,00	
<b>Barolo</b>	Giacomo Borgogno	D.O.C.G. 2017	€ 85,00	
<b>Barolo Cannubi</b>	Giacomo Borgogno	D.O.C.G. 2014	€ 180,00	
<b>Imperfetto</b>	Nebbiolo	Alberto Marsetti	€ 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>Rosso di montalcino</b>	D.O.C.	celestino pecci			€ 35,00
<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</b>	2012 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.	Audaryas			€ 30,00
<b>Le prudenza</b>	D.O.C.	valtellina superiore grumello.	Marsetti		€ 55,00

# EATMOSFERA



## Spumanti & Vini Frizzanti

---

<b>Ca'del Bosco</b>	Franciacorta	€ 55,00
<b>Ca' del Bosco Rosè</b>	Franciacorta	€ 80,00
<b>Cà del bosco Saten</b>	Franciacorta	€ 90,00
<b>Ca'del Bosco 2019 Extra brut</b>	Franciacorta	€ 80,00
<b>Ca'del Bosco 2016 Anna Maria Clementi</b>	Franciacorta	€ 160,00
<b>Santa Lucia</b> Brolo dei longhi 2012		€ 65,00
<b>Santa Lucia</b> Brut Franciacorta BIO		€ 38,00
<b>Santa Lucia</b> Saten Franciacorta BIO		€ 46,00
<b>Santa Lucia</b> Rosè Franciacorta BIO		€ 50,00
<b>Santa Lucia</b> Dosaggio zero Franciacorta BIO		€ 60,00
<b>Rosè Cuvèe dei Frati</b> Brut metodo classico		€ 37,00
<b>Maria delle vittorie</b> Trento DOC		€ 45,00
<b>Maria delle vittorie</b> TrentoDOC rosè		€ 55,00
<b>Marchesina Bellavita</b> Brut Gattinara		€ 18,00
<b>Follador Prosecco Di Valdobbiadene</b> Brut D.O.C.G. Millesimato		€ 28,00
<b>Follador Prosecco Di Valdobbiadene</b> Extra Dry D.O.C.G. Millesimato		€ 28,00
<b>Follador Xzero Prosecco di Valdobbiadene</b> Extra Brut D.O.C.G. Millesimato.		€ 28,00
<b>Follador Laelia Rosè Prosecco di Treviso</b> D.O.C.		€ 28,00
<b>Sergio</b> Mionetto		€ 24,00



## 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

## 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 mali 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