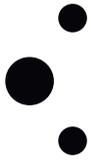


MENÙ

•:PROSECCO lounge

dove bollicine e gusto si incontrano



MENÙ FOOD

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€1,50
<hr/>	
LATTE MACCHIATO	€2,00
<hr/>	
CAPPUCCINO	€2,00
<hr/>	
MOCACCINO	€2,50
<hr/>	
TÈ	€2,50
<hr/>	
TISANE	€2,50
<hr/>	
SPREMUTA D'ARANCIA	€4,00

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

SPRITZ

SELECT SPRITZ	€9,00
APEROL SPRITZ	€9,00
SPRITZ VENEZIANO	€9,00

BOLLICINE

PROSECCO DOC TREVISO CUVÉE DELL'EREDE EXTRA DRY	€28,00	€7,00
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY	€30,00	€8,00
CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	€70,00	€17,00
FRANCIACORTA RISERVA DOCG PALAZZO	80,00	€12,00
LANA EXTREME 2010, BERLUCCHI	80,00	€12,00
FERRARI MAXIMUM ROSÉ	45,00	€10,00



PROSECCO lounge

VINI BIANCHI - VENETO

IL SOAVE CLASSICO DI PIEROPAN
(SOAVE) €25,00 €7,00

GINI SOAVE CLASSICO
(SOAVE) €25,00 €7,00

LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO
(PINOT GRIGIO) €35,00 €6,00

SANTA MARGHERITA PINOT
GRIGIO(PINOT GRIGIO) €25,00 €7,00

CA' RUGATE CHARDONNAY
(CHARDONNAY) €25,00 €7,00

TOMMASI LE FORNACI
CHARDONNAY (CHARDONNAY) €20,00 €6,00

VINI ROSSI - VENETO

ALLEGRINI AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
(AMARONE) €25,00 €15,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOC
CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA €30,00 €9,00

RIPASSO VALPOLICELLA €35,00 €9,00
SUPERIORE DOC
CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

MACULAN MERLOT BRENTINO €65,00 €14,00
MERLOT

CECCHETTO RABOSO DEL PIAVE €25,00 €7,00

VINI ROSSI-TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG €70,00 €14,00
SANGIOVESE GROSSO

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG €45,00 €10,00
ACINO D'ORO
SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

VINI ROSSI- PIEMONTE

BAROLO DOCG €70,00 €14,00
NEBBIOLO

Il vino contiene solfiti.

GRAPPA ALEXANDER

GRAPPA PROSECCO €6,00

SILVIO CARTA GRAPPA €6,00

LIQUORI

LIMONCELLO €6,00

PESCA €6,00

GIANDUIA €6,00

MELONE €6,00

NERO €6,00

LIQUIRIZIA €6,00

PISTACCHIO €6,00

SAMBUCA €6,00

PROSECCO lounge



GIN

GIN MARE €6,00

HENDRICK'S €6,00

HANDERCRAFTED GIN €6,00

VODKA

BELVEDERE VODKA €7,00

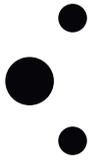
BEVANDE

ACQUA 50 CL. €3,00

BIBITE 33 CL. €4,00

Coca cola, Coca Cola zero, Fanta,
Lemonsoda, Sprite, Cocktail
Sanpellegrino





MENÙ FOOD

SELEZIONE DI PRELIBATEZZE

TAGLIERE DI SALUMI €17,00

Cinque tipologie di salumi serviti
con focaccia romana
Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi
Salame felino IGP
Mortadella di Bologna
Speck dell'Alto Adige
Culatello di Zibello

GUSTO UNICO €15,00

Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi
servito con focaccia romana.

TAGLIERE DI FORMAGGI €16,00

Cinque formaggi con focaccia romana,
accompagnati da miele e confetture.

SPECIALITÀ DEL MARE

TRIO DI AFFUMICATI €23,00

Tonno, pesce spada e salmone affumicati
serviti con pomodorini ciliegia
e focaccia romana

TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON AVOCADO €24,00

Tartare di gambero rosso con misticanza
e composta da avocado e mango

MENÙ FOOD

SPECIALITÀ DELL'ORTO

CAPRESE €16,00

Mozzarella, pomodori datterini, maggiorana,
origano, basilico e capperi.
Servita con focaccia romana

BUFALA CAPRESE €18,00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto
di San Daniele DOP 18 mesi, pomodori datterino,
olive leccine e capperi.
Servita con focaccia romana croccante

INSALATA CAESAR €17,00

Petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano
reggiano DOP, insalata, pomodori datterini,
servita con focaccia romana e salsa Caesar

Servizio a persona 2,5€

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.



MENÙ FOOD

SPECIALITÀ AL FORNO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE €15,00

PARMIGIANA DI MELANZANE €15,00

CANNELLONI RIPIENI DI CARNE €15,00

LASAGNE VEGETARIANE €13,50
zucchine, melanzane, peperoni e besciamella

SPECIALITÀ DI PANE

FRIZZANTINO €13,50
Baguette con mortadella, stracciatella
e granella di pistacchio

SPUMANTINO €15,00
Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi,
mozzarella di bufala campana DOP, basilico

BOLLICINE CLUB SANDWICH €15,00
Petto di pollo grigliato, pancetta, insalata,
pomodori e maionese vegetale

CLUB SANDWICH €14,50
Prosciutto cotto, mozzarella di bufala
campana DOP, pomodori e pesto

TRAMEZZINO BOLLE DI GUSTO €12,50
Il tradizionale tramezzino con prosciutto cotto,
fontina, foglie di lattuga e pomodorini





DOLCI

TIRAMISÙ €8,00

Un classico italiano con mascarpone,
caffè e savoiardi

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO €7,00

Bignè farciti con crema chantilly e ricoperti
di cioccolato fondente fuso

PANNA COTTA €7,00

Deliziosa panna cotta servita con salsa al
cioccolato o frutti di bosco

TORTA CAPRESE €8,00

Torta tipica della Costiera Amalfitana a base
di mandorle e cioccolato fondente, servita
con una spolverata di zucchero a velo

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE €8,00

Dessert semigelato preparato con una base di crema
all'albicocca e mandorle tritate

TORTA DI MELE €6,00

Torta soffice con fette di mele caramellate e una
spolverata di cannella

