

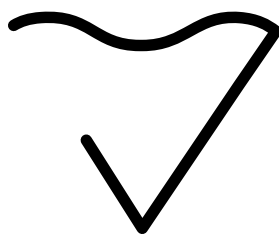


MENU



DAMINO

E S T. 1 9 3 1



Damino, come veniva chiamato il nostro quadrisavolo Adamo Fasola, nel 1931 inaugurò qui la sua osteria. Da allora, questa passione si è tramandata di generazione in generazione, di padre in figlio, diventando parte della nostra storia di famiglia. Oggi con orgoglio, siamo alla quinta generazione che continua a coltivare il sogno che un tempo fu di Adamo.



MENÙ

Servizio € 3.00

*** Prodotto surgelato**

Per garantire sempre la massima qualità alcuni prodotti potrebbero essere trattati con la tecnica del freddo.

Ingredienti del nostro impasto:

Farina di grano tenero superiore, acqua, sale, lievito di birra, olio, malto.

Base pizza senza glutine + € 3.00 **NOVITÀ**

Può contenere: proteine del latte, uova, soia, frutta a guscio, sesamo e senape.

Ogni aggiunta su pizze e focacce sarà conteggiata da € 0.50 a € 5.00

Piatto Vegano

Su richiesta su tutte le pizze:

Mozzarella senza lattosio + € 1.00

Service € 3.00

*** Frozen product**

In order to guarantee the highest quality, some products may be processed using the cold technique.

Dough ingredients:

Strong and soft flour, water, oil, salt, beer yeast, olive oil, malt.

Gluten-free pizza base + € 3.00 **NEW**

May contain: milk proteins, eggs, soya, nuts, sesame and mustard.

Each addition on pizze and focacce will be counted from € 0.50 to € 5.00

Vegan Dish

On request on all pizzas:

Lactose-free mozzarella + € 1.00

In caso di allergie comunicarlo al personale e consultare l'elenco degli allergeni a fine menù.
In case of allergies, inform the staff and consult the list of allergens at the end of the menu.

MENÙ

antipasti

TAGLIERE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, BURRATA FRESCA E POMODORI CONFIT

€17

Platter with 18 month aged Parma ham
Fresh Burrata & Confit Tomatoes

CARPACCIO DI TONNO MARINATO ALLA CATALANA

€18

Con sedano e cipolla rossa in agrodolce - Crema di pomodorini arrosto
Pomodorini freschi - Basilico

Catalan style marinated tuna carpaccio with sweet and sour celery red onion
Roasted cherry tomato cream - Fresh cherry tomatoes - Basil

FILETTO DI TROTA IN CARPIONE

€14

Marinato secondo tradizione con aceto e verdure

Pied trout fillet - Traditionally marinated with vinegar & vegetables

primi

SPAGHETTI CON POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA

€12

Spaghetti with tomato - Basil & burrata stracciatella

PENNETTE CON DADOLATA DI MELANZANE, PESTO DI POMODORI SECCHI, MENTA E MANDORLE

€14

Pennette with diced eggplant & dried tomato - Mint & Almon pesto

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

€14

Tagliatelle with Bolognese ragù

SPAGHETTI CON VONGOLE*, CREMA AL LIMONE E BOTTARGA DI MUGGINE

€17

Spaghetti with clams - Lemon cream & Mullet bottarga*

MENÙ

secondi

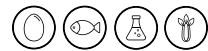
ROAST-BEEF HOMEMADE CON RUCOLA E GRANA A SCAGLIE



€16

Roast-beef homemade with rocket and Parmesan shavings

MAGATELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA DELLA TRADIZIONE



€17

Homemade slow-cooked eye of round in tuna sauce

fritti

FRITTURA DI ALICI DI MONTEROSSO*

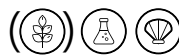


€17

Servita con salsa tartara

Fried anchovies of Monterosso* - Served with tartar sauce

FRITTURA DI ANELLI DI TOTANI*



€18

Fried ring squids*

cantorni

PATATINE FRITTE*



€4,50

French fries*

INSALATA MISTA



€4,50

Insalata - Pomodori - Carote

Salad - Tomatoes - Carrots

INSALATA SICILIANA



€5,50

Patate - Cipolle rosse in agrodolce - Pomodorini - Capperi

Olive piccanti di Castelvetro - Origano

Potatoes - Red sweet and sour onions - Cherry tomatoes - Capers

Spicy Castelvetro olives - Oregano

CAPONATA DI VERDURE*



€5,50

Zucchine - Melanzane - Peperoni rossi e gialli

Concentrato di pomodoro - Basilico - Olio

Courgettes - Aubergines - Red and yellow peppers

Tomato concentrate - Basil - Oil

MENÙ

insalatone

CESARE

€12

Insalata - Pollo grigliato* - Scaglie di Grana Padano DOP
Crostini di pane - Salsa Caesar

Salad - Grilled chicken* - Grana Padano DOP cheese chips
Croutons - Caesar Sauce

NIZZARDA

€13

Insalata - Patate - Cetrioli - Pomodorini - Cipolle rosse in agrodolce
Tonno - Acciughe - Uovo sodo

Salad - Potatoes - Cucumbers - Cherry tomatoes - Sweet and sour red onions
tuna - Anchovies - Hard-boiled egg

MACARENA

€14

Insalata - Salmone norvegese affumicato - Avocado*
Mozzarella - Semi di sesamo

Salad - Smoked Norwegian Salmon - Avocado*
Mozzarella - Sesame seeds

SAPORITA

€12

Insalata - mela - pera - gorgonzola - noci

Salad - apple - pear - gorgonzola - walnuts

GRECA

€13

Pomodori - Cetrioli - Cipolla rossa in agrodolce - Feta dop
Olive nere - Origano - Basilico - Salsa tzatziki

Tomatoes - Cucumbers - Sweet and sour red onion - DOP Feta
Black olives - Oregano - Basil - Tzatziki sauce

hawaiian poke

VEGAN

€12

Metà insalata e Metà riso nero integrale - Carote - Pomodorini
Avocado* - Edamame* - Semi di sesamo - Salsa di soia

Half salad and half black brown rice - Carrots - Cherry tomatoes
Avocado* - Edamame* - Sesame seeds - Soya sauce

ALOHA

€14

Riso nero integrale - Avocado* - Edamame* - Pomodorini
Salmone affumicato - Salsa yogurt

Brown rice - Avocado* - Edamame* - Cherry tomatoes
Smoked salmon - Yogurt sauce

LULÙ

€14

Riso nero integrale - Burrata - Gamberetti - Cetrioli - Rucola - Salsa al mango
Black rice - Burrata - Shrimp - Cucumber - Rocket - Mango sauce

TIKI

€14

Riso nero integrale - Carpaccio di tonno Marinato - Mozzarella di bufala
Pomodori confit - Cipolla rossa in agrodolce - Pesto di pistacchio

Brown rice - Marinated Tuna - Buffalo mozzarella
Confit tomatoes Sweet and Sour red onion & Pistachio pesto

MENÙ

facacce

CLASSICA

€6

Olio - Sale - Rosmarino Fresco
Oil - Salt - Fresh Rosemarye

MARI

€13

Doppia Pasta Ripiena con Mozzarella - Stracchino - Prosciutto Cotto
Olio - Origano
Double dough filled with Mozzarella - Stracchino cheese - Cooked Ham
Oil - Oregano

STUZZICANTE

€12

Olio - Origano - Prosciutto Crudo di Parma - Mozzarella fresca
Pomodorini freschi - Rucola
Oil - Oregano - Parma Raw Ham - Fresh mozzarella
Fresh Cherry Tomatoes - Rocket

GAZZETTA

€11

Olio - Origano - Mozzarella di bufala DOP in cottura - Salsa Rosa - Speck
Oil - Oregano - Buffalo mozzarella DOP in cooking - Pink Sauce - Speck

OCEANIA

€13

Olio - Origano - Insalata - Mozzarella Di Bufala DOP
Pomodori Secchi - Acciughe del Mediterraneo - Salsa Yogurt
Oil - Oregano - Salad - Buffalo Mozzarella DOP
Dried Tomatoes - Mediterranean Anchovies - Yogurt Sauce

ARTICA

€13

Olio - Origano - Insalata - Mozzarella fresca - Gamberetti - Salsa rosa
Oil - Oregano - Salad - Fresh mozzarella - Shrimp & Pink sauce

SATURNO

€12

Olio - Origano - Rucola - Pomodorini freschi - Burrata - Salsa yogurt
Oil - Oregano - Arugula - Fresh cherry tomatoes - Burrata & Yoghurt sauce

calzoni

CALZONE LISCIO

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham

CALZONE SFIZIOSO

€13

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Grana - Zola
Prosciutto crudo di Parma
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Grana cheese - Blue cheese
Parma raw ham

MENÙ

pizze classiche

MARGHERITA

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Basilico
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Basil

€7

MARINARA

Pomodoro - Aglio - Origano - Olio Evo
Tomato - Garlic - Oregano - Evo Oil

€7

AMERICA

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Würstel - Patatine Fritte*
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Würstel - French Fries*

€10

CAPRICCIOSA

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto - Funghi
Carciofi - Olive
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms
Artichokes - Olives

€11

4 STAGIONI

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto - Funghi
Carciofi - Gamberetti - Olive
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms
Artichokes - Shrimps - Olives

€11

4 FORMAGGI

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Zola - Taleggio
Formaggio stagionato grattugiato
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Blue cheese - Taleggio cheese
Grated aged cheese

€11

TIROLESE

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Brie - Speck
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Brie cheese - Speck

€10

NAPOLI

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Acciughe del Mediterraneo - Olive - Origano
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mediterranean Anchovies - Olives - Oregano

€11

CALABRESE

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salame piccante
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Spicy salami

€10

MENÙ

pizze classiche

DIAVOLA

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Aglio - Peperoncino - Salame piccante
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Garlic - Chillies - Hot salami

AMALFI

€11

Mozzarella Fior di Latte - Salsiccia - Friarielli
Mozzarella Fior di Latte - Sausage - Friarielli

VEGETARIANA

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Funghi - Carciofi - Peperoni - Asparagi
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mushrooms - Artichokes - Peppers - Asparagus

VERDURE

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Zucchine* - Melanzane* - Peperoni*
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Zucchini* - Aubergines* - Peppers*

PARMIGIANA

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Melanzane*
Formaggio stagionato grattugiato - Basilico
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Aubergines*
Grated aged cheese - Basil

MARE & MONTI

€12

Pomodori - Mozzarella Fior di Latte - Funghi Porcini - Gamberetti
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Porcini mushrooms - Shrimps

TONNO & CIPOLLE

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Tonno - Cipolle
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Tuna - Onions

NORVEGESE

€12

Mozzarella Fior di Latte - Panna - Salmone affumicato - Rucola
Mozzarella Fior di Latte - White cream - Smoked salmon - Rocket salad

CARPACCIA

€13

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Bresaola della Valtellina IGP
Grana padano DOP a scaglie - Rucola
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Valtellina Bresaola IGP
Flakes grana padano DOP - Rocket

MENÙ

the Best of Damino

LUNATICA 🌿🥛

€13

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto Crudo Di Parma - Burrata - Basilico
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Parma Raw Ham - Burratina - Basil

BUFALINA 🌿🥛

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Mozzarella Di Bufala Campana DOP
a fine cottura - Pomodorini Freschi - Rucola
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mozzarella Di Bufala Campana DOP
at the end of the cooking process - Cherry Tomatoes - Rocket

SBAGLIATA 🌿🥛

€12

Pomodoro - Mozzarella di bufala Campana DOP in cottura - Salame piccante
Carciofi - Olive Taggiasche
Tomato - Mozzarella di bufala Campana DOP cooking - Hot salami
Artichokes - Olive Taggiasche

ROMAGNOLA 🌿🥛

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Stracchino - Prosciutto Crudo di Parma - Rucola
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Stracchino cheese - Parma ham - Rocket

MEDITERRANEA 🌿🥛

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Pomodori Secchi - Olive Piccanti di Castelvetro
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Dried Tomatoes - Spicy Olives from Castelvetro

TREVISANA 🌿🥛🥚

€10

Pomodoro - Insalata Trevisana - Formaggio stagionato grattugiato - Zola
Tomato - Trevisana Salad - Grated aged cheese - Blue Cheese

FUTURAMA 🌿🥛🥚

€10

Mozzarella Fior di Latte - Zucchine grigliate* - Ricotta fresca - Pecorino
Pesto alla genovese
Mozzarella Fior di Latte - Grilled courgettes* - Fresh ricotta - Pecorino cheese
Genovese pesto

TRENTINA 🌿🥛🥚

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Mele - Zola - Noci
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Apples - Blue Cheese - Walnuts

DELIZIA 🌿🥛

€10

Mozzarella Fior di Latte - Pere - Taleggio
Mozzarella Fior di Latte - Pears - Taleggio Cheese

PAESANA 🌿🥛🥚

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Pancetta - Cipolle - Uovo
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Bacon - Onions - Egg

PESANTE 🌿🥛

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salsiccia - Cipolle - Peperoni
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Sausage - Onions - Peppers

MENÙ

the Best of Damino

FANTASIA

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salsiccia - Funghi Porcini - Rucola
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Sausage - Porcini Mushrooms - Rocket

ALPINA

€12

Tomini - Lardo - Miele
Tomini cheese - Patanegra Lard - Honey

ATOMICA

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - 'Nduja - Patatine fritte* - Burrata
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - 'Nduja - French fries* - Burrata

COLOSSALE

€12

Mozzarella Fior di Latte - Guanciale croccante - Tuorlo d'uovo pastorizzato
Pecorino romano - Pepe nero
Mozzarella Fior di Latte - Crispy bacon - Pasteurised egg yolk -
Pecorino Romano - Black pepper

GIRASOLE

€12

Pomodoro - Friarielli - Olive taggiasche - Pomodori confit - Basilico
Semi di Girasole
Tomato - Friarielli - Taggiasca olives - Confit tomatoes - Basil
Sunflower seeds

BONA

€14

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Anelli di totano fritti*
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Fried squid rings*

DAMINO

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salame Piccante - Cipolle - Funghi - Ananas
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Spicy Salami - Onions - Mushrooms - Pineapple

BOB

€11

Pomodoro - Basilico - Mozzarella Fior di Latte - Provola affumicata
Salame dolce nostrano - Pepe nero
Tomato - Basil - Mozzarella Fior di Latte - Smoked Provola
Sweet Local Salami - Black Pepper

MOZZAFIATO

€13

Pomodoro - Olio - Aglio - Origano - Acciughe del mediterraneo
Pomodorini - Basilico - Burrata
Tomato - Oil - Garlic - Oregano - Mediterranean anchovies
Cherry tomatoes - Basil - Burrata

BRONTOLONA

€13

Mozzarella Fior di Latte - Mortadella IGP - Pesto di pistacchio - Burrata
Mozzarella Fior di Latte - Mortadella IGP - Pistachio pesto - Burrata


MENÙ

Bimbi kids

pizze baby

- ROSSA**   €6
Pomodoro
Tomato
- MARGHERITA**   €6
Pomodoro - Mozzarella
Tomato - Mozzarella
- PROSCIUTTO COTTO**   €7
Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto
Tomato - Mozzarella - Ham
- AMERICA**   €8
Pomodoro - Mozzarella - Wüerstel - Patatine Fritte*
Tomato - Mozzarella - Wüerstel - French Fries*

primi

- PENNE IN BIANCO**   €5
Plain penne
- PENNE AL POMODORO**  €7
Penne with tomato sauce
- PENNE AL RAGÙ**  €8
Penne with meat sauce
- PENNE AL PESTO**    €8
Penne with pesto

secondi

- PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA***     €10
Grilled chicken breast*
- NUGGETS DI POLLO***     €10
Chicken nuggets*

scegli un contorno per il tuo secondo
choose a side dish for your second course

- PATATINE FRITTE***  €5
French fries*
- PATATE LESSE CON IL PREZZEMOLO**  €5
Boiled potatoes with parsley
- CAROTE**  €4
Carrot

dessert

- BABY GELATO**     €4
Baby ice cream
- BABY FRUTTA FRESCA**  €5
Baby fresh fruit

*FINO A 12 ANNI SERVIZIO COMPRESO - UP TO 12 YEARS SERVICE INCLUDED

MENÙ

dessert *“fatti da noi”*

- TORTA DEL GIORNO**     €6
Homemade cake
- TIRAMISÙ**      €6
Tiramisù
- TIRAMISÙ SPECIALE**      €7
Special Tiramisù
- PANNA COTTA**  €6
Panna cotta
- PANNA COTTA CON FRUTTA FRESCA**  €7
Panna cotta with fruit meringue cake
- CREMA CATALANA**   €6
Catalan cream
- CHEESE CAKE**     €6
Cheese cake
- CHEESE CAKE CON FRUTTA FRESCA**     €7
Cheese cake with fresh fruit


MENÙ


dessert *"i classici"*

- COPPA GELATO**    €5
Ice-cream
- FRUTTA FRESCA**  €6
Fresh fruits salad
- FRUTTA FRESCA CON GELATO**    €7
Fresh fruits salad with ice cream
- AFFOGATO AL CAFFÈ**    €6
Ice-cream drowned in espresso
- AFFOGATO AL LIQUORE /
CIOCCOLATA CALDA**    €7
Ice-cream drowned in liquor/hot chocolate
- MERINGATA**    €5
Meringue cake
- MERINGATA CON CIOCCOLATA CALDA
O FRUTTA FRESCA**      €7
Meringue cake with hot chocolate
- TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO**    €6
Warm chocolate pie
- SORBETTO**     €4
Sorbet

MENÙ

bevande

BIRRA CHIARA ALLA SPINA 0,20 L  €3,50
Draft beer 0,20 lt.

BIRRA CHIARA ALLA SPINA 0,40 L  €5,50
Draft beer 0,40 lt.

BIRRA ROSSA ALLA SPINA 0,20 L  €4
Red beer 0,20 lt.

BIRRA ROSSA ALLA SPINA 0,40 L  €6
Red beer 0,40 lt.

VINO DELLA CASA SFUSO ALLA SPINA 1/4  €4
House wine draft (white/red) 1/4 lt.

VINO DELLA CASA SFUSO ALLA SPINA 1/2  €6
House wine draft (white/red) 1/2 lt.

VINO DELLA CASA SFUSO ALLA SPINA 1 L  €10
House wine draft (white/red) 1 lt.

BIBITE IN LATTINA €3
Coca-cola - Cola senza caffeina - Fanta - Sprite - Chinotto - Lemonsoda
The al limone -The alla pesca - Acqua tonica - Aranciata amara

SUCCHI DI FRUTTA €3
Ace - Pesca - Pera - Mela - Arancia - Ananas
Ace - Peach - Pear - Apple - Orange - Pineapple

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 0,5 L €1,50
Sparkling/Still water 0,5 cl.

ACQUA "PANNA" NATURALE 0,75 L €3
Water "panna" still 0,75 l.

ACQUA "SAN PELLEGRINO" FRIZZANTE 0,75 L €3
Water "San Pellegrino" sparkling 0,75 l.

MENÙ

cocktail

APEROL SPRITZ

Aperol - Prosecco - Soda - Fettina d'arancia

€8

SPRITZ HUGO

Liquore al sambuco - Prosecco - Soda - Menta - Lime

€8

SPRITZ FUCHSIA

40.10 Fuchsia - Prosecco - Soda - Fettina d'arancia

€8

NEGRONI

Campari Bitter - Gin Tanqueray - Vermouth rosso - Fettina d'arancia

€9

GIN ROSE

Gin Bordiga ai boccioli di rosa - Acqua tonica - Lamponi freschi (in stagione)
Fettina di limone

€10

GIN LATITUDINE 45

Gin Latitudine 45 - Acqua tonica - Rosmarino - Fettina di limone

€10

40.10 FUCHSIA

Il nuovo aperitivo della Rossi D'Angera, agrumato, servito ghiacciato

€6

OASI

Succo d'arancia - Succo d'ananas - Granatina

€6

VIRGIN SPRITZ

Sciroppo Monin Orange Spritz - Acqua tonica - Fettina d'arancia

€6

MENÙ

birre in bottiglia



BLANCHE DE NAMUR 33 cl

€5

Blanche 4,5%

Una delle più conosciute birre bianche, del Belgio si distingue oltre che per il suo odore speziato e per un dolce sapore di agrumi, per essere una birra fresca e facilmente bevibile.

Con: antipasti di mare e pizze a base di pesce.



ORFRUMER HEFEWEIZEN 50 cl

€6,50

Weizen 5,2%

Birra chiara tedesca a base di orzo e frumento, dissetante, tipicamente caratterizzato dai profumi floreali e fruttati.

Con: carni arrosto, insalatone, pizze.



ICNUSA NON FILTRATA 33 cl

€4

Lager non filtrata 5%

Birra lager non filtrata, fatta con puro malto d'orzo.

Dal colore dorato si presenta con un gusto moderatamente amaro. Birra simbolo della Sardegna.

Con: affettati, formaggi e pizze.



FORST KRONEN 66 cl

€7

Premium Lager 5,2%

E' una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo.

Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla.

Con: pizze e focacce.



FORST 0 33 cl

€4

alc. 0,0 %

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.

Con: pizze e focacce.



CORONA EXTRA 33 cl

€4

Lager 4,6 %

La Corona è una lager di colore giallo paglierino brillante che genera una schiuma sottile ed evanescente. Mediamente alcolica e piuttosto effervescente, è una birra dal corpo leggero e dal gusto delicato: le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati.

Dopo la sorsata si può apprezzare un lieve retrogusto erbaceo.

Con: pizze e focacce.

MENÙ

caffetteria

CAFFÈ Espresso Coffee	€1,50
CAFFÈ CORRETTO Espresso Coffee "Corretto" (With Liquor)	€2
CAPPUCCINO Cappuccino	€2
CAFFÈ D'ORZO Barley Coffee	€1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated Coffee	€1,50
CAFFÈ MAROCCHINO Moroccan Coffee	€2
CAFFÈ AL GINSENG Ginseng Coffee	€2
TÈ CALDO Hot Tea	€2,50
CIOCCOLATA (☺ ☺) Hot Chocolate	€2,50
AMARI E DISTILLATI Bitters and Distillates	A partire da €3,50

MENÙ

allergeni



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Cereals containing gluten Wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Crustaceans and crustacean products



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs and egg products



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and fish products



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and peanut products



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy and soy products



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Milk and milk products



FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO

Nuts and nut products



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery and celery products



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Milk and milk products



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

Sesame seeds and products based on sesame seeds



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/L

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / l



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupins and lupine-based products



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Molluscs and mollusc-based products O May contain traces of



PUÒ CONTENERE TRACCE DI

It may contain traces of