

SPECIAL DRINK MENU

ANALCOLICI

€ 7.00

SAN FRANCISCO

Succo Pompelmo, Succo Ananas,
Succo limone, granatina, soda

COCONUTS

Ananas, Cocco, Honey Mix e Lime

MATAMI

Succo Maracuya, Lime, Cedrata

ADORO TOP

Ananas, Lime, Succo di Mirtillo,
Maracuja

ESTRATTI

€ 6.00

OLIMPIA

Arancia, zenzero, ananas

VENERE

Mela, Pompelmo, Ananas

CLORY

Kiwi, Mela, Finocchio

COCKTAILS



PALOMA

Tequila, soda al pompelmo, lime
€ 8.00



DAIQUIRI

Rum bianco, succo di lime,
sciroppo di zucchero
€ 8.00



MOJITO

Rum, succo di lime, foglie di
menta, Seltz
€ 8.00



SPRITZ

Prosecco, aperol/campari, soda
€ 7.00



HUGO

Prosecco, sciroppo di fiori di
sambuco, seltz, foglie di menta,
limone
€ 7.00



NEGRONI

Vermouth rosso, Campari, Gin,
arancia
€ 9.00



AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso,
soda, arancia
€ 8.00



MARGARITA

Tequila, triple sec, lime
€ 8.00



CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero...e scegli il
tuo gusto preferito
€ 8.00

GIN PREMIUM

MONKEY 47 | botaniche:
Camomilla, Lavanda, Zenzero,
Sambuco, Salvia, Cedro
€ 13.00

GIN DEL PROFESSORE

botaniche:
Ginepro, Zedoaria, Lavanda,
Angelica, Arancia, Camomilla
€ 13.00

LONDON N°3 | botaniche:
Coriandolo, Arancia, Angelica,
Cardamomo, Pompelmo
€ 11.00

TANQUERAY 10 | botaniche:
Coriandolo, Angelica, Liquirizia,
Lime, Pompelmo, Arance
€ 10.00

BOTANIST | botaniche:
Ginepro, Angelica, Melissa, Timo,
Artemisia
€ 11.00

HENDRICKS | botaniche:
Coriandolo, Arancia, Limone,
Sambuco, Cetriolo
€ 10.00

GIN MARE | botaniche:
Cardamomo, Timo, Basilico,
Rosmarino
€ 10.00

DOLCE VITA | botaniche:
Arancia, Bergamotto, Cedro,
Coriandolo, Ginepro, Lime, Limone,
Liquirizia, Pompelmo, Zenzero
€ 10.00

ROKU | botaniche:
Ginepro, Yuzu, Sakura, Coriandolo,
Cannella, Limone
€ 11.00

BULLDOG | botaniche:
Limoni, Mandorle, Cassia, Lavanda,
Papavero, Limone
€ 10.00

MALFY ROSA | botaniche:
Pompelmo, Rosmarino, Anice,
Limone, Rabarbaro
€ 10.00

MUMA | botaniche:
Camomilla, Cannella, Limone,
Arancia
€ 10.00

BIRRE ARTIGIANALI

BOTTIGLIA

LAGUNITAS IPA

grado alcolico: alc. 6,2%

colore: chiara

gusto: un mix di agrumi rinfrescanti
con un gradevole amaro, addolcito
dalle note caramellate

€ 6.00

BLANCHE-BRUXELLES

grado alcolico: alc. 4,5%

colore: opalescente

gusto: fresco e aromatico, grazie
alle scorze d'arancio curaçao e al
coriandolo, aggiunte durante il
processo di lavorazione

€ 6.00

ERDINGER HEFEWEIZEN

grado alcolico: alc. 5,3%

colore: chiara

gusto: tipica weizen tedesca dal
gusto chiaro e frizzante, aroma
intenso e dissetante. Rifermentata

€ 6.50

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

ROSSA piccola € 4.50

ROSSA media € 6.50

BIONDA piccola € 4.00

BIONDA media € 6.00

Le nostre birre alla spina variano
in base alla stagione.

Chiedi al nostro Staff per scoprire
le opzioni disponibili.



TAGLIERE ROMAGNOLO

Singolo Romagnolo

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Salame Campagnolo, Mortadella Favola
Gran Riserva, Squacquerone di Romagna,
Pecorino Romagnolo, Gnocco Fritto
€ 17.00

Mattei

consigliato per 2 persone

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Salame Campagnolo, Mortadella Favola
Gran Riserva, Petali di Bufala, Salsiccia
Passita e Gnocco Fritto
€ 29.00

Magnum

consigliato per 3/4 persone

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Salame Campagnolo, Mortadella Favola
Gran Riserva, Petali di Bufala, Salsiccia
Passita, Coppa Piacentina DOP e Gnocco
Fritto
€ 35.00

Imperiale

consigliato per 4/6 persone

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Salame Campagnolo, Mortadella Favola
Gran Riserva, Petali di Bufala, Salsiccia
Passita, Coppa Piacentina DOP, Salsiccia
Passita e Gnocco Fritto
€ 40.00

TAGLIERE PUGLIESE

Filetto Lardellato, Capocollo,
Soppressata, Salame dolce, Salame
Piccante, Burrata, Sott'olio artigianale,
Gnocco Fritto

- S € 19.00 1
- M € 32.00 2
- L € 38.00 3/4
- XL € 43.00 4/6

TAGLIERE VEGETARIANO

Formaggi e Confetture

Selezione di Formaggi DOP e Confetture
Artigianali DOP
€ 16.00

Vegetariano Singolo

Selezione di Verdure di Stagione in varie
cotture, Squacquerone di Romagna,
Gnocco Fritto
€ 14.00

TUTTI I TAGLIERI POSSONO ESSERE
RICHIESTI ANCHE IN VERSIONE
GLUTEN FREE CON PIADINA SENZA
GLUTINE O PANE SENZA GLUTINE

MINI TAGLIERI

Parma Small

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Gnocco Fritto
€ 9.00

Parma Special

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi,
Petali di Bufala, Pomodori Confit,
Gnocco Fritto
€ 14.00

Favola

Mortadella Favola Gran Riserva
Palmieri (miglior mortadella d'Italia
secondo la guida "Salumi d'Italia") e
Gnocco Fritto
€ 11.00

PINSE

PINSA ROMANA REGULAR

Margherita di Bufala DOP

€ 10.00

Taleggio e Funghi

€ 13.00

Salsiccia e Friarelli

€ 13.00

Prosciutto di Parma DOP 24
mesi e burrata

€ 14.00

Mortadella Favola Gran Riserva,
Stracciatella DOP, Granella di
Pistacchio

€ 14.00



EXCLUSIVE
OFFER

con 1 drink incluso

€ 15.00
A PERSONA

SFIZIOSITÀ

Polpette Vegetariane

Servite con la loro salsa Special
€ 8.00

Fritto Mattei Maxi

Fiori di Zucca, Olive Ascolane,
Crocchette di Pollo, Frittelle di Pane
Pettole Farcite
€ 12.00

Mix Jalapeños

Jalapeños Rossi:
ripieni di Crema di Formaggio
Jalapeños Verdi:
ripieni di Cheddar
€ 9.00

Fritto Misto di Pesce

con Verdure Julienne
€ 18.00

Patate Dippers o Chips

€ 5.50

Crocchette di Pollo

€ 5.50

Onion Rings

€ 5.00



RISTORANTE

ANTIPASTI

Piadina squacquerone, fichi
caramellati

€ 10.00

Acciughe del Cantabrico con
Pane Caldo e Burro

€ 10.00

Crostini Misti

€ 10.00

Prosciutto Crudo di Parma
24 mesi, Bufala, Rucola

€ 16.00

Tortino Vegetariano con
formaggio

€ 12.00



PRIMI

Orecchiette con Crema di
Cime di Rapa, Aggiughe,
Aglione, Olio, Peperoncino e
Crumble di Frisa

€ 15.00

Troccoli al Pesto, Pomodori
Datterino, Melanzane
Croccanti e Burrata Pugliese

€ 16.00

Spaghetti alla carbonara
guanciale, uova e pecorino
romano DOP

€ 13.00

Cappelletto al Ragù con
Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 13.00

Tagliatelle al Ragù

€ 11.00

Maccheroni, Guanciale di
Mora e Pecorino Romano DOP

€ 13.00



SECONDI

Grigliata di Carne

€ 18.00

Tagliata di Manzo con il suo
contorno

€ 24.00

Tagliata di Pollo, Rucola,
Datterini e Scaglie di
Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 18.00

Cotoletta alla milanese con
contorno

€ 15.00

Fritto di Pesce con verdure
pastellate

€ 19.00

Galletto alla piastra con il
suo contorno

€ 17.00

**Spiedini di gamberi e
calamari**

€ 16.00

Tentacolo di Polpo, cotto per
12 ore a bassa temperatura,
alla griglia su letto di
patate schiacciate e
pomodorini confit

€ 19.00

CONTORNI

Insalata Mista

€ 6.00

**Patate al Forno di Nonna
Maria**

€ 5.00

Pinzimonio

€ 7.00

Verdure alla Griglia

€ 6.00

INSALATORIE

Caesar Salad

Lattuga, Petto di Pollo, Grana
Padano DOP Crostini di Pane,
Uovo Sodo e Salsa Caesar

€ 14.00

Greca Salad

Lattuga, Rucola, Pomodoro,
Cipolla Rossa, Capperi, Feta,
Cetriolo e Cipollotto Fresco

€ 12.00



Mediterranea Salad

Lattuga, Radicchio, Rucola,
Pomodoro, Carote, Tonno,
Mozzarella e Uovo sodo

€ 12.00



coperto con pane artigianale e gnocco fritto € 2.00

DOLCI

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

€ 5.00

CHEESECAKE AL CARAMELLO

€ 5.00

CROCCANTE AMARENA O PISTACCHIO

€ 6.00

MERINGA

€ 6.00

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

€ 6.00

TIRAMISÙ

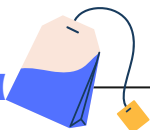
€ 6.00

TARTUFO BIANCO

€ 6.00



INFUSI



Le tisane sono accompagnate
da biscotti artigianali

ARANCIA CANNELLA VANIGLIA

INGREDIENTI: arance scorza 35%,
karkadè, rosa canina, cannella 25%,
calendula

FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI: karkadè, rosa canina,
mela, bacche di mirtillo 2%,
sambuco 2%, ribes rosso,
calendula, fiordaliso

TISANA GIOIA DI VITA

INGREDIENTI: pezzi di mela, fiocchi
di carota, foglie di rovo, foglie di
eucalipto, pezzi di barbabietola,
fiori di bosco, foglie di lemongrass,
pezzi di mandarino

TISANA BELLA E BUONA

INGREDIENTI: equiseto, verga
d'oro, orthosiphon, mix di frutta
esotica, karkadè, uvetta, rosa
canina, scorza di arancio, mela
rosa. Infusione per 5 minuti

TISANA LIMONE E ZENZERO BIO

INGREDIENTI: pezzi di mela, foglie
di ? 7,9%, bacche di rosa canina
7,9%, scorza di arancia 7,9%, aromi
naturali di limone, pera 7,9%, da
agricoltura biologica

DETOX

INGREDIENTI: tè verde, bacche di
goji, matè verbena, malva fiore, da
agricoltura biologica

CIOCCOLATA CALDA

assaggia la nostra
cioccolata artigianale
accompagnata da biscotti

FONDENTE
€ 5.00

AL LATTE
€ 5.00

+ € 1.00

+ € 0.80

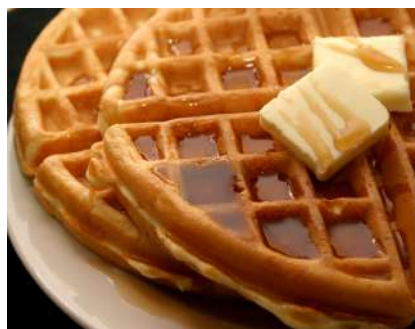


WAFFLE

SCIROPPO D'ACERO E FRUTTA
€ 8.00

CREMA PASTICCERA E FRUTTA
€ 8.00

NUTELLA E COCCO
€ 8.00



PARICAKES

NUTELLA
€ 6.00

PISTACCHIO
€ 6.00

SCIROPPO D'ACERO
€ 5.00

MARMELLATA FRUTTI DI BOSCO
€ 6.00

MARMELLATA ALBICOCCA
€ 6.00

YOGURT, MIELE E FRUTTA SECCA
€ 7.50



GRAPPE

BARRICATA 903
€ 5.00

18 LUNE
€ 5.00

PRIME UVA NERA
€ 5.00

PRIME UVA BIANCA
€ 5.00

903 BIANCA
€ 5.00

LIQUORI

ANIMA NERA
€ 5.00

LIMONCELLO DI CAPRI
€ 5.00

BAILEYS
€ 5.00

SAMBUCA
€ 5.00



AMARI

UNICUM
€ 5.00

AVERNA
€ 5.00

BRANCA MENTA
€ 5.00

FERNET BRANCA
€ 5.00

MONTENEGRO
€ 5.00

BRAULIO
€ 5.00

BRAULIO RISERVA
€ 5.00

DISARONNO
€ 5.00

JÄGERMEISTER
€ 5.00

LUCANO
€ 5.00

AMARO DEL CAPO
€ 5.00

JEFFERSON
€ 5.00



CAFFÈ SPECIALI

CREMINO AL CAFFÈ
€ 4.00

CREMINO AL CAFFÈ
Con Panna
€ 5.00

CARACAS
Caffè, Panna, Pistacchio e
Caramello, Panna
€ 4.00

LONDRA
Caffè, Bayles, Panna, Cacao,
Panna, Biscotto
€ 4.00

RIO
Caffè, Cioccolato, Cocco,
Caramello, Panna
€ 4.00

NEWYORK
Caffè, Panna, Cannella e
Biscotto, Panna
€ 4.00

