



SIDE

Nachos con salsa cheddar, jalapeno, coriandolo e gocce di salsa deep (1,2,3,6,7,9,10,11,14)
€8,00

Nachos caldi con salsa guacamole
(1,2,3,6,7,9,10,11,12)
€6,00

Patate alla paprika(6,7)
€4,00

Humus di ceci con crostini, pepe rosa e pomodorini confit a guarnire(2,9)
€5,00



Nachos with warm cheddar sauce, jalapeños, fresh coriander and drops of deep-flavored salsa
€8,00

Crispy warm nachos served with creamy guacamole
€6,00

Paprika potatoes
€4,00

Chickpea hummus served with toasted crostini, pink peppercorns, and confit cherry tomatoes garnishes
€5,00





OPEN TOAST

POLLINO €11,00

Pane alto croccante con pollo alla piastra, uova strapazzate, bacon crunch su letto di salsa avocado e salsa cesar
(1,2,3,6,7,9,10,11,12,14)

SALMONADO €14,00

Pane alto croccante con salmone affumicato, zucchine marinate con crema di avocado e maionese alle erbe
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

VEGAN €11,00

Pane alto tostato con humus di ceci, avocado a fette, pomodorini e granella di nocciole
(1,2,6,7,9,10,11,14)

ZIBELLO € 16,00

Pane alto tostato con gorgonzola blue d'aosta, prosciutto crudo, pomodorini confit e foglie di basilico fresco
(2,3,9)

*patate al forno in accompagnamento





OPEN TOAST

POLLINO €11,00

Crispy bread with grilled chicken, scrambled eggs, crunchy bacon on a bed of avocado sauce and Caesar dressing

SALMONADO €14,00

Crispy bread with smoked salmon, marinated zucchini, avocado cream, and herb mayonnaise

VEGAN €11,00

Toasted artisan bread topped with creamy chickpea hummus, fresh avocado slices, cherry tomatoes, and hazelnut crumble

ZIBELLO € 16,00

Toasted country bread with Blue d'Aosta gorgonzola, Italian prosciutto, confit cherry tomatoes, and fresh basil garnish

*Tender oven-roasted potatoes,
served as an delicate accompaniment





CLOSED TOAST

CLUB SANDWICH €14,00

Toast con uova strapazzate, bacon croccante, pollo alla piastra, pomodoro a fette e maionese alle erbe
Patate al forno in accompagnamento
(1,2,3,6,7,9,10,11,12,14)

FRIARIELLO €12,00

Toast con scamorza alla piastra, friarielli napoletani e pomodori confit
Patate al forno in accompagnamento
(2,3,9)

CLASSIC TOAST €10,00

Toast della tradizione con prosciutto cotto e formaggio Edamer
Patate al forno in accompagnamento
(2,3,9)



CLUB SANDWICH €14,00

Toast con uova strapazzate, bacon croccante, pollo alla piastra, pomodoro a fette e maionese alle erbe
Roasted potatoes served as a accompaniment

FRIARIELLO €12,00

Toast con scamorza alla piastra, friarielli napoletani e pomodori confit
Roasted potatoes served as a accompaniment

CLASSIC TOAST €10,00

Toast della tradizione con prosciutto cotto e formaggio Edamer
Roasted potatoes served as a accompaniment





HAMBURGER

BIG BURGER €22,00

Pane caldo morbido con doppio Burger di manzo da 200gr, cipolle caramellate, scamorza fusa, friarielli napoletani e maionese alle erbe
(1,2,3,6,7,9,10,11,14)

CLASSIC HAMBURGER €17,00

Pane morbido e caldo farcito con un hamburger di manzo da 200 g, formaggio cheddar fuso, pomodori a fette, lattuga fresca e maionese alle erbe
(1,2,3,6,7,9,10,11,14)

COTOLETTA BURGER € 14,00

Pane caldo morbido con cotoletta di pollo croccante, salsa cesar, pomodori a fette, insalata e formaggio cheddar
(1,2,3,6,7,9,10,11)

VEGAN BURGER € 16,00

Burger vegano con verdure alla griglia cipolla croccante e maionese vegana
(1,2,3,6,7,9,10,11,14)

BASIC HOT DOG € 10,00

Hot dog con wurstel di pollo e salsa a scelta
(1,2,3,9,11,12,14)

BEST HOT DOG € 16,00

Hot dog di pollo con cipolla croccante, crumble di chips e salsa bbq
(1,2,3,6,7,9,10,11)

*patate al forno in accompagnamento





HAMBURGER

BIG BURGER €22,00

Warm, soft bread filled with a double 200g beef burger, caramelized onions, melted scamorza cheese, Neapolitan friarielli (broccoli rabe), and herb-infused mayonnaise

CLASSIC HAMBURGER €17,00

Soft warm bread filled with a 200gR beef burger, melted cheddar cheese, sliced tomatoes, fresh lettuce, and herb-infused mayonnaise

COTOLETTA BURGER €14,00

Warm, soft bread filled with crispy chicken cutlet, Caesar sauce, sliced tomatoes, lettuce, and cheddar cheese.

VEGAN BURGER €16,00

vegan burger with grilled vegetables, crispy onions, and plant-based mayonnaise

BASIC HOT DOG € 10,00

Hot dog with chicken sausage and a sauce of your choice

BEST HOT DOG € 16,00

Chicken hot dog with crispy onions, chip crumble, and BBQ sauce

*Tender oven-roasted potatoes, served as a delicate accompaniment





PIATTI UNICI

GRAN ZIBELLO €20,00

Culatello di zibello, gorgonzola blue d'aosta, cipolle caramellate e crostini di pane speziati(2,3,9,11)

COTOLETTA MILANO €14,00

*Cotoletta di pollo panata servita con patatine fritte dorate (2,3,9,14)

SALMONE FUME' €17,00

Salmone affumicato marinato con zafferano, lime, pepe rosa e accompagnato da zucchine marinate (4,5,9)

TROFIE TRICOLORE €13,00

Trofie con salsa ai tre pomodori e basilico fresco(9)

PUGLIA €16,00

Fusilli salentini su crema allo zafferano e parmigiano stagionato e salsiccia sbriciolata rosolata(2,3,9)

VEGGY €12,00

Vellutata a cura dello chef con crostini aromatizzati(2,9)

ONE-DISH MEAL



GRAN ZIBELLO €20.00

Zibello culatello, Gorgonzola Blue d'Aosta, caramelized onions, and spiced bread croutons

COTOLETTA MILANO €14.00

*Breaded chicken cutlet served with golden French fries

SMOKED SALMON €17.00

Smoked salmon marinated with saffron, lime, and pink pepper, accompanied by marinated zucchinis

TROFIE TRICOLORE €13,00

Trofie pasta tossed in a three-tomato sauce with fresh basil

PUGLIA €16.00

Salentine fusilli in a saffron cream with aged Parmesan and sautéed crumbled sausage.

VEGGY €12.00

Chef's vegetable velouté served with aromatic croutons

*prodotto gelo/ icy treat





LE NOSTRE PINSE

* PINSA MARGHERITA €9,00

Salsa ai tre pomodori, scamorza e basilico fresco
(1,2,3,6,7,9,10,11,12)

* PINSA GOLOSA €14,00

Prosciutto cotto, scamorza, pomodorini confit, patate
al forno e olive Taggiasche
(1,2,3,6,7,9,10,11,12)

* PINSA SALMON € 17,00

Salmone affumicato, scamorza, cipolle caramellate e
zucchine alla piastra (1,2,3,5,6,9,10,11,12)

OUR PINSAS



MARGHERITA PINSA €9,00

Triple tomato sauce, smoked scamorza cheese, and
fresh basil

PINSA GOLOSA €14.00

Baked ham, scamorza cheese, confit cherry
tomatoes, roasted potatoes, and Taggiasca olives

PINSA SALMON €17.00

Smoked salmon, scamorza cheese, caramelized onions,
and grilled zucchini

* prodotto gelo/icy treat





INSALATONE

CESAR SALAD €12,00

Insalata con pollo alla piastra, bacon croccante, crostini di pane e salsa cesar (3)

SALMONADO SALAD €13,00

Insalata con salmone affumicato, pomodorini, carote, cetrioli e salsa all'avocado (1,2,5)

TONNO SALAD €10,00

Insalata mista, con pomodorini cherry, tonno in olio extravergine d'oliva, olive taggiasche e carote julienne (1,2,5,6,12)

MIXED SALAD



CAESAR SALAD €12,00

Fresh greens topped with grilled chicken, crispy bacon, crunchy croutons, and classic Caesar dressing

SALMONADO SALAD €13,00

Mixed salad with smoked salmon, cherry tomatoes, carrots, cucumbers, and creamy avocado dressing

TONNO SALAD €10,00

Mixed salad with cherry tomatoes, tuna in extra virgin olive oil, Taggiasca olives, and julienned carrot





DESSERT

Pastierina napoletana(1,2,3,9,14)

€ 6,00

Incanto al caramello salato e cioccolato(1,2,3,9,14)

€ 6,00

Coppa tiramisù(1,2,3,9,14)

€ 6,00

Rondò cocco e cioccolato(1,2,3,9,14)

€ 6,00

Dolce dello chef(1,2,3,9,14)

€ 6,00

Sorbetto al limone(1,2,3,9)

€ 6,00

DESSERT



Neapolitan Pastierina

€ 6.00

Salted Caramel & Chocolate Delight

€ 6,00

Tiramisu Cup

€ 6.00

Coconut and Chocolate Rondò

€ 6.00

Chef's Daily Cake

€ 6.00

Lemon Sorbet

€ 6.00





BEVANDE - DRINKS

Combo acqua min/frizz illimitata+caffè self service
Unlimited still/sparkling water+self-service coffee
€ 3,00

Birra

Beer

€ 6,00

Bibita

Soft drink

€ 5,00

Caffè Espresso "Milano"

€ 2,00

VINI - WINES



ADAMI GARBEL	€7,00 / €28,00
ADAMI CARTIZZE	/€60.00
TRE VILLE TREVISO DOC	€6,00/€24,00
PINOT GRIGIO CA'BOLANI	€7,00 / €28,00
LUGANA TOMMASI	€7,00 / €28,00
RIBOLLA GIALLA CA'BOLANI	€7,00 / €28,00
BIANCO DELLE CRETE CAMIGLIANO	€6,00 / €24,00
Rosso di montalcino	€9,00 / €32,00
Poderuccio di camigliano	€8,00/€30,00
Borgone camigliano	€ 7,00/€28,00
Lagrein endrizzi	€9,00/€32,00
Felline primitivo di manduria	€9,00/€32,00



LE NOSTRE COMBO

EXTRA LARGE €35,00

2 side, una scelta fra open/closed toast, 1 dessert, 1 analcolico o spritz, caffè

LARGE €30,00

1 side, una scelta fra open/closed toast, 1 dessert, 1 analcolico o spritz, caffè

SMALL €25,00

una scelta fra open/closed toast, 1 dessert, 1 analcolico o spritz, caffè

OUR COMBO



EXTRA LARGE €35

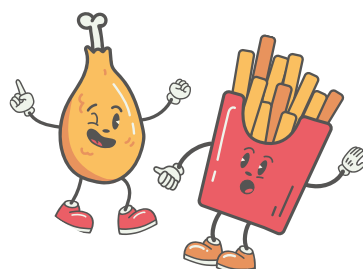
2 side, 1 Choice of open or closed toast, 1 dessert, 1 soft drink or spritz, coffee

LARGE €30

1 side, 1 Choice of open or closed toast, 1 dessert, 1 soft drink or spritz, coffee

SMALL €25

1 Choice of open or closed toast, 1 dessert, 1 soft drink or spritz, coffee



**BIG
COMBO**



LISTA ALLERGENI ALLERGEN GUIDE

Arachidi e derivati	1	Crostacei	8
Frutta a guscio	2	Glutine	9
Latte e derivati	3	Lupini	10
Molluschi	4	Senape	11
Pesce	5	Sedano	12
Sesamo	6	Anidride solforosa e solfiti	13
Soia	7	Uova e derivati	14

