



Bio's Kitchen è un ristorante che ha una
grande ambizione:
dare ristoro, piacere, benessere
a tutti coloro che si siedono al suotavolo.

La scelta di utilizzare ingredienti esclusivamente biologici certificati,
il largo utilizzo di verdure e cereali,
l'attenta scelta delle cotture e delle combinazioni alimentari,
stanno alla base di uno stile alimentare sano e consapevole,
senza rinunciare al gusto, al piacere della tavola e alla convivialità.

Questo è il mix d'ingredienti
che ha decretato il successo di Bio's Kitchen in questi anni
ed è l'energia e la passione
che ci spinge ogni giorno a crescere e migliorare.

Va là, va là... Buon Appetito!

Un'attenzione in più...

GLI ALLERGENI

Nella nostra carta in ciascun piatto o pizza proposti trovi l'indicazione degli allergeni contenuti in rosso e per alcune intolleranze in verde, secondo la legenda sotto riportata.

Alcuni cibi somministrati o venduti possono essere costituiti o contenere tracce dei seguenti ALLERGENI e vengono segnalati secondo il Regolamento CE1169/2011.

Ar	=	Arachidi	e derivati
As	=	Anidride	solforosa e solfiti, sup.10mg x kg = SO2
Ce	=	Cereali	contiene glutine
Cr	=	Crostacei	e derivati
Fs	=	Frutta	secca contiene frutta secca e derivati
La	=	Latte	contiene latte, derivati, incluso lattosio
Lu	=	Lupini	e derivati
Mo	=	Molluschi	e derivati
Pe	=	Pesce	e derivati
Se	=	Sedano	compreso sedano rapa, rape e derivati
Ss	=	Semi di sesamo	e derivati
Sp	=	Senape	e derivati
So	=	Soia	tamari, shoiu, fiocchi e derivati
Uo	=	Uova	e derivati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati in assenza di quelli freschi come: patate fritte, mais, funghi porcini, lamponi, spinaci.
Chiedete allo staff di sala per maggiori informazioni.

Alcune ricette possono contenere alimenti che potrebbero risultare intolleranti ad alcune persone, difficile sostituirli ma li segnaliamo.

Ag	=	Aglio
Ci	=	Cipolla
Pr	=	Prezzemolo




Coperto: 1,50 €

CESTINO DI PANE E SFOGLIATINE

A giorni alterni proponiamo pane di Farro, Grani Antichi di Romagna e Senatore Cappelli impastato e poi cotto nel nostro forno a legna. Le sfogliatine, i bocconcini e i grissotti variano tutti i giorni e sono prodotti dal nostro laboratorio di Castiglione di Cervia.







ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

Vi consigliamo di gustarli qualche minuto prima del pasto in modo da assimilarne meglio tutte le proprietà nutrizionali

-  **Succo estratto Vita** 2,50 / 4,50 €
finocchio • mela • cavolo nero
-  **Succo estratto Salute Vera** 2,50 / 4,50 €
rapa rossa • carote • mela • limone • zenzero
-  **Succo estratto Basic** 2,50 / 4,50 €
carota • finocchio • mela

PER INIZIARE...





Le nostre sfiziose proposte... per iniziare la cena con gusto ed originalità

-  **Quattro assaggi... •Irrinunciabile•** 7,50 €
 - valafel e tzatziki
 - tempura di verdure
 - erbazzone di pasta sfoglia
 - sbrisolona di semi e verdure croccanti(Ce - So - Ss - Se - Sp - As - Ci - Ag - Pr)
-  **Sbrisolona di semi oleosi, verdure crude in maionese** 7,50 €
croccantissima cialda di semi oleosi, grattugiato di zucca Hokkaido, pastinaca, carota e rapa rossa con maionese Veg allo zenzero fresco
(Se - So - Pr)
-  **A tutto Chips** 6,50 €
le insolite leggerissime chips di cavolo riccio, cavolo Navone, batata e pastinaca, accompagnate dalla nostra spumosa salsa Bio's
(So - Ss - As - Ci)
-  **Erbazzone "a modo nostro" di pasta sfoglia ed erbe di campo** 8,00 €
friabili triangoli di pasta sfoglia cotti in forno a legna serviti con un battuto di cicoria, bietole e cime di rapa accompagnati da dolci pomodori secchi
(Ce - So - Ss - Ag)
-  **Dosa di lenticchie e riso integrale con Guaçamole** 8,00 €
soffici crepes della tradizione indiana, farcite con guaçamole, cappuccio croccante e crema di fagioli Azuki verdi
(So - Se - As - Ci - Pr)
-  **Tempura di verdure •Irrinunciabile•** 10,00€
verdure con pastella vegetale in frittura leggera, agrodolce d'agave e aceto di mele
(Ci)


LA PASTA FATTA A MANO E LE MINESTRE



Una selezione delle migliori farine biologiche con più sapore e più valori nutrizionali.

-  **Crema di batata con lenticchia Beluga e semi di canapa tostata** 8,50 €
crema di batata con lenticchie qualità Beluga, canapa e cavolo riccio
-  **Nerone** (15 minuti di cottura) •Irrinunciabile• 10,50 €
il Nerone è un riso integrale Italiano piacevolmente aromatico,
gratinato con farina di mais, accompagnato da verdure “rosolate
e salsa curry & mele
(So - As - Ci)
-  **Strozzapreti di farro al pesto cotto di rapa rossa e scalogno** 9,00 €
pesto cotto di rapa rossa e scalogno
con emulsione di mandarino sul finale (So)
Variazione con Pecorino di grotta 10,00 € (La)
- Cappelletti fuori e fagioli dentro** 11,00 €
una sottile pasta all’uovo e un cremoso ripieno di fagioli stufati
salsa alla zucca Delica, castagne alla brace e parmigiano reggiano D.o.p. 24 mesi
(Ce - Uo - La - Se - Ci)
- Tagliatella con ragù**, farina di grani Antichi di Romagna 10,00 €
carne di razza Romagnola I.g.p., salsiccia fresca e verdure
(Ce - Uo - As - Se - Ci)
-  **Chitarrine di semola di grano duro, polpa & sugo di canocchia** 11,00 €
pasta di semola di senatore Cappelli, polpa di canocchia e prezzemolo fresco
(Pe - Ce - Se - Ci - Pr)

MENU BIMBI

-  **Bimbo Veg** 11,00 €
strozzapreti al pomodoro • polpette al forno di cereali e
insalatina mista (Ce - Fs - Se - Ci - Ag)
- Bimbo Bio** 12,00 €
strozzapreti al ragù di carne • pollo rosolato • verdure alla griglia
(Ce - Se - Uo - As - Ci - Ag)

PIATTI COMPOSTI... VEGETALI...





Interpretando la natura e gli ingredienti in un percorso di sapori originali e curiosi.

Cereali integrali, legumi, verdure, ortaggi e proteine vegetali.





Va - là - fél •Irrinunciabile•	10,00 €
falafel di ceci, tzatziki con yogurt di soia e bagnèt piccante (So - Ss - Ci - Ag - Pr)	
Flan di cavolfiore e avena con noci e latte di mandorle	10,00 €
soffici frittelle di cavolfiore e fiocchi d'avena cotte in padella lionese, gocce di latte di mandorle leggermente affumicato e granella di noci (Ce - Fs)	
Involantino di verza con cialde di polenta e pesto rosso	10,50 €
foglie di verza con patate e porri, cialde di polenta croccante e pesto rosso della tradizione (So - As)	
Previsioni del Tempeh	10,50 €
gustose polpette di tempeh e verdure, morbide dentro e rosolate fuori con radicchio rosso alla griglia e "Caviale" di tapioca all'arancia e melograna (So - Se - As - Ci)	
Burger senza ham con patatine fritte •Irrinunciabile•	12,00 €
pane di kamut con semi di sesamo, veggy burger fatto in casa pomodoro, insalata, cetriolo marinato, tzatziki veg. (Ce - Ss - So - Sp - As - Ci)	

PER ACCOMPAGNARE...

 Verde il più possibile	6,00 €
bowl di foglie d'insalata, prezzemolo e basilico in foglie dressing all'aceto di mele, senape e olio di sesamo (Ss - Se - As - Sp - Pr)	
 Insalata Naturale	5,50 €
bowl d'insalata mix, carote grattugiate, pendolini e semi tostati	
 Verdure alla griglia di stagione	6,50 €
 Patate fritte	5,50 €

IL PESCE

Solo Pescato, niente allevato.

-  **Sardoncini nostrani, spinati e panati** 13,00 €
gratinati al forno con pane aromatico, serviti con cipolla rossa marinata e piadina di grani Antichi di Romagna
(Pe - Ce - As - Ag - Pr - Ci)
-  **Filetto di sgombro e battuto di verdure all'Antica** 14,50 €
sgombro nostrano spinato e rosolato
servito con giardiniera fatta in casa e battuto di verdure con acciughe e capperi
(Pe - Se - As - Ci)

LA CARNE

Fornitori selezionati 100% Bio,
con la garanzia di una qualità rintracciabile

- Tagliata di vitellone di razza Romagnola I.G.P** 19,00 €
lombata di vitellone alla griglia e Jack potatoes al cartoccio con burro alle erbe aromatiche (La - Se - Pr)
- Pollo e granaglie** 14,00 €
pollo ruspante cotto a bassa temperatura, arrostito in padella servito con Zizania selvaggia, mais e salsa al limone
(Ce - As - Ag)

- IL TAGLIERE** 14,00 €
tradizione e qualità della Salumeria Savigni di Pistoia
- Il Prosciutto crudo di Cinta Senese D.O.P. con 24 mesi di stagionatura
 - il Capocollo di Cinta
 - Pecorino semi stagionato
- Servita con piadina all'olio extra vergine 100% grani Antichi di Romagna (Ce / La)

LE MATERIE PRIME FRESCHE SEGUONO LE REGOLE:

“QUANDO CI SONO E SECONDO NATURA” PER QUESTO CI SCUSIAMO SE QUALCHE PRODOTTO VIENE SOSTITUITO ALL'ULTIMO MINUTO

LA PIZZA

GLI IMPASTI SONO COMPOSTI DA SINGOLE FARINE AL 100%

- G** Grani antichi di Romagna, la nostra storia e l'alto valore nutrizionale
- F** Farro, fragrante e pieno di sapore con aggiunta di semi di lino
- K** Kamut[®], morbidezza e gusto
- 48** Ore di lievitazione naturale che rendono l'impasto altamente digeribile
- S** Tutti gli impasti sono preparati con sale di Cervia

Supplemento per impasto di:

Farro semi-integrale 100% e Kamut [®] 100%	1,00 €
Variazioni e farciture aggiunte, supplemento ad ingrediente	0,50 € / 4,00 €

Una sfornata di idee...

Pizze "pensate" da noi... originalità ed equilibrio di sapore

- 
Fungara 9,50 €
 mozzarella vegetale • crema di funghi freschi • cavolo nero • chips di cavolo riccio
 (Ce - So - Ag)
- 
Contadina 9,50 €
 mozzarella vegetale • verza cotta al cartoccio • chips di topinambur
 castagna tostata • aceto balsamico
 (Ce - So - As - Ag)
- 
Pugliese 9,00 €
 mozzarella vegetale • cime di rapa ripassate in padella • capperi • olive
 pomodori secchi
 (Ce - So - Ag)
- 
Autunnale 10,00 €
 crema di zucca Delica cotta in forno a legna • spinaci freschi • funghi brasati
 (Ce - So - Ag - Ci)
- 
Bosc'orto 10,00 €
 mozzarella vegetale • broccoli in padella • funghi porcini • noci
 (Ce - So - Ag)
- 
Dolce & Amara 9,50 €
 mozzarella vegetale • chips di patate • radicchio rosso • cipolla al forno
 (Ce - So - Ci)

Una sfornata di idee...

Pizze “pensate” da noi... originalità ed equilibrio di sapore

Delica crema di zucca • bufala • broccoli • acciughe (Ce - Pe - La - So)	11,00 €
Emiliana topinambur • mozzarella • crema di parmigiano 24mesi • noci (Ce - La - Fs)	10,50 €
Jack lo Squacquerone prosciutto di Cinta Senese 24m. • mozzarella • squacquerone pomodorini • rucola (Ce - La)	11,00 €
Mr. Ago burratina di bufala fuori forno • macchiata di pomodoro prosciutto di Cinta Senese 24mesi • olive nere (Ce - La)	12,00 €
Red Hot Chili Pepper salame piccante • pomodoro • mozzarella • cipolla stufata tabasco • origano (Ce - La - As - Ci)	9,50 €
Sborona pomodoro • mozzarella • gorgonzola • radicchio rosso • salsiccia (Ce - La)	11,00 €
Santarcangiolese mozzarella • squacquerone • cipolla stufata salsiccia • pecorino di Grotta (Ce - La - Ci)	11,00 €
Tonnara base marinara • tonno Italiano in olio extra vergine Biologico carciofini • capperi • olive • origano (Ce - Pe - Ag - Pr)	11,00 €
Regina Margherita pomodoro • mozzarella di bufala • pomodorini • pesto di basilico (Ce - La - Fs)	9,00 €

LE CLASSICHE... QUALITA' E TRADIZIONE

Pomodoro, salumi e mozzarella 100% Italiani

	Fornarina fornarina • rosmarino • sale integrale di Cervia (Ce)	3,50 €
	Crackerona fornarina • semi oleosi tostati • rosmarino • sale (Ce - Ss)	4,50 €
	Marinara pomodoro • olio extra vergine di oliva all'aglio • prezzemolo (Ce - Ag - Pr)	5,00 €
	Margherita pomodoro • mozzarella (Ce - La)	5,50 €
	Napoli & acciughe di Cetara pomodoro • mozzarella • acciughe di Cetara • capperi • origano (Ce - La - Pe)	7,50 €
	Parmigiana pomodoro • mozzarella • melanzane al forno • parmigiano D.o.p. 24 mesi basilico fresco • pomodori secchi fuori forno (Ce - La - Ag)	9,00 €
	Salsiccia e Funghi pomodoro • mozzarella • salsiccia • funghi freschi (Ce - La)	8,50 €
	Prosciutto e Funghi pomodoro • mozzarella • prosciutto cotto alta qualità • funghi freschi (Ce - La)	7,80 €
	Capricciosa pomodoro • mozzarella • funghi freschi • carciofini prosciutto cotto alta qualità • olive (Ce - La)	8,50 €
	Quattro stagioni pomodoro • mozzarella • funghi freschi • carciofini prosciutto cotto alta qualità • olive (Ce - La)	8,50 €
	Tonno e Cipolla pomodoro • mozzarella • tonno Italiano in olio extra vergine Biologico cipolla fresca (Ce - La - Pe - Ci)	9,50 €
	Quattro Formaggi mozzarella • pecorino di grotta • gorgonzola • parmigiano D.o.p. 24 mesi (Ce - La)	9,00 €
	Ortolana mozzarella • pomodoro • melanzane • zucchine • pomodorini (Ce - La)	9,00 €





PIZZA DA ASPORTO & DELIVERY:

Tutti i giorni puoi ordinare la nostra pizza.
Puoi venire a ritirarla oppure te la portiamo a casa noi!

Orario ritiro: 19:00 – 23.00

I nostri contenitori da asporto sono in Bagassa un materiale 100% naturale
ricavato dalla lavorazione della canna da zucchero
senza collanti nocivi per la salute

I NOSTRI DOLCI 100% BIO....

- Crema gratinata, lamponi e croccante di sesamo** 6,00 €
Crema cotta al vapore e gratinata allo zucchero di canna integrale, coulis di lamponi e croccante al sesamo
(Fs - La - Uo - Ss)
- Cannoli di pasta fillo al mascarpone e caffè** 6,00 €
Sottilissima pasta friabile d'origine Greca, mascarpone alle uova fresche crema al caffè espresso, scaglie di cioccolato (Ce - Uo - La - Fs)
-  **Torta tiepida al cioccolato, castagne e arancia** 6,00 €
Torta al cioccolato fondente Veg. crema di castagne, uvetta al rhum e arance sciroppate (As - So - Ce)
- Ghiacciato all'ananas caramellata e bergamotto d.o.p Calabrese** 6,00 €
Freschissimo semifreddo alla meringa con ananas e succo di bergamotto gocce di cacao in giro per il piatto (La - Uo - Ce)
- 1171 km a sud del Kitchen...** 6,50 €
Anello di cialda croccante con cremoso di ricotta, fico caramellato e mandorle, briciole di biscotto e fave di cacao (Fs - La - Ce - Uo)
-  **Dolce crumble alle mele e nocciole cotto nel vasetto di vetro** 6,00 €
Friabile biscotto senza glutine, mele spadellate alla vaniglia e profumo di cannella gelato alla nocciola (Fs)
-  **Millefoglie di pasta sfoglia, pere pocher e cremoso al cioccolato** 6,00 €
Pasta sfoglia caramellata, pere allo sciroppo, cremoso al cioccolato e cacao (Ce - So)
- Coppa Cherry** 5,50 €
Gelato fior di panna, briciole di pasta sfoglia, e ciliegie sciroppate in casa (La - Fs - Ce)
-  **Il gelato del nostro Bio's Cafè** 5,00 €
- al cioccolato fondente, al Pistacchio, alla Nocciola del Piemonte (a base di bevanda vegetale di riso) (Fs)
- Fior di panna fresca alla vaniglia (a base di latte vaccino) (La)
-  **Quattro gusti di biscotti e calice divino dolce** 5,00 €
Biscotteria di nostra produzione, Albana dolce Tre Monti (Fs - So - Ce - As)
-  **Le Torte dal nostro forno Bio's senza olio di plama** 4,00 €
- Pasta frolla, pere e cioccolato
- Crostata con marmellata ai frutti di bosco (Fs - So)

LA CANTINA

Non è finito il vino? Portalo via...

Rivolgiti al nostro personale, la bottiglia verrà sigillata in un comodo sacchetto

Chiedici la proposta del giorno...

Abbiamo sempre dei vini che proponiamo fuori carta...

IN CARAFFA

Tenuta Santa Lucia	Bianco	Lt. 0,50	6,00 €
La Cerreta	Rosso	Lt. 0,50	6,00 €

AL CALICE



Bollicine

Savian	Prosecco Valdobbiadene doc Conegliano	s.a.	4,00 €
Podere Vecciano	Spumante brut rosè Ramante	2016	4,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta brut docg Golf 1927	s.a.	6,50 €

Bianchi

Tenuta Santa Lucia	Bianco Rubicone igt Citrullo (famoso, albana)	s.a.	3,50 €
Tre Monti	Pignoletto doc frizzante Doppio bianco	2016	3,50 €
La Cerreta	Virana Forlì bianco igt (malvasia, chardonnay, moscato)	2015	3,50 €

Rossi



Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Sangiovese sup. Montetauro	2016	3,50 €
SanGiovanni	Rosso Piceno doc Marche Geo	 2015	3,50 €
Pizzolato	Cabernet Venezia doc	 2016	3,50 €

Dolci

Tre Monti	Romagna Albana docg dolce Casa Lola	2015	4,00 €
-----------	-------------------------------------	------	--------

LA BOTTIGLIA

Bollicine

Tre Monti	Pignoletto doc frizzante Doppio bianco	2016	13,00 €
Savian	Prosecco Valdobbiadene Conegliano docg	s.a.	14,50 €
Savian	Prosecco doc extra dry	s.a.	15,50 €
Savian	Spumante brut Evento (chardonnay e riesling)	s.a.	15,50 €
Cantina Pizzolato	Prosecco doc brut vegan	 2016	ss 16,00 €
Sangiovanni	Vino Spumante brut Marta (passerina)	 s.a.	16,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta brut docg Golf 1927	s.a.	28,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta Rosè brut docg	2011	31,00 €
Barone Pizzini	Franciacorta Satèn brut docg	2012	33,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Brut millesimato	2011	27,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Pas dosè	2011	29,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Blanc de noir	2011	30,00 €
Piollot Père & Fils	Champagne brut Millésime	2007	51,00 €
Piollot Père & Fils	Champagne brut Cuvée de Réserve	s.a.	40,00 €
Podere Vecciano	Spumante brut rosè Ramante	2016	17,00 €
Tenuta Santa Lucia	Vino Spumante ancestrale Vensamé (sangiovese non filtrato)	s.a.	16,00 €

LA BOTTIGLIA

Bianchi

Emilia Romagna

Fiammetta	Chardonnay Rubicone igt Gelindo	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Bianco Rubicone igt Borgofriano (chardonnay, famoso)	2016	11,00 €
Podere Vecciano	Famoso Rubicone igt Pian delle Marne	s.a.	13,00 €
Podere Vecciano	Pagadebit di Romagna doc Vignadellerose	2015	13,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Rebola Vignalaginema	2014	18,50 €
San Valentino	Colli di Rimini doc Rebola Scabi bianco	2016	14,00 €
Tenuta Santa Lucia	Bianco Rubicone igt Citrullo (famoso, albana)	s.a.	13,00 €
Luretta	Colli Piacentini doc Sauvignon I Nani e le Ballerine	2015	21,00 €

Alto Adige

Alois Lageder	A.A. doc Pinot grigio e Chardonnay Beta Delta	2013	bd 20,00 €
Manincor	A.A. doc Moscato giallo	2014	20,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Chardonnay Gaun	2012	22,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Pinot grigio Porer	2015	bd 23,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Gewürztraminer Am Sand	2015	bd 28,50 €

Campania

San Salvatore	Greco Paestum igt Calpazio	2015	18,50 €
---------------	----------------------------	------	---------

Liguria

Bio Vio	Riviera Ligure di Ponente doc Pigato Bon in da Bon	2012	21,00 €
---------	--	------	---------

Marche

Pievalta	Verdicchio dei Cast. di Jesi sup. classico docg	2015	bd 16,00 €
Pievalta	Verdicchio dei Cast. di Jesi ris. Classico docg San Paolo	2010	bd 22,00 €
Sangiovanni	Passerina igt Marche Geo	2016	12,00 €
Sangiovanni	Pecorino Offida docg Kiara	2015	13,50 €

Sicilia

Centopassi	Catarratto igt Terre rosse di Giabbascio	2015	16,50 €
------------	--	------	---------

Rosati

Alto Adige

Manincor	Le Rose de Manincor igt Vigneti delle Dolomiti Rosato	2013	21,00 €
----------	---	------	---------

Rossi

Emilia Romagna

Fiammetta	Colli di Rimini doc Sangiovese sup. Benedictus	2016	13,00 €
Fiammetta	Colli di Rimini doc Rosso Nero Eron (sang., cabernet, montep.)	2015	18,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Sangiovese sup. Montetauro	2016	11,00 €
Podere Vecciano	Sangiovese di Romagna doc sup. Vignalmonte	2015	14,00 €
Podere Vecciano	Vignlavolta igp Rosso Rubicone (merlot, cabernet, syrah)	2015	15,00 €
San Valentino	Sangiovese Sup. doc Romagna Scabi	2016	14,00 €
Tenuta Santa Lucia	Sangiovese Sup. doc Romagna Baccareto	2016	13,00 €
Tenuta Santa Lucia	Sangiovese Sup. doc Romagna Taibo	2015	16,00 €
Tenuta Santa Lucia	Sangiovese Rubicone igp Taibo	2014	ss 17,00 €
Terre di Fiume	Sangiovese Rubicone igp Eutyches	2014	16,00 €
Terre di Fiume	Sangiovese sup. dop Fafnir	2015	17,00 €
Fattoria degli Orsi	Lambrusco dell'Emilia igt frizzante secco	s.a.	ss 14,00 €
Luretta	Colli Piacentini doc pinot nero Achab	2013	32,50 €
Luretta	Gutturnio superiore dop	2013	18,00 €

Alto Adige

Alois Lageder	A.A. doc Lagrein Merlot Beta Delta	2014	bd 25,00 €
Alois Lageder	A.A. doc Pinot nero Riserva Mimuèt	2014	bd 26,00 €
Manincor	Riserva del Conte igt Vigneti delle Dolomiti rosso	2014	22,00 €

Marche

Sangioanni	Rosso Piceno doc Marche Geo	 2015	13,00 €
------------	-----------------------------	--	---------

Piemonte

Erbaluna	Erbaluna Rosso igt Piemonte	2015	ss 16,50 €
----------	-----------------------------	------	------------

Sicilia

Centopassi	Nero d'Avola igt Argille di Tagghia Via	2015	16,50 €
------------	---	------	---------

Toscana

Poggio Trevalle	Morellino di Scansano Pàssera docg	2015	14,50 €
-----------------	------------------------------------	------	---------

Umbria

Di Filippo	Montefalco Rosso doc	2014	15,50 €
------------	----------------------	------	---------

Dolci

Emilia Romagna

Tre Monti	Romagna Albana docg dolce Casa Lola	2015	15,00 €
-----------	-------------------------------------	------	---------

Piemonte

Torelli	Moscato d'Asti docg San Gròd	2015	15,00 €
---------	------------------------------	------	---------

Aperitivi

Spritz Bio's	Bio live / Prosecco	5,50 €
Spritz Sangio	Sangiovese / Prosecco / soda	5,50 €
Pro-Stratto	Estratto di frutta e verdure / Prosecco	5,50 €
Gin La Vita è Bella	Scorza e olio essenziale limone / Monaco Tonic	8,00 €
Gin The Duke	Rosmarino, scorza di arancia / Monaco Tonic	8,00 €

Birre alla spina

Rother Brau Pils	200 ml	Pils / bionda / Germania	3,50 €
Rother Brau Pils	400 ml	Pils / bionda / Germania	5,00 €
Rother Brau Pils	1 lt	Pils / bionda / Germania	10,00 €
Rother Brau Weizen	300 ml	Weizen / non filtrata / Germania	4,50 €
Rother Brau Weizen	500 ml	Weizen / non filtrata / Germania	6,00 €
Rother Brau Weizen	1 lt	Weizen / non filtrata / Germania	11,00 €

Birre in bottiglia

Lammsbrau blond	330 ml	Pils / bionda chiara / Germania	4,00 €
Riedemburger Emmer	500 ml	Ambrata / cereali antichi / Germania	5,00 €
Okokrone Black	330 ml	Scura / traditional bock / Germania	4,00 €
Rotherbrau ur-Pils	500 ml	Pilsner / bionda / Germania	5,00 €
Riedemburger 5 Korn	330 ml	Ambrata / mix cereali / Germania	4,00 €
Riedemburger Weisse	500 ml	Weizen / torbida / Germania	5,00 €
Riedemburger Dinkel	330 ml	Ambrata / farro / Germania	4,00 €
Lammsbrau Analcolica	330 ml	Bionda / analcolica / Germania	4,00 €

Liquori, amari e grappe

Grappa di Moscato barrique	4,00 €
Grappa di Barbera Nativa Rovero	4,00 €
Grappa del Nonno Gino Riserva	4,00 €
Acquavite di Kirsch	4,00 €
Acquavite di Pere Williams	4,00 €
Grappa alla ruta Domenis	4,00 €
Grappa al miele Domenis	4,00 €
Sambuca Domenis	3,50 €
Amaro Barocho	3,50 €
Amaro del Nonno	3,50 €
Bio Fernet Asper	3,50 €
Liquore di Liquirizia di Calabria	3,50 €
Limoncello Sapori del Golfo	3,50 €
Cognac La Tour Vert	5,00 €
Rum Gold	4,00 €
Gin	4,00 €
Vodka	4,00 €

Acque

Acqua microfiltrata Aqualize nat/gas lt 0,75	1,50 €
Acqua Plose naturale/gassata lt1	2,00 €
Acqua Laurentana naturale/gassata lt 0,5	1,00 €
Bicchiere acqua	0,50 €

Bibite e succhi

Bio Cola "Fraiscura" bicchiere 350 ml	3,50 €
Bio Cola Lattina 330 ml	3,50 €
Gassosa Galvanina 355 ml	3,50 €
Chinotto Galvanina 355 ml	3,50 €
Cedrata Galvanina 355 ml	3,50 €
Limonata Galvanina 355 ml	3,50 €
Tè Verde Galvanina 355 ml	3,50 €
Tè alla Pesca/Limone Galvanina 355 ml	3,50 €
Succo di Mirtillo Achillea 220 ml	3,00 €
Succo Pera Achillea 220 ml	3,00 €
Succo Mela limpida Achillea 220 ml	3,00 €

Te' e tisane

composte dall'Erboristeria de **TerreSole**

Tè Bancha tè verde in foglie a basso contenuto di teina	2,00 €
Tè Kukicha tè verde in rametti a basso contenuto di teina	2,00 €
Tisana Dopo Pasto finocchio, liquirizia, menta, betulla, tarassaco	3,00 €
Tisana Relax tiglio, melissa, malva, finocchio, lavanda, camomilla	3,00 €
Tisana Balsamica eucalipto, anice, timo, malva, menta	3,00 €
Tisana Buongiorno equiseto, melissa, betulla, rosa canina	3,00 €
Tisana Tonica rosa canina, uva ursina, equiseto, biancospino, menta, ortica, liquirizia, anice, malva	3,00 €