

SÌ, È TUTTO VERO!

BIO'S KITCHEN È UN RISTORANTE 100% BIO

dedicato a chi ricerca cibi sani, gustosi e in armonia con l'ambiente.

La nostra proposta si basa sull'utilizzo di materie prime di altissima qualità, che vengono lavorate con cura e sapienza dai nostri chef, con il fine principale di **mantenerne le proprietà nutritive e il gusto naturale**.

Prediligiamo e promuoviamo proposte vegetali e integrali, in un'interpretazione moderna e creativa, accanto alle quali trova comunque spazio, nell'ottica di un approccio inclusivo, una parte importante di cucina della tradizione con ingredienti di origine animale. **Il tutto ovviamente sempre 100% biologico certificato.**

Quindi se siete qui e state leggendo queste righe, significa che state entrando con noi nell'**evoluzione di un progetto nato più di 25 anni fa**, la cui Mission è accompagnarvi con coerenza ed etica, in un **percorso di gusto e consapevolezza**.

BENVENUTE E BENVENUTI NELLA RIVOLUZIONE DEL CIBO!

COPERTO: 1,5 €

CESTINO DI PANE E SFOGLIATINE

Proponiamo **pane di Farro, Grani Antichi di Romagna e Senatore Cappelli** prodotto nel nostro forno.

Le sfogliatine, i bocconcini e i grissotti variano tutti i giorni e sono prodotti dal nostro **laboratorio di Castiglione di Cervia**.

LE MATERIE PRIME FRESCHE

seguono la regola "**Quando ci sono e secondo Natura**".

Ci scusiamo quindi se per offrirvi il meglio della freschezza qualche prodotto verrà sostituito.

UN'ATTENZIONE IN PIÙ...

ALLERGENI E INTOLLERANZE

In ogni piatto o pizza proposti trovate l'indicazione in rosso degli allergeni contenuti e in verde alcuni ingredienti che possono dare intolleranze, secondo la legenda sotto riportata.

Per maggiori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgetevi al personale di sala.

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 = SO ₂
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

Alcune ricette possono contenere alimenti poco tollerati, non possiamo sostituirli ma ve li segnaliamo:

Ag	=	Aglio
Ci	=	Cipolla
Pr	=	Prezzemolo

*Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati in assenza di quelli freschi come: patate fritte, mais, funghi porcini, lamponi, spinaci.



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 Freschezza **NOVITÀ**

2,5 € 4,5 €

Pera, ananas e menta piperita



Succo estratto Salute Vera **IRRINUNCIABILE**

2,5 € 4,5 €

Rapa rossa, carote, mela, limone, zenzero



Succo estratto Basic

2,5 € 4,5 €

Carota, finocchio, mela

PER INIZIARE...

LE NOSTRE SFIZIOSE PROPOSTE PER INIZIARE LA CENA CON GUSTO E ORIGINALITÀ



A tutto Chips

6,5 €

Le leggerissime chips di batata, patate novelle e foglie croccanti di stagione accompagnate dalla nostra spumosa salsa Bio's
(So - Ss - As - Ci)



Quattro assaggi... **IRRINUNCIABILE**

8,5 €

- Valafel e tzatziki
 - Tempura di verdure
 - Fogli di pane guttiau con zucca arrosto e pomodorini confit
 - Pinzimonio, olio e sale
- (Ce - So - Se - Ci - Ag - Pr)



Pinzimonio

7 €

Le verdure che possono mangiarsi crude, tzatziki Veg
olio d'oliva extra vergine, sale di Cervia, pepe a piacere
(Se - So - Ci)



Insalata Naturale

6 €

Insalata mix, carote, pomodori, grattugiato di cavolfiore e semi oleosi
Condimento a piacere
(Ss)



Verde il più possibile

6 €

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)

Bruschetta Sarda **NOVITÀ**

9 €

Pane Guttiau al forno, burrata di bufala, pomodori appassiti, zucca arrosto,
filetti di acciughe e rucola croccante
(Ce - La - So - Pe - Ag)

LA PASTA FATTA A MANO E LE MINESTRE



UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI FARINE BIOLOGICHE CON PIÙ SAPORE
E PIÙ VALORI NUTRIZIONALI



Nerone **IRRINUNCIABILE**

10,5 €

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 ragù di lenticchie NOVITÀ

10 €

Pasta fresca fatta a mano con farina di farro, ragù di lenticchie al vino Sangiovese, verdure e pomodoro (Ce - Se - As - Ci)
Variazione con pecorino di grotta 1 € (La)

Ravioli del pastore NOVITÀ

11 €

Una sottile pasta all'uovo con farina di grani Antichi di Romagna, ripiena di patate e ricotta, salsa cacio e pepe e funghi porcini* (Ce - Uo - La - Ag - Pr)

Spaghetto semintegrale alle alici di lampara

10 €

Pasta di grano semintegrale, alici*, pane aromatico, finocchietto, pomodorini, limone, peperoncino... "il giusto" (Ce - Pe - Ag)

Tagliatella con ragù, farina di grani Antichi di Romagna

10 €

Carne di razza Romagnola, salsiccia fresca, pomodori pelati e verdure (Ce - Uo - As - Se - Ci)

Crema d'Autunno NOVITÀ

9 €

Crema di zucca Delica, battuto di cavolo nero e cavolo riccio, polvere di nocciole (Fs - Ag)

MENU BIMBI ... NOI MANGIAMO PER PRIMI



Bimbo Veg

11 €

Strozzapreti al pomodoro • polpette di cereali al forno • insalatina mista (Ce - Fs - Se - Ci - Ag)

Bimbo Bio

12 €

Strozzapreti al ragù di carne • pollo rosolato • verdure alla griglia (Ce - La - Se - Uo - As - Ci - Ag)

PIATTI VEGETALI

ABBIAMO INTERPRETATO LA NATURA E GLI INGREDIENTI
IN UN PERCORSO DI SAPORI ORIGINALI E GUSTOSI:

**CEREALI INTEGRALI, LEGUMI, VERDURE, ORTAGGI
E PROTEINE VEGETALI**



Va - là - fél **IRRINUNCIABILE** 10 €

Falafel di ceci, tzatziki con yogurt di soia e bagnèt piccante
(So - Ss - Ci - Ag - Pr)

Tempura di verdure **IRRINUNCIABILE** 10 €

Verdure con pastella vegetale in frittura leggera,
agrodolce d'agave e aceto di mele
(Ci)

Tajine 10,5 €

Riso, quinoa bianca e nera saltati al wok, mix di spezie,
briciole di cocco, verdure cotte al forno e canapa tostata
(So - Ci)

La Melanzana in polpette 10 €

Polpette croccanti di melanzana, coulis di pomodorini,
gocce di yogurt di soia all'olio al basilico e limone
(So - Se - Ci - Pr)

Tofu strapazzato NOVITÀ 10 €

Tofu marinato alla rapa rossa e Tamari,
finocchi scottati alla curcuma, grano Saraceno soffiato e yogurt di soia
(So)

Pancake a cena? NOVITÀ 11 €

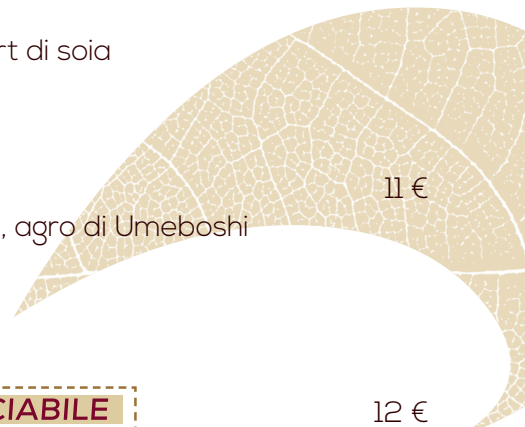
Soffici pancake salati di riso e ceci, verdure di stagione arrosto, agro di Umeboshi
e salsa Bio's leggermente piccante
(So - Ss - Fs - Ci)

Burger senza ham con patatine fritte **IRRINUNCIABILE** 12 €

Pane ai Grani Antichi di Romagna con semi di sesamo*, veggy burger fatto in casa,
pomodoro, insalata, cetriolo marinato, tzatziki veg e patatine fritte*
(Ce - Ss - So - Sp - As - Ci)

Straccetti di seitan NOVITÀ 9 €

Seitan leggermente affumicato, misticanza appassita in agrodolce, topinambur arrosto,
mayo veg alle noci e spicchi di mela
(As - So - Ce - Fs)



IL PESCE

SOLO PESCATO, NIENTE ALLEVATO.

Sardoncini nostrani, spinati e panati 13 €

Sardoncini* gratinati al forno con pane aromatico, serviti con cipolla rossa marinata e piadina ai Grani Antichi di Romagna

(Pe - Ce - As - Ag - Pr - Ci)

Calamaro rosolato, rösti di patate e pomodorini al forno 16,5 €

Calamaro* rosolato alla piastra, rösti di patate, pomodorini al forno e citronette cremosa al limone (Mo - As)

Polpito **NOVITÀ** 18 €

Polpo* rosolato, fricassea di patate, carote, porro e limone, battuto crudo di avocado e pomodoro

(Mo - So - Ci - Pr)

Mazzancolle a un miglio **NOVITÀ** 18 €

Mazzancolle* arrostiti in padella Lionesa, miglio alle verdure, gremolada alle erbe e arancia

(Cr - So - Ci - Pr - Ag)

LA CARNE

SOLO CARNE 100% BIO DA FORNITORI SELEZIONATI

Tagliata di vitellone di razza Romagnola **NOVITÀ** 19 €

Vitellone alla griglia e patata schiacciata all'olio extra vergine e prezzemolo

(Pr)

Pollo nell'Orto **NOVITÀ** 14 €

Sovracoscia di pollo ruspante cotta a bassa temperatura, cicoria ripassata alla birra e salsa di pomodoro a pezzettoni con olive e rosmarino

(As - So - Ag)

PER ACCOMPAGNARE

 **Verdure alla griglia di giornata** 6,5 €

 **Patate fritte*** 5,5 €

 **Pizza Fornarina** (a spicchi) 3,5 €
Fornarina, rosmarino e sale integrale di Cervia (Ce)

 **Pizza Crackerona** (a spicchi) 4,5 €
Fornarina con mix di semi oleosi tostati (Ce - Ss)

 **Pizza La Macchiata** (a spicchi) 4 €
Fornarina macchiata di pomodoro in salsa olio extra vergine e origano (Ce)



LA PIZZA BIO'S

IMPASTI COMPOSTI DA SINGOLE FARINE 100% BIO

GRANI ANTICHI DI ROMAGNA:

storia, tradizione e alto valore nutrizionale

FARRO:

fragrante e pieno di sapore con aggiunta di semi di lino

KAMUT®:

morbidezza e gusto

LEGGEREZZA:

tutti gli impasti sono altamente digeribili grazie al nostro lievito madre e alla giusta lievitazione quotidiana

Supplemento per impasto

100% Kamut® e 100% Farro semintegrale 1 €

Supplemento per **variazioni e farciture aggiuntive**,
ad ingrediente 0,5 € / 4€

PIZZA DA ASPORTO

Tutti i giorni potete venire a ritirare la nostra pizza.






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**.
Riscaldabili in forno fino a 100 gradi.



DALL'ORTO... AL FORNO

PIZZE 100% VEGETALI... LEGGEREZZA, TANTE VERDURE E COLORI DELLA NATURA

-  **Genovese NOVITÀ** 9,5 €
Fior di vegan, melanzana fritta, patate al forno, pomodorini appassiti
pesto di basilico ai pinoli e anacardi (Ce - So - Fs - Ag)
-  **Autunnale NOVITÀ** 10 €
Crema di zucca Delica cotta in forno, straccetti di seitan,
spinaci freschi, funghi e noci
(Ce - Fs - Ag - Ci)
-  **Gialla & Nera NOVITÀ** 10 €
Delicata crema allo zafferano, cavolo nero saltato in padella, fior di vegan
rustica di pomodoro a pezzettoni e gremolata di olive
(Ce - So - Ag)
-  **Pugliese NOVITÀ** 9 €
Fior di vegan, cicoria e scarola ripassate in padella, cipolla rossa stufata,
capperi, olive e pomodori secchi
(Ce - So - Ag - Ci)
-  **Bontà** 8,5 €
Salsa rustica di pomodoro a pezzettoni,
in uscita fior di vegan e basilico fresco ...quando c'è (Ce - So)

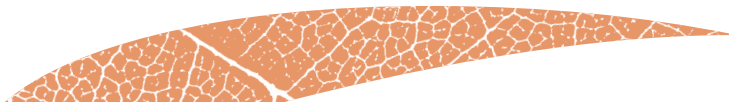
FIOR DI VEGAN: alimento 100% vegetale, proteico e a base di soia... ottimo sulla pizza come sostitutivo della mozzarella.



UNA SFORNATA DI IDEE

PIZZE "PENSATE" DA NOI CON ORIGINALITÀ ED EQUILIBRIO DI SAPORE

- Montanara NOVITÀ** 11 €
Mozzarella, verza stufata al tegame, salsiccia, scaglie di pecorino dolce (Ce - La - Ci)
- Orto & Mare NOVITÀ** 10,5 €
Rustica di pomodoro a pezzettoni, gocce di mozzarella, radicchio rosso
cipolla stufata, alici* dell'Adriatico gratinate al pane aromatico (Ce - Pe - La - As - Pr - Ag)
- La Nico NOVITÀ** 11,5 €
Mozzarella, speck, noci, gorgonzola e miele (Ce - La - Fs)
- Ottobre NOVITÀ** 11 €
Mozzarella, zucca Delica cotta al forno, crema di Parmigiano reggiano 24 mesi,
prosciutto crudo croccante, grattugiata di limone sul finale (Ce - So - La)
- Rustichella NOVITÀ** 9,5 €
Mozzarella, chips di patate al rosmarino, gocce di crescenza, filetti di acciuga e rucola
(Ce - La - Pe - Ci)
- L'Unica** 12 €
Base bianca di mozzarella e... tutto in uscita: burrata di bufala stracciata, mortadella, pistacchi
tostati e spolverata di pepe e semi di finocchio (Ce - La - Fs)
- Mr. Ago** 12 €
Pomodoro e ... tutto in uscita: burrata di bufala, prosciutto crudo Sambucano e olive nere
(Ce - La)
- Jack lo Squacquerone** 11 €
Mozzarella, squacquerone, prosciutto crudo Sambucano, pomodorini e rucola (Ce - La)
- Red Hot Chili Pepper** 9,5 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla stufata, tabasco e origano (Ce - La - As - Ci)
- Sborona** 11 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso e salsiccia (Ce - La)
- Santarcangiolese** 11 €
Mozzarella, squacquerone, cipolla stufata, salsiccia e pecorino semi-stagionato (Ce - La - Ci)
- Tonnara** 11 €
Base marinara, tonno Italiano in olio extra vergine di oliva, carciofini, capperi, olive e origano
(Ce - Pe - Ag - Pr)
- Verace** 9 €
Salsa grezza di pomodoro a pezzettoni,
in uscita mozzarella di bufala e basilico fresco ...quando c'è (Ce - La - Ag)
- Regina Margherita** 9,5 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di basilico (Ce - La - Fs)



LE CLASSICHE: QUALITÀ E TRADIZIONE

POMODORO, SALUMI E MOZZARELLA 100% ITALIANI.



Fornarina

3,5 €

Fornarina, rosmarino e sale integrale di Cervia (Ce)



La Macchiata

4 €

Fornarina macchiata di pomodoro e olio extra vergine e origano (Ce)



Crackerona

4,5 €

Fornarina con mix di semi oleosi tostati (Ce - Ss)



Marinara

5 €

Pomodoro, olio extra vergine di oliva all'aglio e prezzemolo (Ce - Ag - Pr)

Margherita

5,5 €

Pomodoro e mozzarella (Ce - La)

Napoli

7,5 €

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano (Ce - La - Pe)

Parmigiana

9 €

Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, parmigiano D.o.p. 24 mesi pomodori semiseccchi e basilico fresco (Ce - La - Ag)

Salsiccia e Funghi

8,5 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi freschi (Ce - La)

Prosciutto e Funghi

8,5 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità e funghi freschi (Ce - La)

Capricciosa

8,5 €

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto alta qualità e olive nere (Ce - La - Ag)

Quattro stagioni

8,5 €

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto e olive nere (Ce - La - Ag)

Tonno e Cipolla

9,5 €

Pomodoro, mozzarella, tonno Italiano in olio extra vergine Biologico e cipolla fresca (Ce - La - Pe - Ci)

Quattro Formaggi

9 €

Mozzarella, pecorino di grotta, gorgonzola e Parmigiano D.o.p. 24 mesi (Ce - La)

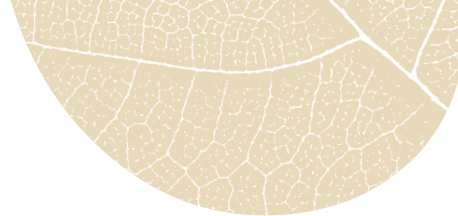
Ortolana

9 €

Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine e pomodorini (Ce - La)

I NOSTRI DOLCI

"SOLO" SE VE LO MERITATE...



-  **Brownies Ciocco & Gelato - NOVITÀ** 5,5 €
Soffici brownies al cioccolato e mandorle, chutney di zucca Hokkaido e gelato alla nocciola
(Ce - Fs - So)
- Uè!!!... Polentoni - NOVITÀ** 6 €
Sbrisolona, mousse di cocco, salsa al cioccolato Fairtrade e mirtilli neri
(Ce - Fs - Uo - La)
- La Friabile - NOVITÀ** 6 €
Frollina alle mele, crema pasticcera alla vaniglia, gelato fior di latte, veli di mela
(Ce - Uo - La)
-  **Passione per la frutta - NOVITÀ** 6 €
Pera in infusione di camomilla e basilico, coulis di lamponi, pasta sfoglia caramellata
(Ce)
- Senza tempo - NOVITÀ** 6 €
Semi-sfera cremosa di mascarpone, savoiardo e caffè espresso
(Ce - Uo - La - Fs)
-  **È stagione di "tartufi" - NOVITÀ** 6 €
Tre tartufi al cioccolato ricoperti di: peperoncino, curcuma e zenzero, stecca di frutti secchi raw, confettura di banana al Rum
(Fs - As - So)
-  **Quattro gusti di biscotti e calice di vino dolce** 5 €
Biscotteria di Bio's Produzione servita con un calice di Albana dolce Tre Monti
(Fs - So - Ce - As)
-  **Le Torte dal nostro forno Bio's** (Senza olio di palma) 4 €
A scelta tra una torta di Grani Antichi di Romagna pere e cioccolato fondente, crostata con marmellata di albicocca o crostata di farro ai frutti di bosco
(Ce - Fs - So)
- Il gelato in coppa** 5 €
 Cioccolato fondente o pistacchio a base di bevanda vegetale di riso
Fior di panna fresca alla vaniglia (La)
a base di latte vaccino
Il gusto frutta in base alla varietà di stagione

LA CANTINA

Non avete finito il vino? Potete portarlo via

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

Chiedeteci 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 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta brut	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	2017	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	2017	13,00 €
Savian	Prosecco Valdobbiadene Conegliano docg	s.a.	14,50 €
Cantina Pizzolato	Prosecco doc brut vegan	2017	ss 16,00 €
Sangiovanni	Vino Spumante brut Marta (passerina)	 s.a.	16,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Brut docg	 s.a.	28,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta docg Satèn	s.a.	31,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta docg Rosé	s.a.	31,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta docg Pas dosè millesimato	2013	34,00 €
Abrami Elisabetta	Franciacorta Blanc de noir millesimato (100%pinot nero)	2011	34,00 €
Podere Vecciano	Spumante brut rosè Ramante	2016	17,00 €
Tenuta Santa Lucia	Vino Spumante ancestrale Vensamé	s.a.	17,00 €
Tenuta Santa Lucia	Spumante brut Santa Lucia (famoso)	s.a.	22,00 €
Tenuta Santa Lucia	Bianco perla met. Charmat (famoso, sangiovese, albana)	s.a.	17,00 €
Pillot Père & Fils	Champagne Brut Millésimé	2007	51,00 €

LA BOTTIGLIA

Bianchi



Emilia Romagna

Fiammetta	Chardonnay Rubicone igt Gelindo	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Bianco Rubicone igr Borgofriano (chardonnay, famoso)	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Pagadebit di Romagna doc Vignadellerose	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Rebola Vignala Ginestra	2014	18,50 €
La Cerreta	Virana Forli bianco igt (malvasia, chardonnay, moscato)	2015	15,00 €
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 €
Tenuta Santa Lucia	Famous Rubicone igt	2016	18,00 €
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	2016	bd 22,00 €
Manincor	A.A. doc Moscato giallo	2016	20,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Chardonnay Gaun	2016	bd 22,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Pinot grigio Porer	2016	bd 23,00 €
Tenutæ Lageder	A.A. doc Gewürztraminer Am Sand	2015	bd 28,50 €

Marche

Ten. Santi Giacomo	La Fogliola Marche bianco igt (biancame, trebbiano)	2016	16,00 €
Ten. Santi Giacomo	Bellantonio Marche bianco igt (incrocio bruni)	2015	18,00 €
Sangiovanni	Passerina igt Marche Geo	 2017	12,00 €
Sangiovanni	Pecorino Offida docg Kiara	 2015	13,50 €

Rosati

Alto Adige

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

Rossi


Emilia Romagna

Fiammetta	Colli di Rimini doc Cabernet Sauvignon Frajateo	2016	14,00 €
Fiammetta	Colli di Rimini doc Rosso Nero Eron (sang., cabernet, montep.)	2016	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	Vignalavolta 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 €
Folicello	Lambrusco dell'Emilia igt frizzante secco	s.a.	ss 14,00 €
Luretta	Colli Piacentini doc pinot nero Achab	2013	32,50 €

Alto Adige

Alois Lageder	A.A. doc Lagrein Merlot Beta Delta	2016	bd 25,00 €
Alois Lageder	A.A. doc Pinot nero Riserva Mimuèt	2015	bd 26,00 €
Manincor	Riserva del Conte igt Vigneti delle Dolomiti rosso	2015	22,00 €

Marche

Sangiovanni	Rosso Piceno doc Marche Geo	 2016	13,00 €
Ten. Santi Giacomo	La Fogliola Marche rosso igt (sangiovese)	2016	16,00 €
Ten. Santi Giacomo	Fortercole Marche rosso igt (sangiovese, merlot)	2015	20,00 €

Piemonte

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

Toscana

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

Dolci

Emilia Romagna

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

Piemonte

Torelli	Moscato d'Asti docg San Gròd	2016	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 Lauretana 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 del **TerræSole**

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