

# 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:

<b>Ar</b>	=	<b>Arachidi</b>	e derivati
<b>As</b>	=	<b>Anidride</b>	solforosa e solfiti, sup.10mg x kg = SO <sub>2</sub>
<b>Ce</b>	=	<b>Cereali</b>	contiene glutine
<b>Cr</b>	=	<b>Crostacei</b>	e derivati
<b>Fs</b>	=	<b>Frutta</b>	secca contiene frutta secca e derivati
<b>La</b>	=	<b>Latte</b>	contiene latte, derivati, incluso lattosio
<b>Lu</b>	=	<b>Lupini</b>	e derivati
<b>Mo</b>	=	<b>Molluschi</b>	e derivati
<b>Pe</b>	=	<b>Pesce</b>	e derivati
<b>Se</b>	=	<b>Sedano</b>	compreso sedano rapa, rape e derivati
<b>Ss</b>	=	<b>Semi di sesamo</b>	e derivati
<b>Sp</b>	=	<b>Senape</b>	e derivati
<b>So</b>	=	<b>Soia</b>	tamari, shoiu, fiocchi e derivati
<b>Uo</b>	=	<b>Uova</b>	e derivati

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

<b>Ag</b>	=	<b>Aglio</b>
<b>Ci</b>	=	<b>Cipolla</b>
<b>Pr</b>	=	<b>Prezzemolo</b>

\*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 Green **NOVITÀ**

2,5 € 4,5 €

Cetriolo, kiwi, mela, menta



## 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  
• Foglie di pane Guttiau e battuto di melanzane  
• Pinzimonio, olio e sale  
(Ce - So - Se - Ci - Ag - Pr)



### Pinzimonio **NOVITÀ**

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 **NOVITÀ**

6 €

Insalata mix, carote, pomodori, cetrioli, 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, battuto di melanzane  
filetti di acciughe e rucola croccante  
(Ce - La - 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 fatti a mano **NOVITÀ**

9 €

Fagiolini, piselli, spinaci e menta

(Ce - So)

Variazione con Pecorino di grotta 1 € (La)

## Spaghetto semintegrale alle alici di lampara **NOVITÀ**

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 e verdure

(Ce - Uo - As - Se - Ci)

## MENU **BIMBI**



### Bimbo Veg

11 €

Strozzapreti al pomodoro • polpette al forno di cereali • insalatina mista

(Ce - Fs - Se - Ci - Ag)

### Bimbo Bio

12 €

Strozzapreti al ragù di carne • pollo rosolato • verdure alla griglia

(Ce - 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 di verdure e riso** 10,5 €

Composizione di verdure stagionali in diverse cotture,  
servite con riso al "salto" e condimento alla vaniglia e limone  
(As - Ss)

**Quinoa croccante, fagiolini e quark NOVITÀ** 10,5 €

Girelle di quinoa con verdure, fagiolini, filetti di pomodoro,  
quark vegetale, profumato ai fiori di sambuco e germogli freschi  
(So - Se - Ci - Ag)

**Previsioni del Tempeh NOVITÀ** 10,5 €

Gustose polpette di tempeh e verdure, morbide dentro e rosolate fuori,  
melanzane piastrate, battuto crudo di pomodoro, sedano e olive di Peranzana  
(So - Se)

**Panelle dorate, caponata di verdure NOVITÀ** 11 €

Fette di crema di ceci rosolate al rosmarino, verdure di stagione,  
capperi e coulis di peperone rosso dolce (So - Ss - Se - Ag - Ci)

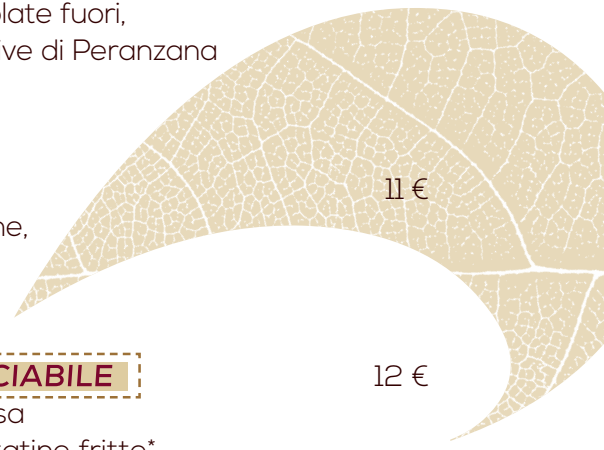
**Burger senza ham con patatine fritte** **IRRINUNCIABILE** 12 €

Pane\* di kamut con semi di sesamo, veggy burger fatto in casa  
pomodoro, insalata, cetriolo marinato, salsa tzatziki veg e patatine fritte\*.  
(Ce - Ss - So - Sp - As - Ci)

**Straccetti di seitan, punte d'asparagi e fagiolini NOVITÀ** 9 €

Seitan marinato, mix insalata, pomodorini, asparagi, fagiolini e maioVeg al limone  
(As - So - Ce)

Servito a temperatura ambiente



# IL PESCE

SOLO PESCATO, NIENTE ALLEVATO.

## Sardoncini nostrani, spinati e panati 13 €

Sardoncini\* gratinati al forno con pane aromatico, serviti con cipolla rossa marinata  
(Pe - Ce - As - Ag - Pr - Ci)

## Calamario rosolato, rösti di patate e pomodorini al forno **NOVITÀ** 16,5 €

Calamario\* rosolato alla piastra, rösti di patate, pomodorini al forno e citronette cremosa al limone  
(Pe - As)

## Mazzancolle e Polpo rosolati, catalana croccante di verdure **NOVITÀ** 18 €

Polpo\* e mazzancolle\*, catalana di verdure cotte e crude, olio al basilico e zenzero fresco  
(Pe - Se - So - Ci)

# LA CARNE

SOLO CARNE 100% BIO DA FORNITORI SELEZIONATI

## Tagliata di razza Romagnola 19 €

Vitellone alla griglia e "Jack potatoes" servita con burro aromatico  
(La - Pr)

## Pollo nell'orto **NOVITÀ** 14 €

Pollo ruspante cotto a bassa temperatura fagiolini e senape, pomodoro a pezzettoni con olive e rosmarino  
(Sp - Ag)

## Il Tagliere 14 €

- Prosciutto crudo Sambucano (Az. Savigni)
- Capocollo di Cinta (Az. Savigni)
- Salamone toscano al lardello di Cinta (Az. Savigni)
- Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 mesi
- Pecorino morbido di grotta

(Ce - La)

# 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) **NOVITÀ** 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 resi altamente digeribili grazie alla lunga fermentazione della nostra pasta madre

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... STAGIONALITÀ, COLORE E SAPORE...

-  **Andalusa NOVITÀ** 9,5 €  
Crema di melanzana, fior di vegan, chips di patate al forno, asparagi, pomodorini e pesto di basilico (Ce - So - Fs - Ag)
-  **Thai NOVITÀ** 9,5 €  
Tempeh fritto, fresca insalatina di stagione, dolce cipolla caramellata e salsa Thai (Ce - So - Se - As - Ci)
-  **Zaf NOVITÀ** 10 €  
Delicata crema allo zafferano, fior di vegan, fagiolini saltati in padella, rustica di pomodoro a pezzettoni e crumble di olive nere (Ce - So - Ag)
-  **Obergina NOVITÀ** 10 €  
Crema di melanzana, fior di vegan, melanzana fritta, pomodoro fresco al coltello, tahin di sesamo e menta fresca (Ce - So - Ss)
-  **Pugliese** 9 €  
Fior di vegan, erbe di campo ripassate in padella, capperi, olive e pomodori secchi (Ce - So - Ag)
-  **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.

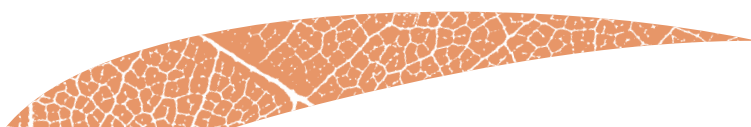




# UNA SFORNATA DI IDEE

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

<b>Trabucco NOVITÀ</b>	11 €
Macchiata di pomodoro alla marinara, alici marinate dell'Adriatico, rucola, radicchio e scaglie di pecorino semi-stagionato (Ce - Pe - La - As - Pr - Ag)	
<b>L'Unica NOVITÀ</b>	12 €
Base bianca di mozzarella e... Tutto in uscita: burrata di bufala stracciata, mortadella, pistacchi tostati e olio aromatico al finocchio (Ce - La - Fs)	
<b>Scorzese NOVITÀ</b>	11 €
Mozzarella, asparagi, crema di parmigiano 24 mesi, speck croccante e zeste di limone fresco (Ce - La)	
<b>New Venice NOVITÀ</b>	12 €
Crema di melanzana e... Tutto in uscita: bufala, rucola, pomodorini, olive e tranci di tonno in olio extra vergine di oliva (Ce - La - Pe)	
<b>Riviera NOVITÀ</b>	10 €
Stracchino, rucola spezzata in cottura, cipollotti dolci gratinati e filetti di acciuga (Ce - La - Pe - Ci)	
<b>Mr. Ago</b>	12 €
Pomodoro e ... tutto in uscita: burrata di bufala, prosciutto crudo Sambucano e olive nere (Ce - La)	
<b>Jack lo Squacquerone</b>	11 €
Mozzarella, squacquerone, prosciutto crudo Sambucano, pomodorini e rucola (Ce - La)	
<b>Red Hot Chili Pepper</b>	9,5 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla stufata, tabasco e origano (Ce - La - As - Ci)	
<b>Sborona</b>	11 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso e salsiccia (Ce - La)	
<b>Santarcangiolese</b>	11 €
Mozzarella, squacquerone, cipolla stufata, salsiccia e pecorino semi-stagionato (Ce - La - Ci)	
<b>Tonnara</b>	11 €
Base marinara, tonno Italiano in olio extra vergine di oliva, carciofini, capperi, olive e origano (Ce - Pe - Ag - Pr)	
<b>Verace</b>	9,5 €
Salsa grezza di pomodoro a pezzettoni, in uscita mozzarella di bufala e basilico fresco ...quando c'è (Ce - La - Ag)	
<b>Regina Margherita</b>	9 €
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 **NOVITÀ**

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...



-  **Torta al cioccolato, ciliegie, crema alla vaniglia e cacao croccante** 6 €  
Una soffice torta veg al cacao, spumosa crema veg alla vaniglia, ciliegie e pepite di cioccolato amaro.  
(Fs - So - Ce)
-  **Pesca caramellata, gelato e biscotto di frutta secca** 6 €  
Una pesca semi-cotta al forno adagiata sopra ad un friabile biscotto di frutta secca, coulis di pesca, quenelle di gelato alla mandorla e pistacchi, semi tostati.  
(Fs - Ce - Ss)
-  **Sfoglia dolce, albicocche sauté, crema alle mandorle e basilico** 6 €  
Una sottile pasta sfoglia, albicocche saltate con zucchero integrale, basilico in foglie e punte di crema veg alle mandorle.  
(As - So - Ce)
- Semifreddo allo squacquerone, fichi caramellati & erbe aromatiche** 6 €  
Panna, meringa e un delicato formaggio fresco si incontrano in un semifreddo ghiacciato, fichi caramellati con una punta leggera di aceto balsamico ed erbe aromatiche.  
(La - As - Uo - Fs)
- Pasta fillo croccante, mascarpone fresco e gocce di caffè** 6 €  
Fogli di pasta finissima e croccante, crema di mascarpone e uova freschissime, gocce di caramello al caffè espresso.  
(Ce - La - Uo - Ss)
- Meringa, bon-bon di ricotta, lamponi, lime & gin** 6,5 €  
Una friabile meringa sbriciolata che avvolge delle sfere di ricotta e panna dolce, lamponi, lime e Gin al limone vaporizzato.  
(Uo - La)
- Crema gratinata all'anice stellato e frutta fresca** 6 €  
Una crema di panna, uova e latte fresco con infuso di anice stellato, gratinata con zucchero Demerara e servita con frutta fresca alla menta.  
(La - Uo)
-  **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 base pasta frolla, pere e cioccolato fondente.  
Crostata con marmellata ai frutti di bosco o all'albicocca.  
(Fs - So)

# 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 €
Corte d'Aibo	Pignoletto doc frizzante	2017	14,00 €
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 Rosè	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	Biancoperla met. Charmat (famoso, sangiovese, albana)	s.a.	17,00 €
Andres & Mugler	Riesling Sekt brut	2015	25,00 €
Beaufort Frères	Blanc de Noir Brut Nature (pinot nero)	s.a.	27,00 €
Piollot	Champagne Cuvée Come des Tallants Extra Brut	s.a.	51,00 €
Marie Courtin	Champagne extra brut Resonance (pinot nero)	s.a.	56,00 €

# LA BOTTIGLIA

## Bianchi


### Emilia Romagna

Fiammetta	Chardonnay Rubicone igt Gelindo	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Bianco Rubicone igt Borgofriano (chardonnay, famoso)	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Pagadebit di Romagna doc Vignadellerose	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Rebola Vignalaginestra	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	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 €
Folicello	Lambrusco dell'Emilia igt frizzante secco	s.a.	ss 14,00 €
C. Formigine Ped	Lambrusco Grasparosa doc secco Passione	s.a.	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 Mimùt	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 Saponi del Golfo	3,50 €
Cognac La Tour Vert	5,00 €
Rum Gold	4,00 €
Gin	4,00 €
Vodka	4,00 €

## Acque

Acqua microfiltrata Alma nat/gas lt 0,75	1,50 €
Acqua Lauretana naturale/gassata lt 0,75	2,50 €
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 €