

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 Vita

finocchio • mela • cavolo nero

2,5 / 4,5 €



Succo estratto Salute Vera

rapa rossa • carote • mela • limone • zenzero

2,5 / 4,5 €



Succo estratto Basic

carota • finocchio • mela

2,5 / 4,5 €

PER INIZIARE...

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



A tutto Chips

le leggerissime chips di cavolo riccio, cavolo Navone, batata e pastinaca, accompagnate dalla nostra spumosa salsa Bio's
(So - Ss - As - Ci)

6,5 €



Quattro assaggi...

IRRINUNCIABILE

• valafel e tzatziki
• tempura di verdure
• ferratelle ripiene
• crudo di verdure al pistacchio
(Ce - So - Ss - Se - Sp - As - Ci - Ag - Pr)

8,5 €



Ferratelle

croccanti cialde a base di piselli, ripiene di zucca cotta e cruda, finocchio, pomodori secchi e olive
(So - As - Ag)

7,5 €



Torta d'erbe e sfogliatina al sesamo

Cavolo nero, broccolo fiolario, pomodoro secco, triangoli di pasta sfoglia*
(Ce - So - Ss - Ag)

7,5 €



Cupola di foglie

foglie di lattuga che avvolgono: cavolo cappuccio, finocchio, insalata condita con maioVeg al pistacchio, capperi e alga nori tostata
(Fs - So)

8 €



Verdure & Grattugia

mix di insalata, cavolfiore e carote grattugiate, salsa tajina di sesamo, semi oleosi, aceto di mele e olio extra vergine d'oliva
(Ss - As)

8 €



Tempura di verdure

IRRINUNCIABILE

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

10 €

LA PASTA FATTA A MANO E LE MINESTRE



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



Zuppa di lenticchie Beluga e zucca Delica

8,5 €

lenticchie qualità Beluga, schiacciata di zucca Delica, i suoi semi tostati
(So / Se)



Nerone (15' di cottura) **IRRINUNCIABILE**

10,5 €

riso integrale Italiano Nerone, piacevolmente aromatico,
gratinato con farina di mais e accompagnato da verdure rosolate
e salsa curry&mele

(So - As - Ci)



Strozzapreti di farro ai carciofi in due cotture

9 €

carciofi brasati e chips di carciofi
con salsa "forte"

(Ce - As - Pr - Ag)

Variazione con Pecorino di grotta 10 € (La)

Lasagnetta aperta gratinata

10 €

farina di semola di grano duro

Ripiena di verza, funghi porcini* e porro dolce con crema al parmigiano

(Ce - La - Uo - As - Fs)

Tagliatella con ragù, farina di grani Antichi di Romagna

10 €

carne di razza Romagnola, salsiccia fresca e verdure

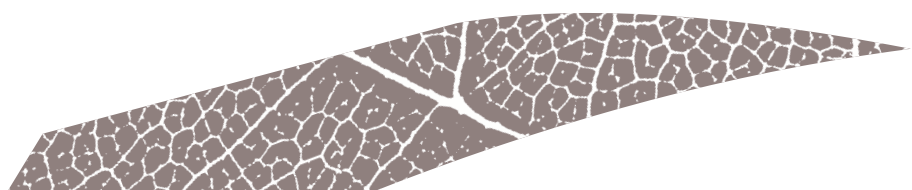
(Ce - Uo - As - Se - Ci)

Spaghetti semintegrale, polpa & sugo di canocchia

11 €

pasta di semola di senatore Cappelli, polpa di canocchia e e pomodori appassiti

(Pe - Ce - Se - Ci - Pr)



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)

Tajine di verdure e riso 10,5 €

Composizione di verdure stagionali in diverse cotture,
servite con riso semintegrale al "salto"
(As)

Involentino di verza con cialde di polenta e pesto rosso 10,5 €

foglie di verza con patate e porri, cialde di polenta croccante
e pesto rosso della tradizione
(So - As)

Previsioni del Tempeh 10,5 €

gustose polpette di tempeh e verdure, morbide dentro e rosolate fuori
con radicchio rosso alla griglia e "Caviale" di tapioca all'arancia
(So - Se - As - 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, tzatziki veg, patatine fritte*
(Ce - Ss - So - Sp - As - Ci)

MENU BIMBI



Bimbo Veg 11 €

strozzapreti al pomodoro • polpette al forno di cereali e 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)



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 con battuto di verdure all'antica 18 €

Calamaro* rosolato alla piastra servito con schiacciata di patate, carciofi e battuto di verdure con acciughe e capperi
(Pe - Se - As - Ci)

LA CARNE

SOLO CARNE 100% BIO DA FORNITORI SELEZIONATI

Tagliata di razza Romagnola 19 €

vitellone alla griglia e Jack potatoes al cartoccio con burro alle erbe aromatiche
(La - Se - Pr)

Pollo e granaglie 14 €

pollo ruspante cotto a bassa temperatura, arrostito in padella servito con Zizania selvaggia, mais* e salsa al limone
(Ce - As - Ag)

La selezione Toscana... 15 €

servito con piadina ai Grani Antichi di Romagna

- il Prosciutto crudo Sambucano
- il Capocollo di Cinta
- Salamone toscano al lardello di Cinta
- Lonzino di Cinta stagionato
- Pecorino morbido di grotta
(Ce - La)

PER ACCOMPAGNARE



Verde il più possibile

Bowl di foglie d'insalata, prezzemolo e basilico in foglie dressing all'aceto di mele, senape e olio di sesamo
(Ss - Se - As - Pr)



Verdure alla griglia di giornata



Patate fritte*

6 €

6,5 €

5,5 €

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

SALE DI CERVIA

in tutti gli impasti

48 ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE

per un'alta digeribilità

Supplemento per impasto **100% Kamut®**
e **100% Farro semi-integrale** | 1€

Supplemento per **variazioni e farciture aggiuntive**,
ad ingrediente 0,50 € / 4€

PIZZA DA ASPORTO

Tutti i giorni potete venire a ritirare la nostra pizza.

Orario ritiro: 19:00 – 23.00

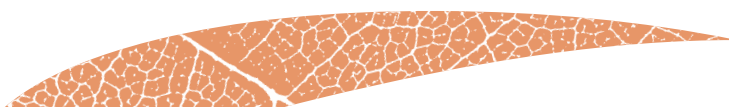
I nostri contenitori da asporto sono in Bagassa, un **materiale 100% naturale** ricavato dalla lavorazione della canna da zucchero **senza collanti nocivi per la salute**.
Riscaldabili in forno fino a 100 gradi.



UNA SFORNATA DI IDEE

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

-  **Omega** 9,5 €
Semi di canapa tostati, mix di verdure crude a foglia, cipolla caramellata, maionese veg homemade
(Ce - So - Ci)
-  **Mammola** 9,5 €
fior di vegan, carciofi al tegame, chips di patate, dressing al limone, rosmarino
(Ce - So - As)
-  **Gauche** 9 €
fior di vegan, pomodori freschi, prezzemolo, battuto di olive e capperi, tabasco, polvere di caffè
(Ce - So - Pr)
-  **Pugliese** 9 €
fior di vegan, cime di rapa ripassate in padella, capperi, olive, pomodori secchi
(Ce - So - Ag)
-  **Delizia** 10 €
fior di vegan, crema di zucca delica, spinaci gratinati, noci
(Ce - So - Fs - Ag)
-  **Sottobosco** 10 €
fior di vegan, funghi freschi brasati e porcini*, cavolo nero
(Ce - So - Ci)
-  **Bontà** 9 €
salsa grezza di pomodoro a pezzettoni, in uscita fior di vegan e basilico fresco (quando c'è...)
(Ce - So)
- Delica** 11 €
crema di zucca, mozzarella di bufala, broccoli, acciughe
(Ce - Pe - La - So)
- Emiliana** 10,5 €
topinambur, mozzarella, crema di parmigiano D.O.P. 24 mesi, noci
(Ce - La - Fs)
- Verace** 9,5 €
salsa grezza di pomodoro a pezzettoni, in uscita mozzarella di bufala e basilico fresco (quando c'è...)
(Ce - La)



Jack lo Squacquerone 11 €
prosciutto crudo Sambucano, mozzarella, squacquerone,
pomodorini, rucola
(Ce - La)

Mr. Ago 12 €
burratina di bufala fuori forno, macchiata di pomodoro,
prosciutto crudo Sambucano, olive nere
(Ce - La)

Red Hot Chili Pepper 9,5 €
salame piccante, pomodoro, mozzarella, cipolla stufata, tabasco, origano
(Ce - La - As - Ci)

Sborona 11 €
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso, salsiccia
(Ce - La)

Santarcangiolese 11 €
mozzarella, squacquerone, cipolla stufata, salsiccia, pecorino sardo
(Ce - La - Ci)

Tonnara 11 €
base marinara, tonno italiano in olio extra vergine biologico, carciofini,
capperi, olive, origano
(Ce - Pe - Ag - Pr)

Regina Margherita 9 €
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, pesto di basilico
(Ce - La - Fs)

LE CLASSICHE: QUALITA' E TRADIZIONE



Fornarina romagnola 3,5 €
fornarina, rosmarino, sale integrale di Cervia
(Ce)

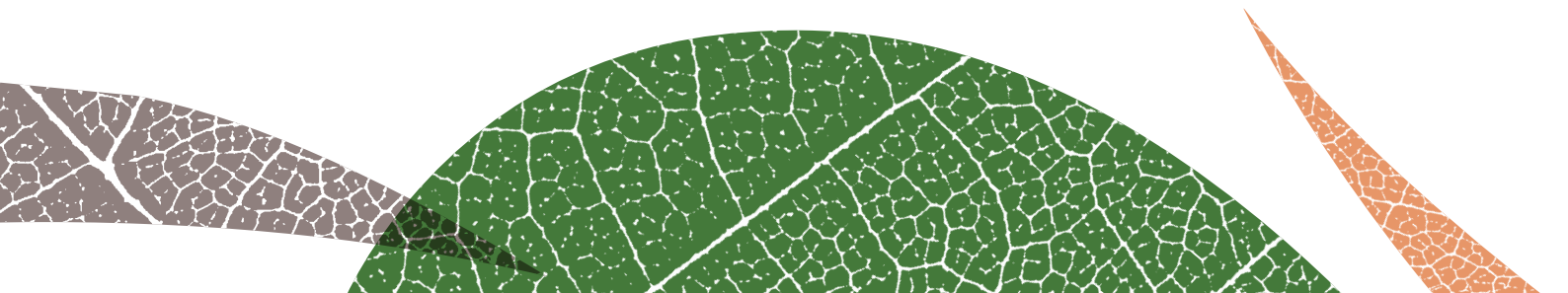


Crackerona 4,5 €
fornarina, semi oleosi tostati, rosmarino, sale
(Ce)



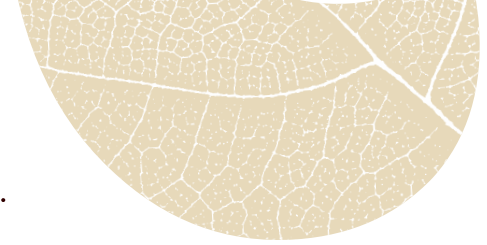
Marinara 5 €
pomodoro, olio extra vergine di oliva all'aglio, prezzemolo
(Ce - Ag - Pr)

Margherita pomodoro, mozzarella (Ce - La)	5,5 €
Napoli pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, capperi, origano (Ce - La - Pe)	7,5 €
Parmigiana pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, parmigiano D.O.P. 24 mesi, basilico fresco, pomodori semi secchi fuori forno (Ce - La - Ag)	9 €
Salsiccia e Funghi pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi (Ce - La)	8,5 €
Prosciutto e Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi (Ce - La)	7,8 €
Capricciosa pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto alta qualità, olive (Ce - La)	8,5 €
Quattro stagioni pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto alta qualità, olive (Ce - La)	8,5 €
Tonno e Cipolla pomodoro, mozzarella, tonno italiano in olio extra vergine biologico, cipolla fresca (Ce - La - Pe - Ci)	9,5 €
Quattro Formaggi mozzarella, pecorino sardo, gorgonzola, parmigiano D.o.p. 24 mesi (Ce - La)	9 €
Ortolana mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine, pomodorini (Ce - La)	9 €



I NOSTRI DOLCI

"SOLO" SE VE LO MERITATE...



Crema gratinata, mirtilli e tulipe croccante

Crema cotta al vapore e gratinata allo zucchero di canna integrale, mirtilli* sciropati e tulipe croccante
(Fs - La - Uo - Ss)

6 €

Cannoli di pasta fillo al mascarpone e caffè

Sottilissima pasta friabile d'origine Greca, mascarpone alle uova fresche crema al caffè espresso, scaglie di cioccolato
(Ce - Uo - La - Fs)

6 €



Torta tiepida al cioccolato Veg, crema alla vaniglia e arancia

Torta al cioccolato fondente, crema alla vaniglia, uvetta al rum e arance sciropate
(As - So - Ce)

6 €

Parfait al pistacchio con salsa ai lamponi e anacardi sabbati

Freschissimo semifreddo al pistacchio, lamponi* e anacardi
(La - Uo - Ce)

6 €

1171 km a sud del Kitchen...

Anello di cialda croccante con cremoso di ricotta, fico caramellato e mandorle, briciole di biscotto e fave di cacao
(Fs - La - Ce - Uo)

6,5 €



Dolce crumble alle mele e nocciole cotto nel vasetto di vetro

Friabile biscotto senza glutine, mele spadellate alla vaniglia, profumo di cannella e gelato alla nocciola (Fs)

6 €



Millefoglie di pasta sfoglia, pere pocher e cremoso al cioccolato

Pasta sfoglia* caramellata, pere allo sciroppo, cremoso al cioccolato e cacao
(Ce - So)

6 €



Quattro gusti di biscotti e calice di vino dolce

Biscotteria di Bio's produzione, Albana dolce Tre Monti
(Fs - So - Ce - As)

5 €



Le Torte* dal nostro forno Bio's (senza olio di palma)

Pasta frolla, pere e cioccolato
Crostata con marmellata ai frutti di bosco o albicocca
(Fs - So)

4 €

Coppa Cherry

Gelato fior di panna, briciole di pasta sfoglia, e ciliegie sciropate in casa
(La / Fs / Ce)

5,5 €

Il gelato del nostro Bio's Cafè

- al Cioccolato fondente, al Pistacchio, alla Nocciola del Piemonte (Fs)
(a base di bevanda vegetale di riso)
- Fior di panna fresca alla vaniglia (La)
(a base di latte vaccino)



5 €

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	Biancoperla 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 Vignagginestra	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 €