

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: 1,50 €

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 Vitamix 2,50 € 4,50 €

Ananas, spinaci, limone e mela

Succo estratto Salute Vera **IRRINUNCIABILE** 2,50 € 4,50 €

Rapa rossa, carote, mela, limone e zenzero fresco

Succo estratto Basic 2,50 € 4,50 €

Carota, finocchio, mela

PER INIZIARE...

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

 **A tutto chips** 6,50 €

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

 **Quattro assaggi ...** **IRRINUNCIABILE** 8,50 €

- Va-là-fel e salsa Tzatziki con yogurt di soia
 - Tempura di verdure
 - Curry, verdure e cialde
 - Esotica emiliana
- (Ce - So - Ci - Ag - Pr)

 **Crostatina agli asparagi** **NOVITÀ** 8,50 €

Friabile pasta brisé vegetale ripiena di asparagi, accompagnata da misticanza e funghi freschi, pesto di anacardi e peperoni dolci arrostiti
(Ce - So - Fs)

 **Curry di verdure con cialde di pasta sfoglia** **NOVITÀ** 9,00 €

Un equilibrio di sapori leggermente speziato al curry, un modo diverso, originale e gustoso di mangiare verdure. Pensato per essere condiviso a centro tavola, con cialde di pasta sfoglia al sale integrale di Cervia e rosmarino
(Ce - Ag - Ci)

 **Esotica emiliana** **NOVITÀ** 7,00 €

Misticanza, avocado, spaghetti di barbabietola rossa con nota affumicata, noci di macadamia e condimento al pesto di basilico
Non solo insalata ma un'esplosione di sapori
(Fs)

 **Insalata naturale** 6,00 €

Insalata mix, asparagi, finocchio, pomodorini e semi di zucca tostati
Condimento a piacere

LA PASTA FATTA A MANO E LE MINESTRE



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



Nerone

IRRINUNCIABILE

10,50 €

Un riso integrale italiano piacevolmente aromatico, gratinato con farina di mais e accompagnato da verdure di stagione rosolate.

Salsa curry e mele a finire.

(So - As - Ci)

Gnocchi, asparagi, vaniglia e Parmigiano **NOVITÀ**

11,50 €

Gnocchi di patate di montagna, asparagi cotti al profumo di vaniglia e crema di Parmigiano Reggiano 22 mesi

(Ce - La)

Ravioli primo sale e mozzarella fior di latte **NOVITÀ**

13,00 €

Pasta fresca senza uova con di farina di Grani Antichi di Romagna, ripieno di caciotta primo sale e mozzarella fior di latte.

Sugo di pomodori datterini appassiti in forno e salsa al basilico

(Ce - La - Ag)

Spghettoni di Gragnano alle alici di lampara

12,00 €

Pasta di semola di grano duro di Gragnano, alici*, pane aromatico, finocchietto, pomodorini, limone e il "giusto" di peperoncino

(Ce - Pe - Ag)

Tagliatelle al ragù

10,00 €

Pasta all'uovo con farina di Grani Antichi di Romagna, ragù di carne bovina di razza romagnola, salsiccia fresca, pomodori pelati e verdure

(Ce - Uo - As - Se - Ci)

MENU BIMBI ... NOI MANGIAMO PER PRIMI



Bimbo Veg

11,00 €

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

(Ce - Fs - Se - Ci - Ag)

Bimbo Bio

12,00 €

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** 10,00 €

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

Tempura di verdure **IRRINUNCIABILE** 10,00 €

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

Tempeh in crosta di pistacchi NOVITÀ 12,50 €

Scaloppe di tempeh marinato e panato in granella di pistacchi e semi di zucca.
Servite con carciofi in tempura e mayoVeg al limone
(So - Sp - As - Fs)

Fagottini fondenti NOVITÀ 12,50 €

Fagottini di seitan con panatura croccante, ripieni di Fior di Vegan e spinaci.
Serviti con cicoria ripassata al tegame leggermente piccante
(Ce - So - As - Ci)

Vado in Messico! NOVITÀ 11,00 €

Deliziosi tacos preparati con farina di mais, farciti con fagiolini marinati, carote
piastrate e seitan rosolato.
Salsa barbecue fatta in casa a finire
(Ce - So - As - Ci)

Burger Senza Ham **IRRINUNCIABILE** 12,00 €

Un gioco di parole per un veggio burger pensato da noi con verdure, cereali e legumi.
Servito con pomodoro, insalata, cetriolo marinato, salsa Tzatziki con yogurt di soia
Il panino viene servito condito con ketchup, mayoVeg e accompagnato da patate fritte
(Ce - Ss - So - Sp - As - Ci)

... UNA PROPOSTA VEGETARIANA

Doppia melanzana NOVITÀ 11,50 €

Involentino di melanzana servito su pane bruscato e ripieno di battuto di melanzane,
olive, capperi e basilico. Spuma di mozzarella di bufala e pomodorini confit
(Ce - La - Ag)

IL PESCE

SOLO PESCATO, NIENTE ALLEVATO

Sardoncini nostrani, spinati e panati 13,00 €

Sardoncini* gratinati al forno con pane aromatico, serviti con cipolla rossa marinata e piadina di farro

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

Tajine di polpo al profumo di agrumi **NOVITÀ** 18,00 €

Tentacoli di polpo cotti in casseruola con scorze di agrumi, erbe aromatiche e pomodoro.

Servito con patate schiacciate e prezzemolo

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

La bufala e il calamaro **NOVITÀ** 17,00 €

Calamaro rosolato in padella lionesa, crema di piselli, mozzarella di bufala e gocce di aceto balsamico di Modena I.G.P.

(Mo - Pe - La - Ci)

LA CARNE

FORNITORI SELEZIONATI 100% BIO, LA GARANZIA DI UNA QUALITÀ CERTIFICATA E TRACCIABILE

Tagliata di Scottona di razza romagnola 19,00 €

Tagliata di bovino di razza romagnola, cotta in padella di ferro con sale grosso di Cervia e accompagnata da verdure di giornata alla griglia

Haaamm...burger 14,00 €

200 gr. di carne bovina di prima scelta, un hamburger gustosissimo e originale, farcito con fontina DOP, pomodori appassiti in forno, anelli di cipolla fritti e insalata croccante, il tutto racchiuso in un panino ai Grani Antichi di Romagna

Il panino viene servito condito con ketchup, maionese e accompagnato da patate fritte

(Ce - So - Ss Sp - La - Ag - Ci)

Pollo ruspante 16,00 €

Petto intero di pollo marinato con erbe aromatiche fresche e limone, cotto al forno e scaloppato al coltello

Servito con spicchi di patate al forno e salsa barbecue fatta in casa

(As - So - Ag - Ci)

PER ACCOMPAGNARE



Verdure alla griglia di giornata 6,50 €

Patate fritte* 5,50 €

Pizza Fornarina Classica (a spicchi) 3,50 €

Fornarina, rosmarino e sale integrale di Cervia (Ce)

Pizza Crackerona (a spicchi) 4,50 €

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

Pizza La Macchiata (a spicchi) 4,00 €

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

LA PIZZA DEL BIO'S KITCHEN

I NOSTRI IMPASTI, DA FARINE 100% BIO

GRANI ANTICHI DI ROMAGNA

Grani Antichi di Romagna, la nostra storia e l'alto valore nutrizionale

FARRO

Farro semintegrale, fragrante e pieno di sapore con aggiunta di semi di lino

MULTICEREALI

Multicereali, l'unione fa la forza con grano, riso, segale, orzo e avena

LA NOSTRA FORMULA

LIEVITO MADRE

Nutrito e accudito ogni giorno dona a tutti i nostri impasti digeribilità e gusto

TEMPO

Le farine e gli impasti hanno bisogno di tempo...dalle 24 alle 48 ore

INGREDIENTI CERTIFICATI

Scegliere non è facile.

Per voi selezioniamo ogni giorno il meglio del mercato Bio in Italia

Supplemento per impasto:

Farro semintegrale o **Multicereale** : 1,00 €

Supplemento per **variazioni e farciture aggiuntive**,

dai 0,50 € ai 4,00€ ad ingrediente

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,

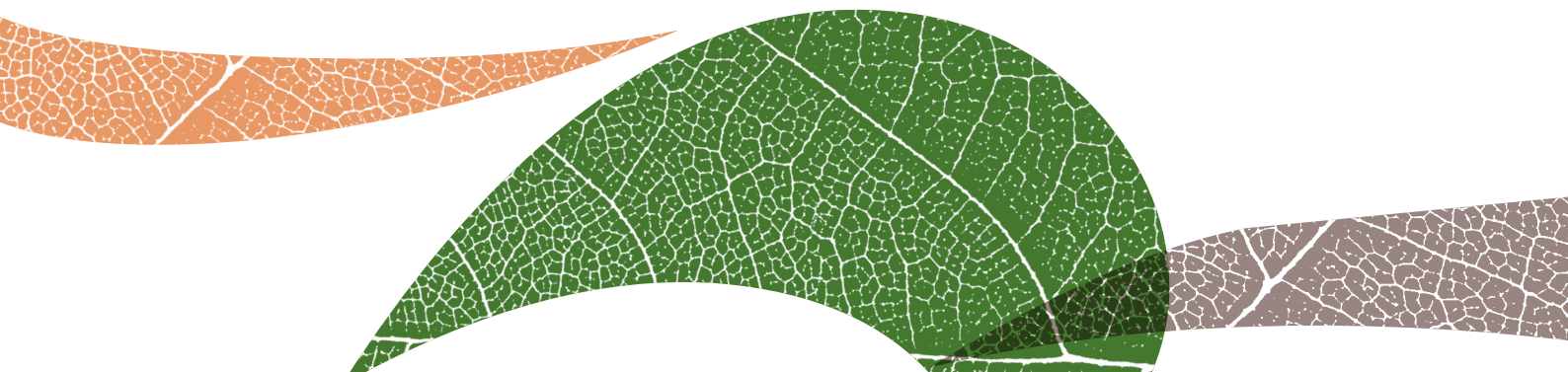
senza collanti nocivi per la salute. Riscaldabili in forno fino a 100 gradi.

DALL'ORTO... AL FORNO

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

-  **Gaia NOVITÀ** 10,50 €
Fior di vegan, rapa rossa e tamari, patate al forno e pesto di basilico ai pinoli
(Ce - So - Fs - Ag)
-  **Beta NOVITÀ** 9,50 €
Delicata crema alle carote, cicoria ripassata al tegame, fior di vegan e nocciole sbriciolate
(Ce - Fs - Ag - Ci)
-  **Il raccolto NOVITÀ** 10,50 €
Pomodoro in salsa, melanzane, zucchine, cipolla e patate al forno, olive e pomodori secchi
(Ce - Ci - Ag)
-  **Ligure NOVITÀ** 10,00 €
Delicata crema allo zafferano, fagiolini, patate al forno, pomodoro a pezzettoni e gremolada di olive
(Ce - So - Ag - Ci)
-  **Margaret NOVITÀ** 9,50 €
Pomodoro a pezzettoni, fior di vegan e pesto di basilico
(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 CREATIVE E ORIGINALI...IN UN EQUILIBRIO DI SAPORI

Contadina NOVITÀ Salsiccia, fagiolini al tegame, pomodori pendolini, gorgonzola e mozzarella (Ce - La - Ag)	11,00 €
Gustosa NOVITÀ Mozzarella e... patate al forno, filetti spellati di peperone dolce, salsa verde con acciughe e capperi, mozzarella di bufala fuori forno (Ce - Pe - La - Pr - Ag)	10,50 €
Scapece NOVITÀ Bresaola, scaglie di pecorino romano, zucchine alla menta e mozzarella (Ce - La)	13,00 €
Scorzese NOVITÀ Crema di Parmigiano Reggiano 22 mesi, asparagi, straccetti di prosciutto crudo croccante, mozzarella e grattugiata di limone sul finale (Ce - So - La)	11,50 €
Romagna mia NOVITÀ Squacquerone, prosciutto crudo Sambucano, fichi caramellati, rucola e aceto balsamico (Ce - La - Ci)	11,00 €
L'Unica NOVITÀ Mortadella, burrata e pistacchi fuori forno, su di una base di patate schiacciate e gocce mozzarella (Ce - La - Fs)	12,50 €
Mr. Ago Pomodoro e ... tutto in uscita: burrata di bufala, prosciutto crudo Sambucano e olive nere (Ce - La)	12,00 €
Jack lo Squacquerone Mozzarella, squacquerone, prosciutto crudo Sambucano, pomodorini e rucola (Ce - La)	11,00 €
Red Hot Chili Pepper Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla stufata, tabasco e origano (Ce - La - As - Ci)	9,50 €
Sborona Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso e salsiccia (Ce - La)	11,00 €
Santarcangiolese Mozzarella, squacquerone, cipolla stufata, salsiccia e pecorino semi stagionato (Ce - La - Ci)	11,00 €
Tonnara Base marinara, tonno Italiano in olio extra vergine di oliva, carciofini, capperi olive e origano (Ce - Pe - Ag - Pr)	11,00 €
Verace Salsa grezza di pomodoro a pezzettoni, in uscita mozzarella di bufala e basilico fresco ...quando c'è (Ce - La - Ag)	9,00 €
Regina Margherita Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di basilico (Ce - La - Fs)	9,50 €



LE CLASSICHE: QUALITÀ E TRADIZIONE

POMODORO, SALUMI E MOZZARELLA 100% ITALIANI.



Fornarina

3,50 €

Fornarina, rosmarino e sale integrale di Cervia (Ce)



La Macchiata

4,00 €

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



Crackerona

4,50 €

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



Marinara

5,00 €

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

Margherita

5,50 €

Pomodoro e mozzarella (Ce - La)

Napoli

7,50 €

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

Parmigiana

9,00 €

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

Salsiccia e Funghi

8,50 €

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

Prosciutto e Funghi

8,50 €

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

Capricciosa

8,50 €

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

Quattro stagioni

8,50 €

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

Tonno e Cipolla

9,50 €

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

Quattro Formaggi

9,00 €

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

Ortolana

9,00 €

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	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 igt Borgofriano (chardonnay, famoso)	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Pagadebit di Romagna doc Vignadellerose	2016	13,00 €
Podere Vecciano	Colli di Rimini doc Rebola Vignalaginema	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 Trevalle	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 €