

menù

CAFFETTERIA E BAR

CAFFETTERIA

CAFFÈ	1.3
CAFFÈ MACCHIATO	1.4
CAPPUCCINO	1.6
TISANA	3.5
CIOCCOLATA CALDA	4.5
<ul style="list-style-type: none">• Classica• Fondente• Bianca• Nocciola• Arancia e cannella• Cocco• Amaretto	

TISANA e **CIOCCOLATA CALDA** sono servite con i nostri biscottini di frolla... Perché la dolcezza non è mai abbastanza.

BAR

SUCCHI DI FRUTTA	4
SPREMUTA DI ARANCIA	6
BIBITE IN BOTTIGLIA	4
CEDRATA	4
CRODINO	4
SANBITTER	4
CAMPARI SODA	4
AMARI NAZIONALI	4 / 6
DISTILLATI ESTERI	5 / 8
ACQUA LURISIA	2.5
NATURALE O FRIZZANTE (750 ML)	
ACQUA PEJO	1.5
NATURALE O FRIZZANTE (500 ML)	



BOLLICINE E VINI

Consulta la nostra lavagna con i vini serviti oggi al calice!

* Scopri i rosé: li riconosci dall'asterisco rosa

BOLLICINE

	Pignoletto Doc Reno Secco Frizzante Gaetano Righi - Emilia Romagna	18
*	L'Aurora Rosè Metodo Classico Tenuta la Riva - Emilia Romagna	26
	Prosecco Superiore Brut Borgoluce Valdobbiadene - Veneto	26
	Prosecco Treviso Doc Borgoluce Lampo - Veneto	22
	Starlight Spumante Brut Magnum 1.5lt - 4 valli - Emilia Romagna	32
	Mood Wine White italia	80
*	Mood Wine Rosé Italia	80
	Mood Wine Green Italia	80
*	Fulvio Beo Rosè Metodo Classico Magnum 1.5lt - Ca Rugate - Veneto	70
	Franciacorta Non Dosato San Cristoforo - Lombardia	36
	Franciacorta Brut San Cristoforo - Lombardia	38
	Franciacorta Satèn Bosio - Lombardia	36

Franciacorta Brut Facchetti - Lombardia	38
Franciacorta Brut Contadi Castaldi - Lombardia	44
Franciacorta Contadi Castaldi Satèn Lombardia – Italia	50
Franciacorta Berlucchi Satèn Lombardia – Italia	40
Franciacorta Berlucchi Extra Brut Lombardia – Italia	40
* Franciacorta Berlucchi Rosè Lombardia – Italia	40
* Alta Langa Brut Millesimato Rosè 2021 Colombo – Piemonte	25
Moscato spumante Contessa di Castiglione Colombo – Piemonte	20
Oltrepò Pavese Pinot nero Brut Nature Bertè e Cordini - Lombardia	32
Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg - Oblio Bertè e Cordini - Lombardia	49
Trento Doc Extra Brut Roeno - Trentino Alto Adige	42
Trento Doc “Perlè” Millesimato Anno 2017 - Ferrari - Trentino Alto Adige	58
Franciacorta Ca’ del Bosco Lombardia – Italia	65
Franciacorta Ca’ del Bosco Magnum 1.5lt Lombardia – Italia	140
Cava Brut Nature Eudald Massan Noya - Spagna	26
Champagne Yveline Prat Brut Francia	55
Champagne Carte D’Or Brut Drappier - Francia	65
Champagne Carte D’Or Brut Magnum 1.5lt - Drappier - Francia	140
Champagne Brut Reserve Royale Philipponnat - Francia	65



Champagne Brut Nature Drappier - Francia	68
Champagne Sans soufre Brut Nature Drappier - Francia	78
Champagne Moët & Chandon Francia	100
Champagne Moët & Chandon Magnum 1.5lt Francia	200
Champagne Ruinart Blanc de Blancs Francia	120
* Champagne Ruinart Rosé Francia	130
Champagne Dom Pérignon 2013 Francia	400
Champagne Veuve Clicquot Francia	90

VINI BIANCHI

Albana Secco Docg “Isola” Balìa di Zola - Emilia Romagna	22
Pagadebit Poderi dal Nespoli - Emilia Romagna	16
Chardonnay Riserva Doc “Majerla” Dorigati - Trentino Alto Adige	29
Gewurztraminer Doc “Kies” Roeno - Trentino Alto Adige	24
Pinot Grigio Doc “Tera Alta” Roeno	19
Greco di Tufo Ermes - Campania	22
Passerina Bastianelli Niamh - Marche	23
Nals Margreid Vigneto delle Dolomiti - Trentino Alto Adige	22



Sauvignon Doc Kellerei Aichholz - Trentino Alto Adige	24
Riesling Doc Himmelreichi - Trentino Alto Adige	33
Blangé Ceretto - Piemonte	32
Friulano Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia	33
Sharis Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia	33
Bianco Custoza Sup. "Summa" Gorgo - Veneto	18
Verdicchio Castelli di Jesi Moro della Genga - Marche	22
Falanghina San Salvatore 1988 - Campania	24
Traminer Aromatico "Kikè" Fina - Sicilia	19
Grillo Terre Siciliane "Kebrilla" Fina - Sicilia	16
Lugana Cà dei Frati	32
Lugana Brolettino Cà dei Frati	39
* Lugana Rosè Cà dei Frati	32
Müller Thurgau Igp Kellerei Aichholz - Alto Adige	23
* Pinot Rosato Kellerei Aichholz - Alto Adige	26
Müller Thurgau Kellerei Aichholz - Alto Adige	23
Ribolla Gialla Collio - Komjanc Alessio - Friuli Venezia Giulia	26
Friulano Collio - Komjanc Alessio - Friuli Venezia Giulia	26

Fiano Cecerale - Vino biologico - Campania	32
Vermentino di Gallura Mancini - Sardegna	20
Sassatello Tenuta Santini - Emilia Romagna	19
Soave Cà Rugate - Veneto	18

VINI ROSSI

Sangiovese Sup. Doc “Balitore” Poggio della Dogana - Emilia Romagna	18
Teroldego Rotaliano Riserva “Diedri” Dorigati - Trentino Alto Adige	39
Pinot Nero Alto Adige Kellerei Aichholz - Alto Adige	26
Lagrein Doc Kellerei Aichholz - Alto Adige	26
Valpolicella Rio Albo Cà Rugate - Veneto	25
Valpolicella Superiore Villa San Carlo - Veneto	35
Montepulciano D’Abruzzo Doc Don Giovanni Buccicatinò - Abruzzo	28
Cabernet Sauvignon Doc Collio Marco Sclaris - Piemonte	30
Nebbiolo Marrone La Mora - Piemonte	47
Chianti Classico Docg “Lilliano” Tenuta Santodeno - Toscana	24
Morellino di Scansano Ceretto - Toscana	29
Primitivo Prima Mano A Mano - Puglia	30
Primitivo del Salento Torcicoda Puglia	34
Etna Rosso Doc “Ripiddu” Filippo Grasso - Sicilia	24



VINI DOLCI

“Maximo” Sauvignon Passito IGT **38**
0.375lt - Umani Ronchi - Marche

Zibibbo Sicilia IGT **18**
0.75lt - Martinez - Sicilia

Telluccio Passito **26**
0.50lt - Podere Dei Nespoli - Emilia Romagna

NO ALCOL

Mediterranea Sparkling **16**
0% Vol - 750ml

Infuso di foglie di ulivo ed altre botaniche regine del mediterraneo.

Una bollicina per tutti, una delicata effervescenza per un sorso che racconta profumi della macchia mediterranea.



BIRRE

ALLA SPINA

ICHNUSA ANIMA SARDA
4.7% Vol.

0.2lt **3.5** 0.4lt **5.5**

Bassa Fermentazione. Alc. 4.7%.
Una birra chiara dal colore oro brillante, gusto moderatamente amaro e aroma luppolato.
20 IBU.

ICHNUSA NON FILTRATA
5,0 % Vol.

0.2lt **4** 0.4lt **6**

Birra bionda non filtrata a bassa Fermentazione.
100% puro malto d'orzo.
Dal colore dorato e luminoso presenta una piacevole velatura, conservando profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

LAGUNITAS IPA
6.2% Vol.

0.4lt **6.5**

Alta fermentazione. Alc. 6,2% Vol. Una birra chiara dal colore dorato brillante. Bouquet intenso con note di pino e di resina. Realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti. Gusto agrumato e rinfrescante. Finale dolce e un gradevole amaro.
51,5 IBU.

CARAFFE DI BIRRA

A partire da € 15

**1.5lt
2.5lt
3.5lt**



IN BOTTIGLIA da 33cl

Moretti filtrata a freddo 4.3% Vol.	5
Moretti La Bianca 5% Vol.	5
Moretti La Rossa 7.2% Vol.	6
Messina Cristalli di Sale 5% Vol.	5.5
Paulainer 5% Vol.	5
Bjorne Beer 8% Vol.	5
Heineken 5% Vol.	5
Heineken 0.0 Analcolica	5
NOAM 5.2% Vol.	5
Corona 4.5% Vol.	5
Ceres 7.7% Vol.	5
Beck's 5% Vol.	5
Tennent's Super 9% Vol.	5
IPA Green Killer 6.5% Vol.	6
Guinness Stout 4.2% Vol.	6
Claretta bionda - 0.5 l 4.8% Vol.	7
Claretta IPA - 0.5 l 6.7% Vol.	7
San Gabriel Ambra Rossa - 0.5 l 6.5% Vol.	7
San Gabriel Weizen - 0.5 l 5% Vol.	7
Theresianer Lager - Senza Glutine 4.8% Vol.	5



DRINK LIST

CUPRO SIGNATURE

AMERICUPRO 10

Campari bitter, Carpano vermouth, Ichnusa non filtrata, angostura

Americano o birra? Dalla loro unione nasce un mix morbido e intrigante

IL FUMOSO 12

lasciati sedurre dall'incontro del whiskey e l'affumicatura con legno di ciliegio

**Per la sua preparazione elaborata, non è disponibile nelle serate con Djset*

C-MULE 10

Di Mosca ha solo il ricordo: il nostro mulo scalcia più forte grazie ad un'alimentazione a base di zenzero fresco

FINE LYCHEE DAIQUIRI 10

Chiudi gli occhi e catapultati su una spiaggia delle Hawaii...

LILLIPUT LEMONADE 10

Whiskey, cointreau, limone e zucchero

Per chi ama il Whiskey ma desidera un tocco di freschezza

ESPRESSO MARTINI 8

Vodka, liquore al caffè, caffè espresso

Non è solo un cocktail, ma un simbolo di eleganza e semplicità

AH È UN ATTIMO 10

Amaro Montenegro, orzata, angostura, limone

Il nostro sour per finire la giornata o iniziare la serata, tra una nota di Montengro e una carezza di orzata

SE POI TE NE PENTI? 9

Liquore al caffè, Liquore all'arancia

Il nostro twist on classic del black Russian, cacao e arancia si uniscono, dove ogni sorso è diverso



FORLÌ- CESENA 12

Campari bitter, Carpano vermouth, angostura, rabarbaro zucca, Amaro Braulio, sciroppo zucchero, cannella

Un equilibrio inedito con il dolce-amaro dell'americano, una spuma avvolgente di Braulio e l'odor di cannella. Non tornerai più indietro

FRANGICOSO 10

Frangelico, limone, zucchero, foamer

E' dolcezza con un ghigno. Un cocktail che sorride ma ti spiazza

BUBBLE 10

Gin Brockmans, limone, zucchero, foamer

Un sour che non chiede permesso. Per un'anima selvatica, seducente alla vista, disarmante al palato

LA NOTTE ROSA 11

Tequila bianca, tequila rosa, succo di lime, sciroppo di zucchero e soda

FIREBOMB 10

Fireball, succo di lime e RedBull

IL FRUTTATO 7

In memoria del grande "Bango"
Vodka alla pesca, prosecco e sciroppo alla fragola

SENZA GLORIA 7

Volevamo fare qualcosa di alcolico e invece no

BLACK MOJITO 10

Black come la notte più profonda, dove la liquirizia si mischia con una ventata di freschezza

CUPRIOSKA 10

Dall'incontro tra Russia e Sud America, nasce IL drink per eccellenza...Da zvidania, Adios!

GIN TONIC / LEMON 8 / 10 / 12

Esperte del gin?
Vediamo se conosci la nostra selezione...



I CLASSICI

SPRITZ APEROL	7
HUGO	7
RIVIERA SPRITZ	7
RIVIERA MULE	7
MOSCOW MULE	8
AMERICANO	8
NEGRONI	8
GIN FIZZ	8
WHISKEY SOUR	9
LONG ISLAND	9
BLACK RUSSIAN	8
MOJITO	8
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA	8
CAIPIROSKA AL MARACUJA	8
CAIPIROSKA ALLO ZENZERO	8
PIÑA COLADA	8

GLI ANALCOLICI

GIN TONIC	5
SPRITZ	5
HUGO	5

DRINK TUMBLER XXL

Tumbler XXL da 1.5lt

SPRITZ	25
LONG DRINK	30
PESTATI	35



SPIRITS

Servizio bottiglie al tavolo

GIN

BOMBAY 70CL - 40% VOL.	100
TANQUERAY 70CL - 43.1% VOL.	100
MALFY GIN ROSA 70CL - 41% VOL.	120
GIN MARE 70CL - 42.7% VOL.	130
HENDRICK'S GIN 70CL - 41.4% VOL.	130

VODKA

GREY GOOSE 70CL - 40% VOL.	130
BELVEDERE 70CL - 40% VOL.	130
BELUGA 70CL - 40% VOL.	150

TEQUILA

AZUL PLATA 70CL - 40% VOL.	350
AZUL REPOSADO 70CL - 40% VOL.	450
AZUL GOLD 70CL - 40% VOL.	650



FOOD

PATATE FRITTE	6
NACHOS con salsa Tex Mex e Guacamole	7
PATATAS BRAVAS Patate alla paprika, salsa garlic mayo e salsa bbq homemade	7
CROCCHETTE DI PATATE ALLA CARBONARA con carbocrema, pecorino romano e guanciale croccante	8
FALAFEL DI CECI con verdure saltate di stagione, accompagnati da Hummus e Guacamole	8
CROCCHETTE DI GORGONZOLA con salsa Honey Mustard	8
FRIED CHICKEN THIGH Sovracoscia di pollo marinata al curry con panatura al cocco e salsa agrodolce all'ananas	8
POLPETTINE VEGETARIANE di ricotta, Grana Padano, erbe, profumo di limone e noce moscata con salsa di pomodoro concentrata	8
NON DIRLO ALLA NONNA... POLPETTE AL KETCHUP! Polpette di Manzo glassate con salsa Ketchup	8
BOCCONCINI DI MERLUZZO* con panatura al mais, patè di olive e alici e salsa di pomodoro concentrata	8
GAMBERONI* IN CROSTA DI CORNFLAKES con salsa agrodolce alla soia e zenzero	12

GNOCCO IN GIARDINO	15
Il nostro Gnocco Fritto, scquacquerone di Romagna, la nostra Giardiniera e la Mortadella di Bologna IGP	
IL MAIALE ENTRA A CORTE	14
Selezione di salumi e affettati	
LA BOCCA NON È STRACCA	14
Selezione di formaggi accompagnati da miele, fichi caramellati e frutta secca	
STROZZAPRETI ALLA CARBONARA	10
Strozzapreti romagnoli, tuorlo d'uovo, Pecorino romano, Grana Padano e guanciale al pepe	
CAPPELLETTI AL RAGÙ	10
Cappelletti romagnoli ripieni di formaggio al ragù di carne	
VEG THAI RICE	13
Riso Basmati tostato con verdure di stagione, cubetti di zucca al forno, cipolla agrodolce, semi di zucca, mandorle tostate al rosmarino e lime	
CHICKEN THAI RICE	13
Riso Basmati piastrato con verdure di stagione, pollo c.b.t., julienne di cipollotto, mandorle tostate al rosmarino e lime	
SHRIMP THAI RICE	15
Riso Basmati piastrato con verdure di stagione, gamberi c.b.t., cocco, mandorle tostate al rosmarino e lime	
OPZIONI EXTRA per rendere tutto ancora più buono	
GNOCCO FRITTO	6
SQUACQUERONE	3
GIARDINIERA	3
FICHI CARAMELLATI	3

HOT DOG CON PATATE FRITTE	10
Long potato rolls, bockwurst, ketchup, senape delicata, cetriolini, crispy onion	
CHICKEN BBQ CON PATATE FRITTE	14
Potato rolls bun, insalata, salsa bbq, cheddar, fried chicken burger*, crispy onion	
PULLED BURGER CON PATATE FRITTE	14
Potato rolls bun, il nostro Pulled Pork, coleslow, salsa bbq, crispy onion	
CLASSIC BURGER CON PATATE FRITTE	15
Bun homestyle, hamburger di Manzo 200gr, cheddar, bacon, insalata e pomodoro	
VEGGY BURGER CON PATATE FRITTE	13
Bun homestyle, medaglione di ceci con verdure saltate di stagione, spinaci, cipolla agrodolce e ketchup di zucca.	
CESAR SALAD	14
Insalata mista di stagione, petto di pollo scaloppato c.b.t. 200gr senape e miele, salsa Cesar, crostini di pane, scaglie e cialda di Parmigiano Reggiano	
BATTUTA !?	15
Battuta di manzo 150gr, insalata misticanza, salsa al gorgonzola, semi e ketchup di zucca	
MERLUZZO MANTECATO	15
Merluzzo mantecato, spinaci, patè di olive nere e alici, salsa di pomodoro concentrata, crumble di pane, pistacchi tostati e capperi secchi	
STINCO CON PATATE ARROSTO (>20 min.)	17
Stinco di maiale c.b.t. da 550gr circa e patate arrosto glassate nel suo fondo	



eUPRIZZA



SCHIACCIATA SALE E ROSMARINO 4

FORNARINA POMODORO E ORIGANO 4

Che impasto preferisci?

- Classico
- Integrale con farro e avena 1.5

MARINARA 6.5
Pomodoro, origano, aglio e olio E.V.O.

MARGHERITA 8
Pomodoro, mozzarella F.D.L., basilico e olio E.V.O.

BUFALA 9.5
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, Grana Padano e olio E.V.O.

CAPRICCIOSA 13
Pomodoro, mozzarella F.D.L., prosciutto cotto, carciofini, olive, uovo sodo e funghi

DIAVOLISSIMA 12
Pomodoro, mozzarella F.D.L., salame piccante e nduja

TONNO E CIPOLLA 11
Pomodoro, mozzarella F.D.L., cipolla rossa e tonno

VEGAN 12
Crema di zucca, patate al forno, cavolo verza, cipolla agrodolce e mandorle tostate



SCAROLA E ALICI	13
Scarola ripassata, mozzarella F.D.L., capperi, olive alici e pomodorini	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12
Friarielli ripassati, mozzarella F.D.L., scamorza affumicata e salsiccia	
Aggiunta di ingredienti	1/2/3

PIZZE GASTRONOMICHE

PERFETTE DA CONDIVIDERE

CALABRIA	17
Mozzarella F.D.L., caciocavallo, nduja di Spilinga, confettura di cipolla di Tropea, polvere di liquirizia di Calabria e fili di peperoncino	
PIEMONTE	18
Mozzarella F.D.L., tartare di Fassona, olio al tartufo bianco, nocciola gentile e robiola	
PUGLIA	17.5
Pomodoro, burrata, ragù di cozze alla tarantina e taralli sbriciolati	
VENETO	16.5
Mozzarella F.D.L., radicchio rosso, merluzzo mantecato e polenta croccante	
BIANCOROSSA	16.5
Mozzarella F.D.L., Burrata e prosciutto crudo	

Per le pizze gastronomiche non si fanno aggiunte, grazie per la comprensione



I DOLCI

BON BON Cioccolato e lampone, pistacchio Roche, nocciola Roche	7.5
CIOCOCOCCO Pan di spagna al cioccolato, mousse al cocco e copertura al cioccolato fondente	6.5
YOGURT GRECO, MANGO E MARACUJA Pan di spagna, mousse allo yogurt greco con anima e copertura di mango e maracuja	6.5
CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO Delicata crema chantilly ricoperta con salsa e frutti di bosco	6.5

DOLCI BICCHIERI

PISTACCHIO AL SALE Croccante terra al cioccolato, gelato al pistacchio al sale ricoperto con pesto al pistacchio Siciliano	7.5
CIOCCOLATO E AMARENA VEGANO Deciso gelato al cioccolato fondente ricoperto con amarene	7
CARAMELLO SALATO E ARACHIDI Crumble di arachidi, gelato al caramello salato, variegatura al caramello e arachidi	7
TIRAMISÙ Mousse al mascarpone, cacao, pan di spagna e caffè	7
TORTA PER 4 PERSONE	20
TORTA PER 6 PERSONE	30

Servizio	1
-----------------	----------

* Alimento surgelato
("C.B.T. Cottura a bassa temperatura")




LA LISTA DEGLI ALLERGENI

	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI E DERIVATI	UOVA E DERIVATI	PESCE E DERIVATI	ARACHIDI E DERIVATI	SOIA E DERIVATI	LATTE E DERIVATI	FRUTTA CON GUSCIO	SEDANO E DERIVATI	SENAPE E DERIVATI	SESAMO E DERIVATI	SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10mg/Kg	LUPINI E DERIVATI	MOLLUSCHI E DERIVATI
Patate Fritte														
Nachos con salsa tex mex e guacamole														
Patatas Bastrada														
Falafel di ceci con Hummus e Guacamole														
Crocchette di Gorgonzola con salsa Honey Mustard														
Fried chicken thigh, panatura al cocco e salsa agrodolce all'ananas														
Polpettine vegetariane con salsa di pomodoro concentrata														
Non dirlo alla Nonna...polpette al Ketchup !!!														
Bastoncini di merluzzo con panatura al mais e salsa pomodoro concentrata														
Gamberoni in crosta di cornflakes con salsa agrodolce alla salsa di soia e zenzero														
Hot Dog con patate fritte														
Chicken bbq con patate fritte														
Pulled burger con patate fritte														
Classic burger con patate fritte														
Veggy burger con patate fritte														
Gnocco in giardino														
Il maiale entra a corte.														
La bocca non è stracca ...														
Veg Thai rice														
Chicken Thai rice														
Shrimp Thai rice														
Carbonara in Romagna														
Cappelletti al ragù														
Cesar Salad														
Battuta !?														
Merluzzo marinaro														
Stinco con patate arrosto														

Bon Bon Bastardi														
CioccoCocco														
Yogurt greco, Mango e Maracuja														
Chantilly e Frutti di Bosco														
Pistacchio al sale														
Cioccolato e Amarena														
Caramello salato e arachidi														
Tiramisù														

Chiediamo cortesemente di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie o intolleranze grazie.
Lo Staff Cupro

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PIZZA

	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI E DERIVATI	UOVA E DERIVATI	PESCE E DERIVATI	ARACHIDI E DERIVATI	SOIA E DERIVATI	LATTE E DERIVATI	FRUTTA CON GUSCIO	SEDANO E DERIVATI	SENAPE E DERIVATI	SESAMO E DERIVATI	SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10mg/Kg	LUPINI E DERIVATI	MOLLUSCHI E DERIVATI
IMPASTO CLASSICO														
IMPASTO INTEGRALE CON FARRO E AVENA														
MARINARA														
MARGHERITA														
BUFALA														
CAPRICCIOSA														
DIAVOLissima														
TONNO E CIPOLLA														
VEGAN														
SCAROLA E ALICI														
SALSICCIA E FRIARIELLI														
CALABRIA														
PIEMONTE														
PUGLIA														
VENETO														
LA BIANCOROSSA														

Chiediamo cortesemente di comunucare sempre al personale di servizio eventuali allergie o intolleranze grazie.

Lo Staff Cupro