

# menu

## CAFFETTERIA E BAR

### CAFFETTERIA

CAFFÈ	1.3
CAFFÈ MACCHIATO	1.4
CAPPUCCINO	1.6
TISANA	3.5
<b>CIOCCOLATA CALDA</b>	<b>4.5</b>
• 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 NATURALE O FRIZZANTE (750 ML)	2.5
ACQUA PEJO NATURALE O FRIZZANTE (500 ML)	1.5



# BOLLICINE E VINI

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

\* Scopri i rosé: li riconosci dall'asterisco rosa

## BOLLICINE

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



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



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

## VINI BIANCHI

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



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



<b>Fiano</b> Cecereale - Vino biologico - Campania	<b>32</b>
<b>Vermentino di Gallura</b> Mancini - Sardegna	<b>20</b>
<b>Sassatello</b> Tenuta Santini - Emilia Romagna	<b>19</b>
<b>Soave</b> Cà Rugate - Veneto	<b>18</b>

## VINI ROSSI

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



## 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 effervesienza per un sorso che racconta profumi della macchia mediterranea.*



# BIRRE

## ALLA SPINA

### ICHNU SA 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.

### ICHNU SA 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

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



# DRINK LIST

## CUPRO SIGNATURE

### AMERICUPRO

Campari bitter, Carpano vermouth, Ichnusa non filtrata, angostura

10

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

### IL FUMOSO

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

12

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

### C-MULE

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

10

### FINE LYCHEE DAIQUIRI

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

10

### LILLIPUT LEMONADE

Whiskey, cointreau, limone e zucchero

10

*Per chi ama il Whiskey ma desidera un tocco di freschezza*

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, liquore al caffè, caffè espresso

8

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

### AH È UN ATTIMO

Amaro Montenegro, orzata, angostura, limone

10

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

### SE POI TE NE PENTI?

Liquore al caffè, Liquore all'arancia

9

*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, sciropoto 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, sciropoto 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 sciropoto 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

Esperto 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

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

## VODKA

<b>GREY GOOSE</b>	<b>130</b>
70CL - 40% VOL.	
<b>BELVEDERE</b>	<b>130</b>
70CL - 40% VOL.	
<b>BELUGA</b>	<b>150</b>
70CL - 40% VOL.	

## TEQUILA

<b>AZUL PLATA</b>	<b>350</b>
70CL - 40% VOL.	
<b>AZUL REPOSADO</b>	<b>450</b>
70CL - 40% VOL.	
<b>AZUL GOLD</b>	<b>650</b>
70CL - 40% VOL.	



# FOOD

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



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

<b>GNOCCO FRITTO</b>	<b>6</b>
<b>SQUACQUERONE</b>	<b>3</b>
<b>GIARDINIERA</b>	<b>3</b>
<b>FICHI CARAMELLATI</b>	<b>3</b>



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





**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

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

## PIZZE GASTRONOMICHE

PERFETTE DA CONDIVIDERE



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

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



## I DOLCI

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

## DOLCI BICCHIERI

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

<b>Servizio</b>	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 marinara														
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 comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie o intolleranze grazie.

Lo Staff Cupro