PIATTI CALDI



BATTUTA DI MANZO, CARCIOFI MARINATI, *7
BAGOSS E POLENTA CROCCANTE.

12



SFOGLIA CROCCANTE, ASPARAGI, TALEGGIO E *1/7/3
SPECK DELL'ALTO ADIGE.

12



TAGLIETELLE ALL'UOVO, PESTO DI ZUCCHINE, *1
FIORI CROCCANTI E PECORINO D'AMATRICE.

10



CAVATELLI FRESCHI, CALAMARI, GAMBERI, *1/4/2/14
POMODORINI APPASSITI E LIMONE.

14



HAMBURGER DI ANGUS, FORMAGGELLA DELLA VALLE CAMONICA, *1/7
SALSA BBQ, MISTICANZA E CIPOLLE CARAMELLATE,
SERVITO CON PATATE COUNTRY.

16



TEMPURA DI BRANZINO ALL'ORIENTALE, SPINACINO, *1/4/6
CAPPERI E LIMONE.

16

*Il costo del servizio è di 2€

LE INSALATE



LA NOSTRA CEASAR *3/1

Insalata iceberg, pomodorini, pane croccante al burro, bacon, pollo grigliato, pinoli e salsa ceasar.

12



QUADRO SALAD *9/10

Quinoa al vapore, avocado, verdure croccanti e dressing al lampone

12

DOLCI



TIRAMISÙ
6

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E CRUMBLE DI MANDORLE

6

SOFFICE AL CIOCCOLATO FONDENTE, BISQUIT ALLA NOCCIOLA E COMPOSTA DI FRAGOLE

6



MORBIDO ALLO YOGURT DI MALGA E FRUTTI DI BOSCO

6



TORTA HOMEMADE

6

*Il costo del servizio è di 2€

VINI E BOLLICINE

BOLLICINE		
BERLUCCHI ‘61 EXTRA BRUT - SATEN	8	
BERLUCCHI ’61 ROSÈ	9	38
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	13	65
BOLLICINA SELEZIONATA A ROTAZIONE	8-12	

VINI ROSSI		
LE LUPINAIE MORELLINO DI SCANSANO	7	20
VINO ROSSO SELEZIONATO A ROTAZIONE	8-10	

VINI BIANCHI		
OTTELLA LUGANA LE CREETE	7	26
VINO BIANCO SELEZIONATO A ROTAZIONE	8-10	

BIRRE ARTIGIANALI

CURTENSE BIONDA 50cl	7	CURTENSE SELEZIONATA 50cl A ROTAZIONE	7
CURTENSE ROSSA 50cl	7	CURTENSE BIONDA 33cl 5% vol.	5
CURTENSE IPA 50cl	7	CURTENSE ROSSA 33cl 5,9% vol.	5
CURTENSE ALIMENTO 50cl SENZA GLUTINE - 5% vol.	7	CURTENSE BLANCHE 33cl 4,5% vol.	5
CURTENSE NERA 50cl	7	CURTENSE KM0 33cl 6,7% vol.	5

Curtense
BIRRIFICIO ARTIGIANALE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE CURTENSE
DAL CUORE DELLA FRANCIACORTA

SOFT DRINK

ACQUA MANIVA PRESTIGE IN VETRO 75cl	2.6
COCA-COLA IN VETRO 33cl	3.5
COCA-COLA ZERO IN VETRO 33cl	3.5
RED BULL	3.5
CEDRATA TASSONI 18cl	3.5
ARANCIATA 20cl San pellegrino	3.5
ARANCIATA AMARA 20cl San pellegrino	3.5
CHINOTTO IN VETRO 20cl San pellegrino	3
TÈ VERDE 27,5cl	3
TÈ AL LIMONE O PESCA IN VETRO 25cl	3.5
CRODINO IN VETRO 10cl	3
SAN BITTER IN VETRO 10cl	3
CAMPARI SODA IN VETRO 10cl	3.5
GINGER BEER IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
GINGER ALE IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
BITTER LEMON IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5
ACQUE TONICHE IN VETRO 20cl Plose Alpex	3.5

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1.3
CAFFÈ LUNGO	1.3
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.4
CAFFÈ MACCHIATO	1.4
CAFFÈ CORRETTO	1.5
CAFFÈ DOPPIO	2.1
CAFFÈ GINSENG	1.6
CAFFÈ GINSENG GRANDE	1.8
CAFFÈ D'ORZO	1.6
CAFFÈ D'ORZO GRANDE	1.8

AMARI

AMARI	4-6
SCOTCH WHISKY	7

LISTA ALLERGENI:

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesano
- Anidride solforosa
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservare la qualità.
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004

ESTD 2023
QUADRO
LOUNGE BAR