

VOX POPULI

NASCE NEL 2014 COME UNO STREET FOOD
MA IN REALTÀ È UN PROGETTO, UN FORMAT.
INFATTI RIPROPONIAMO LE VECCHIE ABITUDINI

POPOLARI ROMANE PERDUTE,
QUELLE CIOÈ DEL RAPPORTO STRETTO
DELL'ALIMENTARISTA DI QUARTIERE CON LE PERSONE,
ATTRAVERSO LA PRODUZIONE DI PANINI GOURMET.

PERCHÉ GOURMET ?

PERCHÉ GIOCHIAMO CON UNA INFINITÀ DI PRODOTTI
CHE FACCIAMO ARRIVARE DIRETTAMENTE DAI LUOGHI DI ORIGINE
AVVALENDOCI PREFERIBILMENTE DELLA COLLABORAZIONE
DI STRUTTURE ARTIGIANALI.

PERTANTO LA PORCHETTA SARÀ DEI CASTELLI ROMANI,
LA 'NDUJA DI SPILINGA, I FRIARIELLI VERRANNO DA NAPOLI
E COSÌ VIA. IN PIÙ IL NOSTRO PANE È FATTO A MANO,

NON TROVERAI MAI DUE PANINI UGUALI
BENCHÉ IL PESO SIA IL MEDESIMO PER OGNUNO DI ESSI.
L'INTERPOLAZIONE DI TUTTI QUESTI PRODOTTI HANNO GENERATO,
AD ORA, OLTRE 90 PANINI.

CI RIVOLGIAMO A TUTTI, ABBIAMO PANINI CLASSICI,
VEGETARIANI, VEGANI E GLUTEN FREE.
LA COSA A CUI TENIAMO MOLTO, È LA PARTICOLARITÀ
CHE OGNI PANINO È STUDIATO AD HOC,
QUINDI IL VEGETARIANO NASCE PER ESSERE TALE E COSÌ IL VEGANO.

I PANINI SONO TUTTI CALDI.
NOI GIOCHIAMO MOLTO CON I SAPORI,
SAPPIAMO FAR CONCILIARE IL SAPIDO CON IL DOLCE E CON L'ACIDO.
INOLTRE IL NOSTRO PRINCIPIO VUOLE CHE
NON ABBIAMO NULLA DI PREPARATO
E FACCIAMO TUTTO AL MOMENTO E DI FRONTE AL CLIENTE.
QUESTO HA PERMESSO DI FARCI APPREZZARE
NEL CORSO DI QUESTI ANNI,
DALL'APERTURA DEL VOX POPULI.

*NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI.

**IN PRESENZA DI ALLERGIA, POTETE CHIEDERE INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
AL NOSTRO PERSONALE. SARÀ FELICE DI AIUTARVI.



la prima paninoteca gourmet di San Lorenzo

STARTER

LE BRUSCHETTE ROASTED BREAD WITH TOPPINGS

- 1** **crema di olive nere, melanzane e basilico.**
black olive cream, pressed dry and seasoned with oil, olives, capers and anchovies), eggplants and basil. **2.50€**
- 2** **crema di olive nere, scorza di arancia, peperoni e lime.**
black olive cream, orange rind, peppers, lime. **2.50€**
- 3** **crema di broccolo, pomodori freschi e origano.**
broccoli cream, fresh tomatoes and origan. **2.50€**
- 4** **crema di cipolla rossa, melanzane, menta.**
red onion cream, eggplants, dry mint. **2.50€**
- 5** **crema di carciofi e friarielli.**
small broccoli and artichoke cream. **2.50€**
- 6** **crema di asparagi, pomodori secchi e basilico.**
asparagus, dried tomatoes and basil cream. **2.50€**
- 7** **crema di rugola, pomodori freschi e insalatina.**
rocket salad, fresh tomatoes and salad cream. **2.50€**
- 8** **crema di cicoria e peperoni.**
chicory and pepper cream. **2.50€**
- 9** **crema aglio, olio e peperoncino con friarielli.**
garlic, oil and pepper cream with small broccoli. **2.50€**
- 10** **crema di funghi porcini, zucchine grigliate, pomodori secchi.**
porcini mushrooms, grilled zucchini and dried tomatoes cream **3.00€**
- 11** **crema di tartufo, scaglie di grana, rucola.**
truffle, grana cheese flakes and rocket salt cream. **3.50€**

L'EQUILIBRIO DEI SAPORI
È LA NOSTRA STELLA POLARE

APERITIVO RUSTICO RUSTIC APERITIVER

APERITIVO 1 **5.50€**
salsiccia di fegato, coppiette (dolci o piccanti), tartine vox populi
liver sausage, pork couples (sweet or spicy) canapes vox populi.

APERITIVO 2 **5.50€**
salsiccia di maiale, coppiette (dolci o piccanti), tartine vox populi.
pig sausage, pork couples (sweet or spicy) canapes vox populi.

APERITIVO 3 **5.50€**
luganica, coppiette (dolci o piccanti), tartine vox populi.
luganica sausage, pork couples (sweet or spicy) canapes vox populi.

APERITIVO 4 **5.50€**
verdure del momento, tartine vox populi.
vegetables and canapes.

SFIZIO 1 **3.50€**
salsiccia di fegato.
liver sausage.

SFIZIO 2 **2.00€**
salsiccia di maiale.
pig sausage.

SFIZIO 3 **2.00€**
salsiccia luganica.
luganica sausage.

SFIZIO 4 **3.50€**
coppiette (dolci o piccanti).
pork couples (sweet or spicy)

I PRODOTTI
SONO SEMPRE FRESCHI
E DI QUALITÀ

I TAGLIERI PLATTERS

TAGLIERE **12.00€**
salumi, formaggi, miele, verdure, tartine.
cold cuts, cheese, honey, vegetables, canapes.

SELVAGGIO **15.00€**
salame di cervo e di cinghiale, salumi, formaggio al tartufo, miele, verdure, tartine.
deer salami and boar salami, cold cuts, truffle cheese, vegetables, canapes, honey.

VEGETARIANO **12.50€**
verdure, formaggio, miele, tartine.
vegetables, cheese, honey, canapes.

VEGANO **12.00€**
verdure varie, tartine.
vegetables and canapes.

FORMAGGI **11.00€**
formaggi vari, miele, tartine.
cheese, honey, canapes.

LA PANZANELLA

Pomodori freschi conditi e mischiati a mano,
basilico e crema di peperoni.

pepper cream and fresh tomatoes, oil, basil,
salt, pepper, all mixed.

4.50€

I PANINI

BRESAOLA

AIR-CURED, SALTED BEEF

ALBERTONE

5.50€

crema di asparagi, bresaola, provola affumicata, rucola.
bresaola, asparagus cream, smoked provola cheese, rocket salad.

MAGNANI

5.00€

crema di asparagi, bresaola o tacchino, cacio dolce, lattuga.
bresaola or turkey, sweet cheese, asparagus cream, lettuce.

NUMA POMPILO

6.50€

crema di noci, bresaola, mozzarella di bufala, cacio saporito, rucola.
bresaola, buffalo milk mozzarella cheese, nut cream, seasoned cheese, rocket salad.

PALATINO

5.00€

bresaola, cacio saporito, rucola, limone.
bresaola, seasoned cheese, rocket salad, lemon.

TRASTEVERE

5.00€

bresaola, pecorino saporito, pomodori secchi, lattuga.
bresaola, pecorino cheese, dried tomatoes, lettuce.

IL PANE È FATTO A MANO
NON TROVERAI MAI
DUE PANINI DELLA
STESSA FORMA

PORCHETTA

PIG ROAST

IGNORANTE

5.50€

porchetta, friarielli.
pig roast, small broccoli.

CELIO

5.50€

porchetta, cacio saporito, insalata, limone.
pig roast, tasty cheese, salad, lemon.

SUPERBO

6.50€

nduja di Spilinga, porchetta e friarielli.
Spilinga's spicy spreadable salami, pig roast and small broccoli.

PIAZZA DI SPAGNA

5.00€

porchetta, peperoni, rucola, limone.
pig roast, peppers, rocket salad, lemon.

SENECA

7.00€

porchetta, pancetta, scaglie di pecorino, pomodori secchi.
pig roast, bacon, flakes of pecorino cheese, dried tomatoes.

MARABUTTI

6.00€

crema di peperoni, porchetta, formaggio piccante, melanzane, menta.
peppers cream, pig roast, spicy cheese, eggplants, mint.

TRE GRAZIE

6.00€

crema di cicoria, porchetta, provola affumicata o provolone piccante.
pig roast, chicory cream, cacio cavallo cheese or spicy provolone cheese.

MORTADELLA

MORTADELLA (BOLOGNA)

CICERONE

6.00€

mortadella, mozzarella di bufala, due pomodorini, rucola, sale, olio, gocce di lime, origano.
mortadella, buffalo milk mozzarella cheese, rocket salad, two cherry tomatoes, salt, oil, lime, origan.

ESQUILINO

6.00€

mortadella, caciotta saporita, zucchine grigliate, olio, aceto balsamico.
mortadella, roasted zucchini, tasty caciotta cheese, balsamic vinegar, oil.

GIOVE

6.50€

crema di pistacchi, mortadella, mozzarella, pomodori secchi, insalata fresca, gocce di lime, origano.
mortadella, pesto with pistachios, mozzarella cheese, dried tomatoes, fresh salad, lime, origan.

MASSENZIO

5.50€

crema di pomodori secchi piccanti, mortadella, mozzarella, melanzane.
mortadella, mozzarella cheese, roasted eggplants, spicy dried tomatoes sauce.

MORAVIA

5.00€

mortadella, cacio saporito, carciofi.
mortadella, seasoned cheese, grilled artichokes.

QUIRINALE

5.50€

mortadella, caciotta, aceto balsamico, zucchine alla brace, insalata.
mortadella, caciotta cheese, balsamic vinegar, grilled zucchini, salad.

LA PORCHETTA
È DEI CASTELLI ROMANI

PANCETTA

BACON

CARACALLA

5.00€

crema d'olive nere, pancetta, cacio saporito.
bacon, seasoned cheese, black olives cream.

IL MARCHESE DEL GRILLO

5.50€

pancetta, tacchino, pomodori freschi, lattuga.
bacon, turkey, fresh tomatoes, lettuce.

MARCELLO FONTE

7.00€

crema di tartufo, pancetta, cacio saporito, pomodori freschi, origano essiccato, melanzane, menta.
truffle cream, bacon, seasoned cheese, fresh tomatoes, origan, roasted eggplants, mint.

ENNIO MORRICONE

7.00€

crema di cipolla rossa, pancetta, cacio saporito, melanzane, rucola, pomodori secchi.
red onion sauce, bacon, seasoned cheese, dried tomatoes, roasted eggplants, rocket salad.

PANTHEON

5.50€

pancetta, caciotta, aceto, pomodori secchi, insalata.
bacon, caciotta cheese, vinegar, dried tomatoes, salad.

TRAIANO

5.50€

crema di rucola, pancetta, pecorino saporito, zucchine, rucola.
bacon, pecorino cheese, zucchini, rocket salad's cream, rocket salad.

LE CREME SONO
ARTIGIANALI
E PASTORIZZATE

LE CARNI

*HAMBURGER 7.50€

** crema di cipolla rossa, provola affumicata, pomodorini freschi, salsa a piacere, insalata.

** red onion sauce, smoked provola cheese, salad, fresh cherry tomatoes.

*SALSICCIA (SAUSAGE) 7.50€

pomodorini freschi e friarielli, senape.

fresh cherry tomatoes, small broccoli, sauce mustard.

*PETTO DI POLLO (CHICKEN BREAST) 7.50€

crema di olive, provola affumicata, gocce di senape, lime, peperoni.

olive cream, smoked provola cheese, peppers, lime.

*POLPETTE (MEATBALLS) 8.00€

crema di cipolla rossa, provola affumicata cruda, pomodorini freschi, origano essiccato, gocce di senape, friarielli.

red onion sauce, smoked provola cheese, fresh cherry tomatoes, small broccoli, sauce mustard.

* PRODOTTO CONGELATO (FROZEN PRODUCT):
**SALSA A PIACERE: KETCHUP, MAIONESE, BARBECUE, SENAPE.

AGGIUNTE ADDED INGREDIENTS

PANE GLUTEN FREE 1.50€

per i panini gluten free addizionale sul prezzo da menu.
for gluten free sandwiches additional on the menu price.

PANE 1.00€

panino singolo.
single sandwich.

VERDURE 0.50€

melanzane o pomodori o zucchine o friarielli o peperoni o carciofi o funghi

eggplants or tomatoes or zucchinis or small broccoli or peppers or artichokes or mushrooms

FORMAGGI 1.00€

formaggi da banco oltre menù.

different types of cheese than the ones shown in the menu.

SALUMI 1.00€

salumi da banco oltre menù.

cold cuts which are not included in the menu.

COPPA AIR-CURED COLD CUT

PLUTONE 5.50€

crema d'olive, scorza d'arancia, coppa, caciotta dolce, rucola.

coppa, rocket salad, sweet caciotta cheese, orange and olive cream.

TIBURTINA 5.00€

coppa, pecorino saporito, pomodori secchi, lattuga.

coppa, pecorino cheese, dried tomatoes, lettuce.

SALAME SALAMI

LA GRANDE BELLEZZA 7.00€

nduja di Spilinga, speck, caciotta romana, pomodori secchi, basilico.

Spilinga's spicy spreadable salami, speck, roman caciotta cheese, dried tomatoes, basil.

OSO 7.00€

nduja di Spilinga, pesto, prosciutto cotto, mozzarella di bufala, melanzane.

Spilinga's spicy spreadable salami, pesto, ham, buffalo milk mozzarella cheese, eggplants.

SELVAGGIO 7.00€

crema di porcini, salame di cervo o di cinghiale, pomodori freschi, formaggio al tartufo, rugola.

porcini mushroom cream, deer or boar salami, truffle cheese, fresh tomatoes, rocket salad.

CLEOPATRA 5.00€

pesto rosso, spianata, melanzane, pomodori secchi.

spianata salami, sicilian red pesto, eggplants, dried tomatoes.

COSTANTINO 5.00€

ventricina, cacio cavallo, zucchine.

spicy salami, cacio cavallo cheese, zucchinis.

ETRUSCO 5.50€

pesto rosso, ventricina, cacio saporito, peperoni.

spicy salami, seasoned cheese, red pesto, peppers.

FEBBRE DA CAVALLO 5.00€

ventricina, caciotta, melanzane, rucola, olio piccante.

spicy salami, sweet cheese, eggplants, rocket salad, spicy oil.

GIGI MAGNI 5.00€

crema di rucola, spianata, cacio saporito, due pomodori freschi, olio piccante.

spianata salami, seasoned cheese, rocket salad cream, two fresh tomatoes, spicy oil.

GIULIO CESARE 5.00€

spianata, carciofini, caciotta dolce, prezzemolo.

spianata salami, artichokes, sweet caciotta cheese, parsley.

NICOLA PIOVANI 5.00€

crema aglio, olio e peperoncino, crema di cicoria, spianata, caciotta dolce.

spianata salami, chicory cream, sweet caciotta cheese, garlic cream, oil and chili pepper.

NINO MANFREDI 5.00€

spianata, cacio saporito, insalata, olio.

spianata salami, tasty cheese, salad, oil.

OTTAVIANO 6.50€

crema d'olive verdi, spianata, mozzarella, pomodori secchi, insalata.

spianata salami, mozzarella cheese, green olive cream, salad, dried tomatoes.

TRILUSSA 6.00€

crema d'olive, ventricina, mozzarella, carciofi, lattuga.

ventricina salami, mozzarella cheese, olive cream, artichokes, lettuce.

TACCHINO TURKEY

BELLI 6.00€

tacchino, caciotta, aceto, pomodori freschi, rucola, miele.

turkey, caciotta cheese, vinegar, fresh tomatoes, rocket salad, honey.

FONTANA DI TREVI 5.00€

crema d'olive, tacchino, ricotta, due pomodori freschi, menta.

turkey, ricotta cheese, olive cream, two fresh tomatoes, mint.

SERVIO TULLIO 5.50€

crema di asparagi, tacchino, brie.

turkey, asparagus cream, brie.

la prima paninoteca gourmet di San Lorenzo

PROSCIUTTO CRUDO RAW HAM

BENVENUTI 7.00€

crema di tartufo, prosciutto crudo, bufala, pomodori freschi, rugola.
truffle cream, raw ham, buffalo milk mozzarella cheese, fresh tomatoes, rocket salad.

ADRIANO 5.00€

crema di pomodori secchi, peperoncino, bufala, prosciutto saporito, rucola.
seasoned ham, buffalo milk mozzarella cheese, rocket salad, spicy dried tomato sauce.

ALDO FABRIZI 5.50€

prosciutto, mozzarella di bufala, melanzane, peperoncino, menta.
ham, buffalo milk mozzarella cheese, eggplants, mint, spicy oil.

GABRIELLA FERRI 5.00€

prosciutto, caciotta dolce, lattuga.
ham, sweet caciotta cheese, lettuce.

CUPIDO 7.00€

crema di noci, prosciutto crudo, formaggio piccante, miele, pomodori, rucola.
nut cream, raw ham, spicy cheese, honey, tomatoes, rocket salad.

GIUNONE 5.50€

crema d'olive, prosciutto crudo, pecorino, lattuga, due pomodorini, olio.
seasoned ham, pecorino cheese, olive sauce, roman lettuce, two cherry tomatoes, oil.

IL CAPITANO 5.50€

crema di zucca, prosciutto crudo, provolone, cacio saporito, pomodori, basilico.
hand-cut raw ham, provolone cheese, seasoned cheese, tomatoes, pumpkin cream, basil.

MARCANTONIO 6.00€

prosciutto, provola affumicata, due pomodori secchi, zucchine grigliate.
tasty ham, cacio cavallo cheese, two dried tomatoes, roman zucchini.

ROMOLO 5.00€

crema di pomodori secchi piccanti, prosciutto saporito, primo sale, insalata.
seasoned ham, primo sale cheese, fresh salad, spicy dried tomato sauce.

RUGANTINO 7.00€

crema di fichi, prosciutto, caciotta, aceto, zucchine, rucola.
ham, fig's cream, caciotta cheese, vinegar, zucchini, rocket salad.

TIBERIO 5.50€

pesto, prosciutto saporito, mozzarella, insalata fresca, olio.
seasoned ham, mozzarella cheese, pesto, fresh salad, oil.

LA 'NDUIA
ARRIVA DA SPILINGA
ED È QUELLA VERA
PIZZICA!!!

LONZA PORK LOIN

MONICELLI 5.00€

lonza, brie, insalata.
pork loin, brie, salad.

MONICA VITTI 7.00€

crema di tartufo, lonza, bufala, pomodori secchi, rucola.
truffle cream, pork loin, buffalo milk mozzarella cheese, dried tomatoes, rocket salad.

FACCIAMO
TUTTO AL MOMENTO
D'AVANTI A TE

PROSCIUTTO COTTO HAM

CAMPIDOGLIO 5.00€

cotto, ricotta, zucchine.
ham, ricotta cheese, zucchini.

COLOSSEO 5.00€

cotto, coppa, pecorino saporito.
ham, air-cured pork meat, pecorino cheese.

MINERVA 5.00€

crema di rucola, cotto, ricotta, pomodori secchi, prezzemolo.
ham, ricotta cheese, dried tomatoes, rocket salad cream, parsley.

OVIDIO 5.00€

crema pomodori secchi, cotto, melanzane, basilico.
ham, eggplants, dried tomatoes cream, basil.

PASQUINO 7.00€

crema tartufata, cotto, mozzarella di bufala, lattuga.
ham, buffalo milk mozzarella cheese, lettuce, truffle cream.

PETROLINI 6.00€

pesto, crema di pomodori secchi, cotto, mozzarella di bufala, peperoni.
ham, buffalo milk mozzarella cheese, peppers, pesto, dried tomato sauce.

PROIETTI 5.00€

crema di pomodori secchi, mozzarella, zucchine, melanzane, cotto.
ham, buffalo milk mozzarella cheese, eggplants, zucchini, dried tomato sauce.

VIRGILIO 5.00€

cotto, melanzane, menta.
ham, eggplants, mint.

SGOMBRO & ALICI MACKEREL AND ANCHOVIES

CAMPO DE' FIORI 5.00€

sgombro, pomodori secchi, pecorino.
mackerel, dried tomatoes, pecorino cheese.

LUPA 5.00€

sgombro, peperoni, pomodori freschi, limone.
mackerel, peppers, fresh tomatoes, lemon.

SISTINA 5.50€

creme d'olive, sgombro, zucchine, pomodori secchi.
mackerel, dried tomatoes, olive cream.

TIBERINA 5.00€

sgombro, rucola, cacio saporito.
mackerel, rocket salad, tasty cheese.

AUGUSTO 5.50€

crema di carciofi e mandorle, alici, pomodori secchi, bufala, origano.
anchovies, artichokes with almonds, dried tomatoes, buffalo milk mozzarella cheese, origan.

GIANICOLO 6.00€

pancetta, mozzarella, alici, zucchine.
mozzarella cheese, bacon, anchovies, zucchini.

TROVAJOLI 5.50€

crema di aglio, olio e peperoncino, pesto rosso, alici, melanzane, pomodori secchi, rucola, basilico.
anchovies, red pesto, eggplants, dried tomatoes, rocket salad, garlic, chili pepper, basil

I PANINI
VEGANI E VEGETARIANI
SONO STUDIATI
PER ESSERE TALI

VEGETARIANI VEGETARIAN SANDWICHES

AVENTINO

mozzarella di bufala, peperoni, zucchine, melanzane.
buffalo milk mozzarella cheese, peppers, zucchini, eggplants.

5.00€

VULCANO

crema di tartufo, grana, mozzarella di bufala, pomodori, friarielli.
truffle cream, grana cheese, buffalo milk mozzarella cheese, tomatoes, small broccoli.

8.00€

NERONE

salsa di fragola, rucola, caciotta, aceto balsamico.
rocket salad, strawberry sauce, caciotta cheese, balsamic vinegar.

5.00€

ELIO GERMANO

crema di broccoli, peperoncino (facoltativo), bufala, pomodori freschi, friarielli.
broccoli cream, chili pepper (optional), buffalo milk mozzarella cheese, fresh tomatoes, small broccoli.

8.00€

PIAZZA NAVONA

crema di pomodori secchi, melanzane, mozzarella di bufala, peperoncino.
eggplants, buffalo milk mozzarella cheese, dried tomato cream, spicy oil.

5.50€

ROBERTO GATTO

brie, miele, pomodori freschi, rucola.
brie, fresh tomatoes, rocket salad, honey.

5.00€

PINCIO

crema di funghi porcini, formaggio al tartufo, pomodori secchi, friarielli.
mushroom cream, truffle cheese, dried tomato, small broccoli.

6.50€

SERGIO LEONE

crema di funghi porcini, mozzarella, due pomodori secchi, tris di funghi.
mozzarella cheese, mushroom cream, two dried tomatoes.

5.50€

SIBILLA

crema di aglio, olio, peperoncino e di cicoria, cacio saporito, pomodori secchi.
seasoned cheese, dried tomatoes, chicory cream, garlic, oil, chili pepper.

5.00€

*HAMBURGER VEGETARIANO

(VEGETARIAN HAMBURGER)
crema di cipolla rossa, provola affumicata, pomodorini freschi, senape, insalata.
red onion sauce, smoked provola cheese, fresh cherry tomatoes, sauce mustard, salad.

8.00€

*POLPETTE VEGETARIANE

(VEGETARIAN MEATBALLS)
crema di cipolla rossa, provola affumicata cruda, pomodorini freschi, origano essiccato, gocce di senape, friarielli.
red onion sauce, smoked provola cheese, fresh cherry tomatoes, small broccoli, sauce mustard.

8.50€

VEGANI VEGAN SANDWICHES

BOCCA DELLA VERITA'

crema di peperoni, pomodori freschi, olio, basilico, sale, pepe, tutto mischiato.
fresh tomatoes, oil, basil, salt, pepper, all mixed.

5.00€

MARCO AURELIO

crema di carciofi e mandorle, melanzane, zucchine, pomodori secchi.
eggplants, zucchini, artichokes with almonds, dried tomatoes.

5.00€

ORAZIO

crema di asparagi, peperoni, zucchine, rucola.
asparagus cream, peppers, zucchini, rocket salad.

5.00€

SPARTACO

crema d'olive nere, zucchine, melanzane, funghi, pomodori secchi, rucola.
zucchini, eggplants, mushrooms, dried tomatoes, rocket salad, black olive cream.

6.00€

*HAMBURGER VEGANO

(VEGAN HAMBURGER)
crema di cipolla rossa, pomodorini freschi, senape, insalata.
red onion sauce, fresh cherry tomatoes, salad.

8.00€

*POLPETTE VEGANE

(VEGAN MEATBALLS)
crema di cipolla rossa, friarielli, pomodorini freschi, origano essiccato, gocce di senape.
red onion sauce, fresh cherry tomatoes, small broccoli, sauce mustard.

8.50€

* PRODOTTO CONGELATO (FROZEN PRODUCT):
**SALSA A PIACERE: KETCHUP, MAIONESE, BARBECUE, SENAPE.

LE NUTELLATE NUTELLA RECIPES

PIADINA (SANDWICH)

nutella con cocco o riso soffiato o meringhe o nocciola.
nutella with coconut or pieces of or puffed rice or meringue or hazelnut.

6.00€

I NOSTRI FORNITORI?
PICCOLI LABORATORI
ARTIGIANALI!

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	4,00€
CAMPARI SPRITZ	4,00€
HUGO SPRITZ	4,00€
CYNAR SPRITZ	4,00€
GARIBALDI	4,00€
CAMPARI GIN	4,00€
NEGRONI	5,00€
AMERICANO	4,00€
NEGRONI SBAGLIATO	4,00€
MOSCOW MULE	5,00€
GIN TONIC	5,00€
GIN LEMON	5,00€
VODKA TONIC	5,00€
VODKA LEMON	5,00€
RUM E COLA	5,00€
WHISKEY E COLA	5,00€
DAIQUIRI	5,00€
PASTISS	4,00€
MOJITO (ESTATE)	6,00€

AMARI (PORZIONE)

AMARO DEL CAPO	3,00€
BORGHETTI	3,00€
BRANCAMENTA	3,00€
JAGERMEISTER	3,00€
AVERNA	3,00€
MONTENEGRO	3,00€
CYNAR	3,00€
LIMONCELLO	3,00€
GENZIANA	3,00€
FERNET	3,00€

DISTILLATI

GRAPPA BIANCA	4,00€
GRAPPA BARRICATA	4,00€
WHISKEY	4,00€
COGNAC	4,00€