



Il nostro pomeriggio

Se avete pensato di regalarvi un po' di tempo per stare bene con voi stessi allora crediamo di potervi aiutare.

Per la vostra pausa pomeridiana abbiamo prodotti di grande qualità:

- I Caffè tradizionali e speciali di Moka Italia e le elaborazioni dei nostri barman
- I pregiati Tè e Infusi biologici della Sayuri
- Le Cioccolate senza condensanti di Roccati
- I Frullati, le Centrifughe e le Spremute
- I Nettari di frutta dell'Azienda Agricola Pisaroni
- I dolci e le torte del nostro chef Gianluca Leoni
- Le crostate rustiche de "Il Forno di Calzolari"
- Gli aperitivi preparati dal nostro barman Americo D'Abramo
- Le Birre tradizionali e artigianali, le nostre Bibite
- Le Gourmadises: piccole o grandi leccornie per soddisfare i bisogni del momento.





I Caffè in espresso

Blend Robusta	80% Robusta Indiana e 20% Arabica del Brasile	€ 2,00
Blend Arabica	80% Arabica del Brasile e 20% Robusta Indiana	€ 2,00
Deca	100% d'origine Arabica	€ 2,00

I Super Caffè

Stimolante al Guaranà	Accelera il metabolismo e stimola la concentrazione e la memoria	€ 3,50
Rigenerante all'Aloe	Depura l'organismo e potenzia le difese immunitarie	€ 3,50
Energizzante al Ginseng	Riduce lo stress e aiuta a combattere il colesterolo	€ 3,50
Afrodisiaco al Muria Puama	Stimola l'umore e accende il desiderio	€ 3,50

I Caffè Gourmet – Gran Cru

Costarica	Arabica SHB	€ 3,00
Guatemala	Arabica SHB	€ 3,00
Kenia	Arabica AA	€ 3,00
Jamaica	Blue Mountain - Arabica	€ 4,00
Java	Robusta WIB	€ 3,00



I Caffè speciali caldi

Mocaccino	Caffè, Cacao, Crema di latte	€ 3,50
Irish Coffée	Irish Whisky, Zuccheri, Caffè, Panna	€ 6,00
Americano	Caffè espresso, Acqua calda	€ 2,50
Orzo	Orzo in tazza	€ 2,50

I Caffè speciali freddi

Shaker Coffée	Caffè espresso, zucchero, ghiaccio	€ 4,00
Shaker Summer	Caffè espresso, zucchero di canna, crema di whisky, cacao, ghiaccio	€ 6,00
Affogato Bistr18	Caffè espresso, gelato alla crema	€ 5,00
Froggacino	Caffè, cacao, crema di latte fredda	€ 3,50
Frappuccino	Frappé al gusto di cappuccino	€ 5,00

Il Tè - Da coltivazioni biologiche di origine controllata

Tè Classico	Miscela biologica Ceylon e Sri Lanka. Tè dal gusto forte e corposo	€ 4,50
Tè Verde	Miscela biologica Tè verde cinese. Tè dal gusto fresco	€ 4,50
Tè Nero	Miscela biologica di Tè nero aromatizzato al Bergamotto. Ideale per ogni occasione	€ 4,50
Tè del Mattino	Miscela biologica di Tè Roibos del Sud Africa. Tè dal gusto delicato	€ 4,50
Tè freddo al limone	Tè Nero, limone, zucchero e ghiaccio	€ 4,50
Tè freddo alla menta	Tè Nero, menta, zucchero e ghiaccio	€ 4,50

Gli Infusi - Da coltivazioni biologiche di origine controllata

Infuso di Camomilla	Rilassante. Fiori della camomilla piccola.	€ 4,50
Infuso della Purezza	Depurativo. Gusto fresco, dissetante. Foglie di melissa, menta e mora, fiori di tiglio, di fiordaliso, di calendula, di lavanda e di sambuco.	€ 4,50
Infuso della Vitalità	Tonicificante. Piacevole al gusto e profumato. Rosa canina, zenzero, bucce di arancia, pezzi di mela, fiori di mora, melissa di limone e vaniglia.	€ 4,50
Infuso della Serenità	Riequilibrante. Gusto intenso e speziato. Pezzi di mela, finocchio, zenzero, camomilla, foglie di lampone, semi di cardamomo, chiodi di garofano.	€ 4,50
Infuso della Leggerezza	Drenante. Gusto e profumi intensi. Fiori di Ibisco, uva, bacche di sambuco, ribes nero, mirtilli.	€ 4,50
Infuso della Giovinezza	Anti-Invecchiamento. Gusto fresco e dissetante. Fiori di Ibisco, pezzi di mela, bucce di rosa canina, bacche di sambuco, foglie di ribes nero, mirtilli.	€ 4,50
Infuso della Bellezza	Disintossicante. Gusto fresco e dissetante. Pezzi di mela, fiori di ibisco, bucce di rosa canina, bucce di agrumi, sciroppo di foglie di saflor.	€ 4,50
Infuso dell'Energia	Energetico e Rinvigorente. Aroma fresco,dissetante. Fiori di Ibisco, uva, bucce di rosa canina, pezzi di ananas, pezzi di papaia, bucce di agrumi, pezzi di mango.	€ 4,50

La Cioccolata in tazza - Roccati

Cioccolata Classica	Fondente extra fine senza addensanti.	€ 4,00
Cioccolata alla Cannella	Fondente extra fine senza addensanti aromatizzata alla cannella	€ 4,00
Cioccolata Ubriaca	Fondente extra fine senza addensanti con rum invecchiato	€ 6,00

I Punch

Punch all'Arancio	€ 4,50
Punch al Mandarino	€ 4,50
Punch al Rum	€ 4,50

I frullati, le Centrifughe e le spremute

Frully	Frullato di frutta fresca di stagione	€ 4,00
Milk Frully	Frullato di frutta fresca con latte	€ 4,00
Nostrana	Mela, Carota e Arancia.	€ 5,50
Esotica	Ananas, Mela, Zenzero e Limone.	€ 5,50
Arancia	Arance di Sicilia (solo in stagione)	€ 4,50
Pompelmo	Spremuta di Pompelmi gialli e rosa	€ 4,50

I Nettari di Frutta – Azienda Agricola Pisaroni € 4,50

Albicocca	Nettare di Albicocca
Ananas	Nettare di Ananas
Ciliegie	Nettare di Ciliegie
Fragola	Nettare di Fragole
Mirtillo	Nettare di Mirtillo
Pesca	Nettare di Pesca
Pompelmo	Nettare di Pompelmo



Pera
Ribes
Tropicale
Lampone
Pomodoro
Mela
Banana – Mela
Susina

Nettare di Pera
Nettare di Ribes
Nettare di Frutti Tropicali
Nettare di Lamponi
Nettare di Pomodori
Nettare di Mela
Nettare di Banana e Mela
Nettare di Susine

I Dolci e le Torte del nostro chef Gianluca Leoni € 6,00

Crema Catalana
Tiramisù
Zuppa Inglese

Torta di Riso
Torta a Tagliolini

Le crostate rustiche del Forno Calzolari (la porzione) € 4,00

Crostate rustiche con marmellate di stagione
Crostata di farro con marmellata di castagne e fichi





APERITIVI





dal nostro bar gli Aperitivi

Aperitivi con Bollicine Italiane € 9,00

Bellini	Purea di pesche fresche con bollicine
Rossini	Purea di fragole fresche con bollicine

Aperitivi con Champagne € 12,00

Champagne Cocktail	Champagne, Cognac
French 75	Champagne, Gin, Succo di limone
Happy Youth	Champagne, Cherry Brandy, Arance spremute
Kir Royal	Champagne, Crema di Cassis
Mimosa	Champagne, Arance spremute
Puccini	Champagne, Mandarini spremuti
Tintoretto	Champagne, Melograno spremuto
Valencia Smile	Champagne, Apricot Brandy, Arance spremute

Aperitivi pre dinner € 8,00

Afrodite	Vodka, Cointreau, Succo d'arancia, Granatina
Americano	Campari Bitter, Martini rosso, Soda, Angostura
Andre	Gin, Aperol, Spremuta di pompelmo
Bronx	Gin, Succo d'arancia, Martini Rosso, Martini Dry
Bull Dog	Gin, Succo d'arancia, Soda
Ciao Dimmi	Lime, Zuccheri, Vodka alla mela verde, maracuja e succo d'ananas
Gibson	Gin, Martini Dry
Green House Al	Vodka, Ginger, Lime, Mela, Zuccheri, Succo Pera, Cannella
John Collis	Gin, Succo di limone, Soda



Manhattan	Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura
Martini Cocktail	Martini Dry, Gin
Martini Perfect	Martini Rosso, Martini Dry, Gin
Martini Sweet	Martini Bianco, Gin
Matilde	Vodka, Triple Sec, Agrumi pestati, Zenzero
Million Dollar *	Martini Bianco e Dry, Vodka, Prosecco, Lime, Zuccherò di canna, Zenzero
Moscow Mule	Vodka, Ginger Ale, Succo di lime, Cetriolo
Negroni	Campari Bitter, Martini Rosso, Gin
Negroni Sbagliato	Campari Bitter, Martini Rosso, bollicine
Red Passion *	Rum, Campari Bitter, Lime, Fragola, Zuccherò, Tabasco, Zenzero
Screw Driver	Vodka, Arance spremute
Tequila Sunrise	Tequila, Arance spremute, Granatina
White Lady	Gin, Cointreau, Succo di limone

Cocktail and Long Drink

€ 8,00

Alexander	Brandy, Crema di Cacao, Crema di Latte
Bloody Mary	Vodka, pomodoro/limone, Worcester, Tabasco
Carioca	Gin, Martini Bianco, Succo di limone
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, Cranberry, Succo di limone
Cuba Libre	Rum, Succo di limone, Coca Cola
Daiquiri	Rum, Succo di limone, Sciroppo di zucchero
Gin Fizz	Gin, Succo di limone, Soda
Gin Tonic	Gin, Acqua Tonica
Long Island Ice Tea	Rum, Vodka, Gin Triple Sec, Succo limone, Coca Cola
Margarita	Tequila, Cointreau, Succo di limone



Noir *	Lime, Zucchero, Amarena, Vodka e soda al limone
Pina Colada	Rum bianco, Latte di cocco, Succo d'ananas
Sex on the beach	Vodka, Succo arancia, Succo Ribes, Liquore pesca
Spritz Aperol	Aperol, Soda, Prosecco
Spritz Campari	Campari Bitter, Soda, Prosecco
Noir	Lime, zucchero di canna, amarena, vodka e soda al limone

Sweet and Sour

€ 8,00

Amaretto Sour	Amaretto di Saronno, Limone, Zucchero
Aperol Sour	Aperol, Limone, Zucchero
Gin Sour	Gin, Limone, Zucchero
Mirto Sour	Mirto, limone, zucchero
Rum Sour	Rum, Limone, Zucchero
Vodka Sour	Vodka, Limone, Zucchero
Whisky Sour	Whisky, Limone, Zucchero

Pestati/Muddler

€ 8,00

Caipirinha	Cachaca, Lime, Zucchero di canna
Caipirinha Fragola	Cachaca, Lime, Zucchero di canna, Purea di fragole
Caipiroska	Vodka, Lime, Zucchero di canna
Caipiska Fragola	Vodka, Lime, Zucchero di canna, Purea di fragole
Mojito	Rum, Lime, Menta fresca, Zucchero di canna
Mojito "18" *	Rum, Lime, Caffè, Menta fresca, Zucchero di canna
Mojito Black *	Rum, lime, liquirizia, menta fresca e zucchero canna





Paco Moreno

Vodka, Lime, Zucchero di canna,
More fresche

Raspe Berry Smash

Rum, Lime, Cordial Campari,
Lamponi, Zucchero

Aperitivi Analcolici

€ 8,00

Florida

Spremuta Pompelmo e Arancia,
Succo limone, Soda

Green House

Lime, Mela verde, Succo di Pera,
Cannella, Ginger

Oasi

Spremuta d'arancia, Succo d'ananas,
Fragole

Pesca Lemon

Centrifugato di pesca, Soda al limone
Lime, zucchero di canna, succo
d'ananas, maracuja e cocco

Tropical Fantasy *

Virgin Colada

Latte di cocco, Succo d'ananas

Virgin Mojito

Lime, Zucchero di canna, Menta
fresca

(*) Cocktail ideati dal nostro barman Americo D'Abramo



bistr
18

bistr
18



BIRRE E BIBITE





la nostra Birra

Alla spina (disponibile da marzo ad ottobre)

Theresianer	Pils	20 cl	5,0%	€ 3,50
	Pils	40 cl	5,0%	€ 5,00

In bottiglia

Dolomiti	Pils	33 cl	4,9%	€ 5,00
Dolomiti	Doppio Malto	33 cl	6,7%	€ 5,00
Theresianer	Premium Pils	33 cl	6,5%	€ 5,00
Estrella (*)	Pils	33 cl	5,4%	€ 5,00

(*) adatta per celiaci

Birre Artigianali in bottiglia

Theresianer Wit –	Giallo paglierino	75 cl	5,1%	€ 12,00
Theresianer Bock	Ambrata	75 cl	6,5%	€ 12,00
Theresianer Pils	Giallo Torbido	75 cl	5,0%	€ 12,00



le nostre bibite

Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Light	€ 3,50
Schweppes Tonica	€ 3,50
Schweppes Limone	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale	€ 3,50
San Pellegrino Aranciata	€ 3,50
San Pellegrino Aranciata Amara	€ 3,50
Lemon Soda	€ 3,50
Aperol Soda	€ 4,00
Campari Soda	€ 4,00
Crodino	€ 4,00
Sanbitter Dry	€ 4,00
Sanbitter Rosso	€ 4,00
Tassoni	€ 3,50
Chinotto Lurisia (Presidio del Chinotto di Savona)	€ 3,50

bistr
18

bistr
18



GOURMANDISES



I Bocconcini

Bocconcino al latte
Crescente
Pane croccante

con prosciutto e insalata
con pancetta
con olio e pomodoro

€ 1,50

Le Tigelle e le Piadine

Tigelle (tre)
Tigelle (tre)
Piadina Romagnola
Piadina Romagnola

farcite con pesto di Modena
farcite con coppa
farcite con prosciutto
farcite con squacquerone e rucola

€ 4,50

Il Foie Gras

Foie Gras de Canard

Insalata di fegato grasso e mele

€ 12,00

Le Ostriche

Ostriche di Bretagna

Cadauna

€ 3,00

Le Verdure

Pinzimonio

Verdure di stagione assortite con olio
extravergine d'oliva

€ 5,00

La Frutta

Insalata di frutta
Fragole

Insalata di frutta di stagione
Ciotola di fragole al naturale oppure
con panna o yogurt o gelato alla
crema

€ 8,00

Frutti di bosco

Ciotola di frutti di bosco con yogurt o
gelato alla crema

€ 6,00

€ 8,00

I grandi piatti di salumi e formaggi
Les grand assiettes de charcuterie et de fromages
Cold cuts

Grandi piatti di salumi
Assiette de charcuterie au choix
Salami plate of your choice:

Culatello di Zibello D.O.P. " Antica Ardenga - di Pezzani"	€ 18,00
Strolghino di Culatello D.O.P. "Antica Ardenga – di Pezzani"	€ 10,00
Salame Rosa I.G.P. di Pasquini & Brusiani	€ 11,00
Coppa Piacentina D.O.P. di "Vaghi/Migliorati"	€ 10,00
Salame di puro suino legato a mano di "Migliorati"	€ 10,00
Mortadella I.G.P. di Pasquini & Brusiani	€ 10,00
Il Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. "Orlandini" 20 mesi	€ 15,00

Grandi piatti di formaggi
Assiette de fromages
Cheese plate

Selezione di sei formaggi stagionati Assiette de six fromages affinés Mixed Cheese plate – six aged cheeses	€ 18,00
Selezione di sei formaggi a pasta morbida Assiette de six fromages à pâte molle Mixed Cheese plate – six soft cheeses	€ 18,00



**Selezione di parmigiano di Bianca Modenese di 20 e 30 mesi
e Parmigiano Vacche Rosse di 26 e 36 mesi**

€ 14,00

Assiette mixte de Parmesan « Bianca Modenese» de 24
et 30 mois et Parmesan « Vacche Rosse» de 26 et 36 mois

Parmigiano plate: two great Parmesan cheese with different
ripening: "Bianca Modenese" 24 and 30 months, "Vacche Rosse"
26 and 36 months

Grandi piatti misti

Assiette mixte

Mixed plate

Selezione di salumi italiani

€ 16,00

Assiette mixte de charcuterie italienne
Mixed salami plate

Selezione mista di salumi e formaggi

€ 18,00

Assiette mixte de charcuterie et fromages
Mixed salami and cheese plate

