



CALDO 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 speciali di Leonardo Lelli,
- I pregiati Tè biologici della BioTea,
- Le Ciocolate senza condensanti di La Molina,
- I dolci e le torte di Gino Fabbri, pasticciere dell'anno 2009/2010.





I Caffè di Leonardo Lelli

I Caffè in espresso € 2,00
Java WIB LB Indonesia – 100% d'origine Robusta
Opera Blend Centro America e India – 80% Arabica

I Caffè Grand Cru (espresso secondo disponibilità) € 3,50
Santa Rosa Bourbon Salvador – Cru Arabica – Cup of Excellence 2009
Yauco Selecto Puerto Rico – Cru Arabica – Santa Ana
Bolivia Taiiplaya Bolivia – Cru Arabica – FLO

I Caffè in infusione 300 ml (2/3 persone) € 8,00
Sidamo Washed Etiopia – Cru Arabica
Bolivia Taiiplaya Bolivia – Cru Arabica - FLO
Barahona AAA Rep. Dominicana – Cru Arabica
Santa Rosa Bourbon Salvador – Cru Arabica – Cup of Excellence 2009

I Caffè in infusione 500 ml (4/6 persone) € 14,00
Sidamo Washed Etiopia – Cru Arabica
Bolivia Taiiplaya Bolivia – Cru Arabica - FLO
Barahona AAA Rep. Dominicana – Cru Arabica
Santa Rosa Bourbon Salvador – Cru Arabica – Cup of Excellence 2009

I Caffè speciali
Mocaccino Espresso, Cacao, Crema di latte € 3,00
Irish Coffée Irish Whisky, Zucchero, caffè, panna € 4,50





Il Tè - BioTea

€ 4,50

Tè Verde

Tè Verde Oolong

Tè Nero

Tè Nero Affumicato

Long Jing – Cina – Prov. Chekiang

Ti Kuan Yin – Cina – Prov. Fujian

Zen Qu Black – Cina – Prov. Fujian

Lapsang Souchong – Cina – Prov. Fujian

La Cioccolata in tazza - La Molina

€ 4,00

Classica

Cannella

Fondente extra fine senza addensanti

Fondente con Cannella senza addensanti

I Dolci e le Torte - Gino Fabbri

€ 4,00

Torta di Mele

Tenerina

Ciambella

Panettone

Torta di Mele

Torta al Cioccolato

Ciambella classica

Panettone Classico



bistr
18

bistr
18



APERITIVI

Gli aperitivi sono accompagnati da piccole golosità, alcune cucinate al momento dalla nostra Cucina.

Queste golosità vi sono portate al tavolo seguendo il ritmo di preparazione della Cucina per garantirvi il massimo di freschezza e genuinità.

Molte nostre materie prime provengono dai Presidi Slow Food, la frutta e verdura provengono dal Mercato del Quadrilatero.

Per garantirvi tutto ciò in termini di originalità e qualità abbiamo scelto di non organizzare il servizio buffet.





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
Gibson	Gin, Martini Dry
Green House Al	Vodka, Ginger, Lime, Mela, Zucchero, 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, Zucchero 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, Zucchero, 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
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





Sweet and Sour

€ 8,00

Amaretto Sour	Amaretto di Saronno, Limone, Zucchero
Aperol Sour	Aperol, Limone, Zucchero
Gin Sour	Gin, 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, Pura di fragole
Caipiroska	Vodka, Lime, Zucchero di canna
Caipiska Fragola	Vodka, Lime, Zucchero di canna, Pura di fragole
Mojito	Rum, Lime, Menta fresca, Zucchero di canna
Mojito "18"	Rum, Lime, Caffè, Menta fresca, Zucchero di 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
Matilde	Agrumi pestati, Succo d'arancia, Soda, Zenzero
Oasi	Spremuta d'arancia, Succo d'ananas, Fragole
Pesca Lemon	Centrifugato di pesca, Soda al limone
Virgin Colada	Latte di cocco, Succo d'ananas
Virgin Mojito	Lime, Zucchero di canna, Menta fresca





BIRRE E BIBITE

Anche per le birre abbiamo scelto quelle meno famose ma qualitativamente molto ben fatte con l'utilizzo di materie prime naturali e biologiche e metodi di fabbricazione di grande tradizione.

Per le bibite, oltre a quelle tradizionalmente famose e richieste, abbiamo scelto alcuni prodotti d'eccezione come il Chinotto proveniente dal presidio di Savona.

Per finire abbiamo scelto una linea di "nettari di frutta" prodotta con metodi assolutamente artigianali dall'Azienda Agricola Pisaroni di Piacenza. Sono da provare perché sono buonissimi!





la nostra Birra

Alla spina

DAB	Pils - 20 cl – 5,0%	€ 3,50
	Pils - 40 cl – 5,0%	€ 5,00

In bottiglia

Pedavena	Pils - 33 cl – 5,0%	€ 5,00
Dolomiti	Pils - 33 cl – 4,9%	€ 5,00
Dolomiti	Doppio Malto - 33 cl – 6,7%	€ 5,00
Theresianer Pale Ale	Pils - 33 cl – 6,5%	€ 5,00
Estrella Dumm Daura	adatta per celiaci - 33 cl – 5,4%	€ 5,00
Franziskaner	Weissbier - 50 cl – 5,0%	€ 6,50





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





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	Nettare di Pera
Ribes	Nettare di Ribes
Tropicale	Nettare di Frutti Tropicali
Lampone	Nettare di Lamponi
Pomodoro	Nettare di Pomodori
Mela	Nettare di Mela
Banana – Mela	Nettare di Banana e Mela





GOURMANDISES

Se le nostre golosità vi sono piaciute e volete continuare oppure se avete appetito e volete approfittare per fare merenda, qui di seguito trovate le nostre proposte.

- Il Pane e la Crescente sono panificati nel forno del Ristorante Il Sole a Trebbo di Reno (BO)
- I Salumi sono di Alberto Caretti mentre la Mortadella "Favola" è prodotta da Mac Palmieri.
- La carne di Fassona Piemontese proviene dal Presidio Slow Food.
- La pasticceria salata è fornita quotidianamente da Gino Fabbri pasticcere in Bologna.
- La frutta e le verdure sono fornite quotidianamente da Melega del Mercato del Quadrilatero.





Bocconcini

€ 2,00

Sono realizzati con il nostro pane e la nostra crescente ripieni dei nostri affettati di Prosciutto, Mortadella, Salame, Coppa piacentina e Culatello.

Piccoli piatti

€ 5,00

Durante l'aperitivo vi sono serviti alcuni "Finger Food" preparati al momento. Se vi sono piaciuti e volete mangiarne ancora potete ordinarli in piccoli piatti. Inoltre potete ordinare dei piccoli piatti con i nostri affettati oppure con i nostri formaggi:

Salumi	Assaggio di Salumi misti
Favola	Assaggio di Mortadella "Favola"
Culatello	Assaggio di Culatello
Prosciutto	Assaggio di Prosciutto
Formaggi Freschi	Assaggio di formaggi freschi
Formaggi	Assaggio di formaggi stagionati

Grandi Piatti

€ 16,00

Se volete fare merenda qui di seguito trovate le nostre proposte tradizionali e le specialità golose:

Gran Salumi	Salumi misti con Tigelle o Piadina
Gran Culatello	Culatello con Tigelle
Gran Prosciutto	Prosciutto con Piadina
Gran Mortadella	Mortadella "Favola" con Tigelle
Gran Coppa	Coppa Piacentina con Mozzarella e Piadina
Gran Formaggio	Formaggi misti con confettura e Tigelle o Piadina
Gran Parmigiano	Selezione di Parmigiano con diverse stagionature
Gran Romagna	Squacquerone e Ravigliolo con Piadina



Il Caviale Caviale Kaluga Amur	Trenta grammi di caviale nella sua confezione originale con tartine al burro di malga e scalogno.	€ 120,00
Il Foie Gras Foi de Canard	Foi Gras affumicato su crostini caldi	€ 18,00
Le Ostriche Ostriche di Bretagna	Cadauna	€ 4,00
Le Verdure Pinzimonio	Verdure di stagione assortire, olio non filtrato	€ 9,00
La Frutta Insalata Arance Mele Esotica	Insalata di frutta di stagione Insalata di arance, menta, olio non filtrato Insalata di mele con noci e salsa al gorgonzola Avocado, Ananas, Emmenthal e citronette	€ 7,00

bistr
18

bistr
18