

DRINK



CAFFETERIA COFFEE

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 1,1	DOUBLE € 2,2
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>		€ 1,5
Caffè d'orzo Bio <i>Berley Coffee</i>	SMALL € 1,5	LARGE € 2
Caffè Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	SMALL € 1,5	LARGE € 2
Caffè corretto <i>Coffee with a splash of alcoholic drink</i>		€ 1,7
Caffè Americano <i>American Coffee</i>		€ 2,2
Cappuccino <i>Cappuccino</i>		€ 1,5
Cappuccino di soia <i>Cappuccino with a soy milk</i>		€ 2
Cappuccino Ginseng <i>Cappuccino with a ginseng coffee</i>		€ 2,5
Cappuccino d'orzo <i>Cappuccino with a barley coffee</i>		€ 2,5
Latte <i>Milk</i>		€ 1,2
Latte macchiato <i>Milk with a splash of coffee</i>		€ 2
Latte di soia macchiato <i>Soy milk with a splash of coffee</i>		€ 2,5
Caffè freddo <i>Iced espresso</i>		€ 4
Caffè freddo corretto <i>Iced espresso with a splash of alcohol</i>		€ 5



SUCCHI FRUITS JUICE

Spremuta d'arancia | *Fresh orange juice* € 4

SUCCHI "BEVI VERA FRUTTA" BIO € 3,5

PESCA | *Peach juice*

ALBICOCCA | *Apricot juice*

ACE | *ACE juice*

ANANAS | *Pineapple juice*

PERA | *Pear juice*

MIRTILLO NERO SELVATICO | *Wild Blackberry juice*

CENTRIFUGHE FRUIT AND VEGETABLE SMOOTHIE

100%
fruit

DETOX CON SEDANO, MELA VERDE, FINOCCHIO, LIMONE

Smoothie with Celery, Green Apple, Fennel, Lemon

€ 5

POWER CON ARANCIA, CAROTA, ZENZERO

Smoothie with Orange, Carrot, Ginger

€ 5

FRESH CON FRAGOLA, ANGURIA, MELA, LIME

Smoothie with Strawberry, Watermelon, Apple, Lime

€ 5

SUN CON MELA, ANANAS, FRAGOLA

Smoothie with Apple, Pineapple, Strawberry

€ 5

Non accettiamo modifiche | *We don't accept changes*



BIBITE SOFT DRINKS

Baladin Acqua Tonica | *Baladin Tonic Water*

€ 3,5

Baladin Ginger Beer

€ 3,5

Baladin Mela Zen | *Baladin Apple and Ginger*

€ 3,5

Pepsi Cola alla spina | *Pepsi Cola on tap*

€ 3,5

Pepsi Cola in bottiglia | *Pepsi Cola bottle*

€ 3,5

Pepsi Cola Max in bottiglia | *Pepsi Cola Max bottle*

€ 3,5

Lipton Tè Limone o Pesca alla spina | *Ice Tea on tap*

€ 3,5

Lipton Tè Limone o Pesca in bottiglia | *Ice Tea bottle*

€ 3,5

7 Up in bottiglia | *7 Up bottle*

€ 3,5

Schweppes Acqua tonica alla spina | *Tonic Water on tap*

€ 3,5

Schweppes Lemon alla spina | *Lemon soda on tap*

€ 3,5

Schweppes Orange alla spina | *Orange soda on tap*

€ 3,5

Red Bull lattina | *Red Bull can*

€ 3,5

Acqua 0,50 l | *Water bottle 0,5 l*

€ 1,5



VINI WINE

SABATO E DOMENICA
DALLE 18.00

**OGNI
CONSUMAZIONE
ALCOLICA
+ 1,00 €**

BICCHIERE GLASS OF WINE

Lugana	€ 5
François Montand Blanc De Blancs	€ 5
Costaripa Brut Rosé	€ 6
La Montina Franciacorta Satén	€ 7
Bertani Valpolicella Ripasso	€ 6

BOLLICINE SPARKLING WINE

	BOTTLE	MAGNUM
Borgoluce Prosecco di Valdobbiadene		€ 70
La Montina Franciacorta Satén	€ 45	
Costaripa Brut Rosé	€ 45	€ 90
Bellavista Alma Gran Cuvée Franciacorta	€ 50	€ 100
Ca' del Bosco Prestige Brut Franciacorta	€ 50	€ 100
Cavalleri Blanc de Blancs Franciacorta	€ 50	€ 100
François Montand Blanc De Blancs	€ 30	€ 70
Ruinart Champagne Brut	€ 100	
Ruinart Champagne Rosé / Blanc de Blancs	€ 150	
Dom Pérignon Champagne	€ 250	€ 650

BIANCHI WHITE WINE

	BOTTLE
Karlsmuehle Riesling	€ 40
Famiglia Olivini Lugana	€ 30
Abate Lugana	€ 30

ROSSI RED WINE

	BOTTLE
Bertani Valpolicella Ripasso	€ 40



BIRRE BEER

SABATO E DOMENICA
DALLE 18.00
**OGNI
CONSUMAZIONE
ALCOLICA
+ 1,00 €**

ALLA SPINA DRAFT BEER

350 ML

Baladin L'Ippa | *IPA*

€ 5

San Miguel | *Lager*

€ 4

IN LATTINA CAN BEER

330 ML

Baladin Pop | *American Pale Ale*

€ 4

Baladin Sud | *Witbier*

€ 4

Baladin Nazionale | *Blond Ale*

€ 4

Baladin Rock And Roll | *American Pale Ale*

€ 4

Baladin Super Bitter | *Belgian Strong Amber Ale*

€ 4

Baladin L'Ippa | *IPA draft beer*

€ 4

IN BOTTIGLIA BOTTLE BEER

330 ML



Baladin Nazionale Gluten Free | *Blond Ale*

€ 5

AMARI *Montenegro, Jägermeister, Amaro del Capo*

€ 4

DISTILLATI PREMIUM *Grappa Capovilla, Rum Diplomatico, Jack Daniel's*

€ 7



COCKTAIL

SABATO E DOMENICA
DALLE 18.00

**OGNI
CONSUMAZIONE
ALCOLICA
+ 1,00 €**

GIN TONIC PIERO <i>Gin Piero, Tonic water</i>	€ 10
GIN TONIC ARO <i>Gin Aro, Tonic water</i>	€ 10
GIN TONIC SPECIAL SELECTION <i>Gin, Tonic water</i>	€ 10
NEGRONI SPECIAL <i>Campari, Vermouth premium, Gin</i>	€ 10
AMERICANO SPECIAL <i>Campari, Vermouth premium</i>	€ 10
SPRITZ <i>Aperol or Campari, Sparkling wine, Seltz</i>	€ 4
HUGO <i>Sparkling wine, Sambuco liqueur, Mint, Seltz</i>	€ 5
CAMPARI ORANGE <i>Campari, Orange soda</i>	€ 6
AMERICANO <i>Campari, Vermouth</i>	€ 7
NEGRONI <i>Campari, Vermouth, Gin</i>	€ 7
GIN TONIC / LEMON <i>Gin, Tonic water or Lemon</i>	€ 7
MIDORI LEMON <i>Midori Melon Liqueur, Lemon</i>	€ 7
ESTIVO <i>Mint Vodka, Lemon</i>	€ 7
COCA MALIBÙ <i>Cola, Malibù</i>	€ 7
PESCHITO <i>Peach Vodka, Lemon</i>	€ 7
MOJITO <i>Rum, Lime, Sugar, Mint, Seltz</i>	€ 7
MOSCOW MULE <i>Vodka, Baladin Ginger Beer, Lime</i>	€ 7
VODKA TONIC / LEMON <i>Vodka, Water Tonic or Lemon</i>	€ 7
COLA RUM <i>Rum, Pepsi Cola</i>	€ 7
COLA JACK <i>Jack Daniel's, Pepsi Cola</i>	€ 7
PASSOA LEMON <i>Passoa, Lemon</i>	€ 7
PEPSI MONTE <i>Montenegro, Pepsi Cola</i>	€ 7
VODKA REDBULL <i>Vodka, Redbull</i>	€ 7
JÄGER REDBULL <i>Jägermeister, Redbull</i>	€ 7
COPELIA <i>Fresh, Orange Juice, Malibù, Strawberry</i>	€ 7
COPELIA ANALCOLICO <i>Our non-alcoholic cocktail</i>	€ 6
CRODINO / CAMPARI + <i>White wine or Orange Soda</i>	€ 6
CAMPARI SODA / CRODINO	€ 3,5

FOOD



COLAZIONE BREAKFAST 8.00 - 12.00

- BRIOCHE DALLA NOSTRA PASTICCERIA** *Artisan brioche* € 1,6
Italiana, Crema, Albicocca, Frutti di bosco, Pistacchio, Nocciolata, Pain au chocolat, Vegana, Girella vegana, Rose
- UOVA E BACON** € 7
Uova BIO The Garda Egg & Co strapazzate, bacon e pane tostato
Scrambled eggs, bacon and toasted bread
- OMELETTE** con uova BIO The Garda Egg & Co e pane tostato € 6
Beaten eggs cooked with cheese and toasted bread
- WAFFLE** con crema al cioccolato € 5
Waffle with chocolate cream
- PANCAKE** con frutta fresca e sciroppo d'acero € 5
Pancake, fresh fruit and maple syrup
- TOAST FARCITO** Pane semi integrale, cotto e formaggio € 4
Hot sandwich with baked ham and cheese
- CROQUE MONSIEUR** con cotto, formaggio, gratin di béchamel € 5
Hot sandwich with ham and cheese topped with grated béchamel



YOGURT ARTIGIANALE COPELIA

- YOGURT INTERO NATURALE + FRUTTA POCHE** € 3,5
Yogurt e frutta golosa in sciroppo di nostra produzione
Finest homemade whole milk yogurt and fruit in syrup



Senza glutine Gluten-free



Senza latticini Dairy free



Vegan



TORTE HOMEMADE PIE AND CAKE

TORTA DI MELE € 3,5
Apple pie

 **TORTINO DI CAROTE E MANDORLE** € 3,5
Carrot and almond cake

 **BROWNIE AL CIOCCOLATO** € 3,5
Chocolate brownie with hazelnut

CHEESECAKE € 3,5
a scelta tra: mirtilli, crema di nocciole, pistacchio
with different topping: blueberry jam, hazelnut or pistachio cream

 **NOCCIOLATA** € 3,5
Hazelnut cake

SBRISOLINA € 3,5
Verona crumble cake

LO SAPEVI CHE...

DOLCI E BRIOCHE SONO PRODOTTI NEL NOSTRO LABORATORIO, COMPLETAMENTE ARTIGIANALE, DI PASTICCERIA IN SALAMENSA.



*Pane senza glutine Gluten-free bread + € 1,00

BURGER & CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE*

€ 10

Pane artigianale, hamburger cotto al punto rosa (Manzo Fassona Piemontese), pomodoro ramato, bacon, insalata, cheddar

Artisan bread, medium rare hamburger (100% Fassona Piedmontese breed), tomato, bacon, salad, cheddar



VEGGIE BURGER CON PATATINE FRITTE*

€ 9

Pane artigianale, svizzera di zucchine e quinoa, verdure saltate alla soia, iceberg, pomodoro ramato ed essenza al basilico

Artisan bread, burger with zucchini and quinoa, soy sautéed vegetables, salad, tomato and basil dressing

CLUB SANDWICH CON PATATINE FRITTE

€ 12

Pane in cassetta semi integrale, tacchino, bacon, uova, insalata, pomodoro, salsa Copelia

Toasted bread, turkey, bacon, egg, salad, tomato, sauce

LO SAPEVI CHE...

PER I NOSTRI BURGER UTILIZZIAMO SOLO MANZO 100% FASSONA PIEMONTESE, PRESIDIO SLOW FOOD, DEL CONSORZIO "LA GRANDA QUALITY FOOD".



*Pane senza glutine Gluten-free bread + € 1,00

PANINI SANDWICH

IL DELICATO*

€ 6

Pane con prosciutto cotto, insalata, mozzarella, pomodoro

Soft bread with ham, salad, mozzarella, tomato

L'ESUBERANTE*

€ 7

Pane con crudo di Parma, mozzarella, insalata, pomodoro

Soft bread with Parma dry-cured ham, mozzarella, salad, tomato

IL PICCANTE*

€ 7

Ciabatta croccante con spianata calabra e mozzarella

Crisp bread with Spianata salami (spicy) and mozzarella

SCROCCHIARELLA CON COTTO / MORTADELLA

€ 7

Ciabatta croccante, mozzarella, prosciutto cotto o mortadella

Crisp bread with mozzarella and baked ham or mortadella

SCROCCHIARELLA CON CRUDO

€ 8,5

Ciabatta croccante, mozzarella e prosciutto crudo

Crisp bread with mozzarella and Parma dry-cured ham

PANE E SALAME* Soft bread with salami

€ 5



Senza glutine Gluten-free




Senza latticini Dairy free



Vegan




FRITTI TASTY FRIED

-  **PATATINE FRITTE** | *French fries* € 4,5
- FRITTO DI PESCE** *Battered and fried mixed seafood* € 16
- STRACCETTI DI POLLO** | *Crispy chicken finger* € 7
- SALSE HEINZ** € 0,50
MAIONESE, KETCHUP, BBQ, SENAPE



INSALATONE FRESH SALAD GLUTEN-FREE SENZA PANE GLUTEN-FREE WITHOUT BREAD

- MARE E ORTO** € 11
Insalata mix, iceberg, gamberi, zucchine grigliate, pomodorini, bocconcini di bufala, crostini
Fresh salad, shrimp, grilled zucchini, cherry tomato, mozzarella, toasted bread
- CAESAR SALAD** € 10
Insalata mix, iceberg, petto di pollo, bacon, dressing caesar, crostini
Fresh salad, grilled chicken breast, bacon, caesar dressing, toasted bread
- MEDITERRANEA** € 10
Insalata mix, iceberg, pomodorini, fagioli neri, tonno, uovo sodo, bocconcini di bufala, crostini
Fresh salad, cherry tomato, black bean, tuna, boiled egg, mozzarella, toasted bread
-  **VEGAN SALAD** € 10
 Insalata mix, iceberg, pomodorini, carote, tofu, semi di girasole tostati, mandorle
 *Fresh salad, tomato, carrot, tofu, toasted sunflower seeds, almond*
- CAPRESE** Bufala campana, pomodorini, basilico, crostini € 9
Mozzarella, tomato, basil, toasted bread



Senza glutine Gluten-free



Senza latticini Dairy free



Vegan



PRIMI PIATTI FIRST COURSE



THAI RICE

€ 13

Riso basmati, verdure saltate, funghi shiitake, germogli di soia, uova strapazzate, gamberi, jalapeño, salsa di soia e ponzu
Basmati rice, vegetables, shiitake mushroom, bean sprouts, scrambled egg, shrimp, jalapeño, soy and ponzu sauce



RISO VENERE, GAMBERI SALTATI E VERDURE

€ 10

Black rice, sautéed shrimp and vegetables



ORZO, SALMONE E VERDURE

€ 9

Barley with salmon and vegetables



RISO BASMATI, VERDURE SALTATE ED ESSENZA AL BASILICO

€ 8

Basmati rice, vegetables and basil dressing

RAVIOLINI DI VALEGGIO con burro e grana

€ 9

Meat ravioli with melted butter and cheese



PIATTO UNICO ONE-DISH



POLLO AL CURRY E RISO BASMATI

€ 11

Tender chicken in a curry sauce, served with white rice

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE

€ 12

Breaded chicken cutlet with french fries



Senza glutine Gluten-free



Senza latticini Dairy free



Vegan



PIZZA ALLA PALA

MARGHERITA

€ 7

Polpa di pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

€ 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushroom

VEGETARIANA

€ 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

WURSTEL

€ 7

Polpa di pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato sauce, mozzarella, wurstel

POMODORINI, GRANA, RUCOLA

€ 7

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, Grana, rucola
Tomato sauce, mozzarella, tomato, cheese, arugula

PROSCIUTTO CRUDO

€ 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
Tomato sauce, mozzarella, Parma dry-cured ham

SPECK E BRIE

€ 9

Polpa di pomodoro, mozzarella, speck, brie
Tomato sauce, mozzarella, speck, brie



VEGANA

€ 7

Polpa di pomodoro, verdure grigliate
Tomato sauce, grilled vegetables

DIAVOLA

€ 9

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

LO SAPEVI CHE...

CREIAMO ARTIGIANALMENTE PANE, FOCACCE, PIZZE NEL NOSTRO LABORATORIO DI FORNERIA IN SALAMENSA CON MATERIE PRIME SELEZIONATE E DI ALTISSIMA QUALITÀ.



Senza glutine Gluten-free



Senza latticini Dairy free



Vegan