LOCO MOTION
LOUNGE BAR & RESTAURANT

Wi Fi Free Zone

facebook Loco Motion

TRE AMBIENTI DISTINTI, TRE ATMOSFERE, TRE MODI O MEGLIO TRE "MONDI"

UNO un vero vagone del treno, dal fascino che ricorda l'Oriente Express, è diventato il ristorante!

DUE un moderno lounge bar, ideale per incontri, con grandi vetrate verso l'area esterno.

TRE una terrazza e un dehord relax e una tensostruttura a igloo per ricevimenti, feste ed eventi

LOCO MOTION ti fa scegliere e ti mette a tuo agio. Un momento con gli amici, un incontro di lavoro, un attimo dove trovare il tempo che scappa. Tanti spunti tanti spazi, classici o informali, che in ogni caso regalano emozioni. Il wi-fi gratuito vi permette di essere sempre connessi con il mondo mentre si sorseggiano i migliori birre, vini, aperitivi e cocktail e al ristorante potrai scegliere un menù che si ispira ai prodotti delle stagioni

Loco Motion
Via Amendola 25/a Cossato (BI)
tel: 015/94039 mail: bar@loco-motion.it

MENU

PROVA LE NOSTRE EMOZIONI

I LOCO EMOTICON
SPECIALITA, EMOZIONI, UNICITA DI QUESTI PRODOTTI
CERCA I PRODOTTI CON IL SIMBOLO

I NOSTRI MI PIACE
PRODOTTI CHE HANNO OTTENUTO CONSENSI E INTERESSE
CERCA I PRODOTTI CON IL SIMBOLO

I LOCO ABBINAMENTI
PROVA QUESTO PRODOTTO AL FOOD O DRINK
CERCA I PRODOTTI CON IL SIMBOLO

LE LOCO DOLCEZZE
DI NOSTRA PRODUZIONE OGNI GIORNO DIVERSE
CERCA I PRODOTTI CON IL SIMBOLO

i prezzi indicati sono compresi di servizio al tavolo
non si effettuano conti separati al tavolo.

CAFFETTERIA — I CLASSICI

CAFFE'	€ 1,50
CAPPUCCINO [7]	€ 2,00
MAXI CAPPUCCINO [7]	€ 3,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAFFE' MACCHIATO [7]	€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1,70
CAFFE' AMERICANO	€ 2,50
CAFFE' ORZO [1]	€ 2,00
CAFFE' ORZO DOPPIO [1]	€ 3,00
CAFFE' GINSENG [7]	€ 2,00
CAFFE' GINSENG DOPPIO [7]	€ 3,00
CAPPUCCINO ORZO O GINSENG [1,7]	€ 2,50
MAROCCHINO [7]	€ 2,50
MOKACCINO [7]	€ 2,50
PANNA MONTATA maggiorazione [7]	€ 0,50
BRIOCHES (allergeni, richiedi informazione personale)	€ 2,00

CAFFETTERIA — GLI SPECIALI

CAFFE' PARADISO accompagnato da biscotti — ginseng, crema espresso, crema di latte, cioccolato [1,7,8]	€ 4,50
CAFFE' ORIENTALE accompagnato da biscotti — caffè con aroma amaretto, panna, cannella, aroma arancio [1,7,8]	€ 4,50
CAFFE' SOSPESO accompagnato da biscotti — sciroppo di cocco, ghiaccio, caffè [1]	€ 4,00
CAFFE' SHAKERATO FREDDO	€ 3,00
CAFFE' SHAKERATO FREDDO AL LIQUORE	€ 4,00

TISANE BRULE'
Le nostre TISANA BRULE' sono bevande naturale, analcolica, ricca di fibre e vitamine, ottenute dall'infusione di frutta selezionata con spezie e aromi. Disponibile in due versioni:

TISANA BRULE' ROSSA — con frutti di bosco, arancia e cannella	€ 5,00
TISANA BRULE' MELA — mela, lime zenzero, chiodi di garofano	€ 5,00

THE, TISANE & CO

TE selezione di pregiati te sfusi	€ 3,00
TISANE collezione di infusi in vari gusti	€ 3,00
CAMOMILLA in fiore	€ 3,00
PUNCH e AMARI CALDI	€ 3,50

CREME E CIOCCOLATE

CREME DI CAFFE FREDDA — con cioccolato croccante [7,8].	€ 2,50
CIOCCOLATA CALDA — tradizionale, arancia e cannella, cocco, bianca, nocciola [7,8].	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA MAXI — dal gusto tradizionale servita in una maxi tazza con biscotti di accompagnamento [1,3,7,8].	€ 6,50
CIOCCOLATA VETRIGO — tre coppe a piramide contenente rispettivamente: biscotti, cioccolata calda, panna o crema caffè [1,3,7,8].	€ 6,50
PANNA MONTATA maggiorazione [7]	€ 1,00

LOCO DOLCEZZE

TORTA DI MELE — soffice e buonissima torta con tante mele fatta da noi. [1,3,7]	€ 6,00
TIRAMISU — cremoso e morbidofatto con la nostra ricetta originale [1,3,7]	€ 6,00
DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE — ogni giorno dolci diversi, richiedete al nostro personale.	€ 6,00
NOVITA' FRITTELLA MELA — Frittelle di mele calde con gelato alla vaniglia e spolverata di cannella e zucchero [1,3,7]	€ 6,00
BISCOTTERIA SECCA — porzione biscotti misti 6 pezzi circa [1,3,7,8]	€ 3,00
COPPA DI GELATO — ai gusti crema, nocciola, topping cioccolato, biscotti e panna [3,7,8].	€ 6,00
AFFOGATO AL CAFFE	€ 5,00
AFFOGATO ALLA CIOCCOLATA CALDA	€ 6,50
AFFOGATO AL LIQUORE O WHISKY	€ 6,50

FRULLATI

prodotti al momento con frutta selezionata e latte con abbinamento di 2 gusti: BANANA, FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO, MANGO, PESCA O BANANA E CIOCCOLATO [7].	€ 5,00

SMOOTHIE

SMOOTHIE VITAMINS — Un vero e proprio concentrato multivitaminico naturale ricco di frutta per la carica del mattino. Mix di: arancia, limone, carota, mela, acqua.	€ 6,00
SMOOTHIE GREEN — Con azione depurativa e rilassante, ricca di ferro, vitamina A e vitamina C, una combinazione di ingredienti naturali che ti rigenerano dopo una lunga giornata. Mix di: spinaci, pesca, zenzero, arancia, acqua.	€ 6,00

SPREMUTE

SPREMUTA DI ARANCIA	€ 4,00
SPREMUTA DI POMPELMO	€ 4,00

SUCCHI DI FRUTTA BIO
Un prodotto sano e nutriente selezionato da materie prime italiane nei gusti:

PESCA, ALBICOCCA, PERA, ACE,	€ 3,50
MIRTILLO	€ 3,50

SUCCHI DI FRUTTA

ARANCIA, ANANAS, POMPELMO	€ 3,50

GRATTACHECCA
La vera granita preparata al momento con scaglie di ghiaccio servita con sciroppi al gusto di:

LIMONE, ARANCIA, MENTA, FRAGOLA, GRANATINA, AMARENA	€ 4,50

BIBITE

COCA COLA bottiglia o lattina	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
ESTATHE LIMONE	€ 3,50
ESTATHE PESCA	€ 3,50
ARANCIATA	€ 3,50
ARANCIATA AMARA	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50
CEDRATA TASSONI	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
TONICA SCHWEPPES	€ 3,50
TONICA FEVER TREE	€ 4,00
RED BULL	€ 4,00
GINGER ALE	€ 4,00
GINGER BEER	€ 4,00

ACQUA

ACQUA BICCHIERE	€ 1,00
ACQUA BOTTIGLIA da 0,50L	€ 1,50
ACQUA BOTTIGLIA da 1,00 L	€ 2,50

I CLASSICI IN BOTTIGLIA

SANBITTER ROSSO	€ 3,50
CRODINO	€ 3,50
CRODINO MAXI gusti: classico o arancia rossa	€ 4,00
APEROL SODA	€ 3,50
CAMPARI SODA	€ 3,50

I TAGLIERI
ABBINA I NOSTRI TAGLIERI CON UN COCKTAIL, CON UNA BIRRA ARTIGIANALE O CON UN BICCHIERE DI VINO

SEMPLICE — composto da gustose focaccine e pizzette tiepide con abbinati formaggi, affettati e altre stuzzicherie. [1,3,5,10,11].	€ 5.00
SFIZIOSO — tagliere caldo, adatto ad ogni stagione con: patate, mozzarellina impanata, snack di pollo, galapegno con formaggio, rosti di patate e altre golosità. [1,3,5,7,11].	€ 6.00
MARE — piatto con calamari della Patagonia fritti [1,2,3,4,5,7,11].	€ 7.00
BUON GUSTO — Tegola d'ardesia con una pregiata selezione di formaggi e affettati e altro. [1,3,7,11].	€ 7.00

Alcuni piatti di questo menù sono e/o potrebbero essere confezionati con ingredienti surgelati e/o congelati.

COCKTAIL — GLI INTRAMONTABILI

PINA COLADA — ananas fresco frullato, polpa di cocco, succo di ananas, rum	€ 9,00
AMERICANO vermouth rosso, bitter Campari, soda	€ 8,00
NEGRONI vermouth rosso, bitter Campari, gin	€ 8,00
NEGRONI SBAGLIATO — vermouht rosso, Bitter campari, spumante	€ 8,00
NUVOLARI mirto, Campari bitter, vodka	€ 8,00
TEQUILA SUNRISE tequila, succo d'arancia, granatina	€ 8,50
BELLINI pesca spumante dry	€ 8,00
ROSSINI fragole, spumante dry	€ 8,00
SPRITZ prosecco, Aperol, arancia, soda	€ 7,00
SPRITZ MIDORI prosecco, midori, lime	€ 7,00
SPRITZ VIOLETTA prosecco, sciroppo violetta	€ 7,00
SPRITZ CAMPARI prosecco, Campari, arancia, soda	€ 7,00
HUGO prosecco, sambuco, lime, menta	€ 7,00
MOSCOW MULE vodka, lime, ginger beer	€ 8,50
SEX ON THE BEACH — vodka, Peachtree, arancia, cramberry	€ 9,00
CAMPARI ORANGE bittrer Campari, succo d'arancia,	€ 8,50
COSMOPOLITAN vodka, mirtillo, Cointreau	€ 9,00
MARGHARITA tequila, triple sec, spremuta di lime	€ 8,50
ALEXANDER brandy, crema di cacao, crema di latte [7]	€ 8,50
MANAHATTAN whisky, vermouth rosso, angostura	€ 8,50
MARTINI COCKTAIL vermouth, gin	€ 8,50
DI SARONNO SOUR Amaretto di Saronno, sour	€ 8,50

COCKTAIL — LONG DRINHS

GIN & TONIC / LEMON	€ 9,00
GIN SPECIAL & TONIC / LEMON — gin speciali: Hendrick's, Tanqueray ten, london dry N°3, gin Mare, Nikka botanic emolti altri chiedete al personale	€ 10,00/14,00
VODKA & TONIC / LEMON	€ 9,00
JACK & COCA	€ 10,00
RUM & COCA	€ 9,00
REDBUL & VODKA	€ 9,00

COCKTAIL — I PESTATI

MOJITO rum, menta, soda, lime, zucchero di canna.	€ 8,50
BLACK MOJITO — loco ingrediente, menta, soda, lime, zucchero di canna.	€ 8,50
LOCO PASSION — Passion fruit, lime, zucchero di canna, vodka, succo ananas	€ 9,00
CAIPIROSKA lime, vodka, zucchero di canna,	€ 8,50
CAIPIROSKA FRUTTA — lime, vodka, zucchero di canna, fragola, pesca, mela verde	€ 8,50
CAIPIROSKA MENTA lime, vodka menta, zucchero di canna,	€ 8,50
CAIPIRINHA lime, cachaca, zucchero di canna,	€ 8,50
CUBA LIBRE PESTATO — rum scuro, lime, zucchero di canna, coca cola	€ 9,50
RUM COOLER — rum scuro, arancia, lime, zucchero di canna, ginger ale	€ 9,50
VODKA COOLER — vodka, arancia, lime, zucchero di canna, ginger ale	€ 9,50

COCKTAIL — I FROZEN

DAIQUIRI CLASSICO — rum, succo di lime, zucchero liquido.	€ 8,50
DAIQUIRI FRAGOLA — rum, fragola, succo di lime, zucchero liquido.	€ 8,50
DAIQUIRI PESCA — rum, pesca, succo di lime, zucchero liquido.	€ 8,50
DAIQUIRI MANGO — rum, mango, succo di lime, zucchero liquido.	€ 8,50
DAIQUIRI FRUTTI ROSSI — rum, frutti rossi, succo di lime, zucchero liquido.	€ 8,50

COCKTAIL — I CALDI

FRENCH COFFEE — caffè, brandy, zucchero di canna, panna [7]	€ 7,50
IRISH COFFEE — caffè, whisky, zucchero di canna, panna [7]	€ 7,50
BAILEYS COFFEE — caffè, baileys, zucchero di canna, panna [7]	€ 7,50

NEW TROPICAL LOCO

COCKTAIL — ANALCOLICI

VIRGIN COLADA — ananas frullato, succo di anans, cocco, latte [7]	€ 7,50
VIRGIN MOJITO — lime, zucchero di canna, menta, loco ingrediente	€ 6,50
SHIRLEY TEMPLE — ginger alle, granatina	€ 6,50
VIRGIN LOCOMOTION — frullato di rutta rossa, arancia, ananas	€ 7,50
BACIO SBERLA — succo d'arancia, sciroppo di bitter, loco ingrediente	€ 7,00
CRAZY BANANA DRINK — pompelmo, arancia e suar	€ 7,00
NEW LOCO TROPICAL — ginger ber, sciroppo di ribes, frutta, gelatina di cocco, sciroppo, zucchero.	€ 8,00
BANANA EMPIRE — banana frullata, sciroppo di cocco, succo di pera, sour	€ 7,50
MINT TONIC — tonica, sciroppo di menta, ghiaccio pilè, limone, menta	€ 7,00

LIQUORI & CO

VERMOUTH

MARTINI ROSSO	€ 4,50
MARTINI BIANCO	€ 4,50
MARTINI EXTRA DRY	€ 4,50

WHISKY

BALLANTINE'S	€ 5,50
FOUR ROSES	€ 5,50
J & B	€ 5,50
JACK DANIEL'S	€ 6,00
GLENT GRANT	€ 6,00
FAMOUS GROUSE	€ 6,00

WHISKY SPECIAL

OBAN 14	€ 10,00
NIKKA SINGLE MALT MIYACIKYO	€ 13,00
BOWMORE 12	€ 10,00

BRENDY & COGNAC

BRANDY VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00
COGNAC MARTELL	€ 5,00

TEQUILA

JOSE' CUERVO ESPECIAL	€ 4,50
JOSE' CUERVO REPOSADA	€ 4,50

AMARI

FERNET BRANCA	€ 4,00
BRANCA MENTA	€ 4,00
RAMAZZOTTI	€ 4,00
SAN SIMONE	€ 4,00
AMARO MONTENEGRO	€ 4,00
CYNAR	€ 4,00
ZUCCA	€ 4,00
AMARO DELLA BARAGGIA	€ 4,50
AMARO JEFFERSON	€ 5,00
LISKAM	€ 4,50
AMARO DEL CAPO	€ 4,00

RUM

PAMPERO ESPECIAL	€ 5.00
LEGGENDARIO	€ 5,50
HAVANA 7	€ 5,50
PAMPERO ANNIVERSARIO	€ 5,50

GIN

TANQUERAY	€ 6,00
BOMBAY	€ 6,00
TANQUERY TEN	€ 8,00
HENDRICK'S	€ 8,00
N°3 LONDO DRY GIN	€ 8,00
GIN MARE	€ 8,00
NIKKA COFFEY GIN	€ 9,00

VODKA

VODKA	€ 4,00
VODKA ZUBROWKA	€ 5,00
VODKA AROMATICA — gusti: fragola, menta, pesca, melone, mela verde	€ 4,00

GRAPPE

GRAPPA SECCA	€ 4,00
GRAPPA BARRICATA	€ 4,00
GRAPPE SPECIALI chiedi informazioni al personale	€ 5,00

LIQUORI

SAMBUCA	€ 4,00
RATAFIA'	€ 4,00
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 4,00
LIQUORE AL CAFFE	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
MIRTO	€ 4,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 4,00
BAILEY'S	€ 4,00
FIREBALL	€ 5,00
PERNOD	€ 5,00
COINTREAU	€ 5,00
GRAND MARNIER	€ 5,00

GASTRONOMIA

TRAMEZZINO

LOCO TRAMEZZINO — pane al latte, formaggio Edermer, prosciutto cotto, uovo sodo, pomodoro, insalata maionese [1,3,5,7,10]	€ 9,50

TOAST

TOAST CLASSICO — formaggio Edamer, prosciutto cotto [1,7]	€ 5,00
MAXI TOAST — formaggio Edamer, prosciutto cotto [1,7]	€ 7,50
FARCITURA TOAST peperoni in agrodolce	€ 0,50

AMERICAN STYLE

BBQ RIBS BABY DI COSTINE (ALMENO 4 NON DISPONIBILE) — cotta al forno da 550g con salsa bbq e accompagnato da PATATINE FRITTE [1,5]	€ 17,00
PULLED PORK GENEROSO PANINO — con pane morbido, farcito con noce di maiale sfilacciata affumicata al ciliegio, cavolo, salsa. Servito con PATATINE FRITTE [1,3,5,7,11]	€ 12,00

PIADINE

PIADINA CLASSICA — prosciutto crudo, squacquerone, rucola [1,7,]	€ 7,00
PIADINA LOCA — prosciutto cotto, Edarmer, insalata, maionese [1,3 5,7,10,]	€ 6,00
PIADINA VEGGY — melanzane, zucchine, Edarmer, pomodori, valerian, maionese [1,3,5,7,10]	€ 6,50
APPLE PIADA — bresaola, brie, mela [1,7]	€ 7,50

PANINI FOCACCIA
SCEGLI IL PANINO RUSTICO O LA FOCACCIA CASARECCIA

	PANINO	FOCACCIA
VALTELLINA — bresaola, scaglie di grana, rucola, la nostra salsa citronette [1,7]	€ 8,00	€ 9,00
LOCO — prosciutto cotto, edamer, pomodoro, insalata, maionese [1,3,5,7,10]	€ 7,00	€ 8,00
APOLLO — petto di pollo, peperoni in agrodolce, valeriana, maionese, [1,3,5,10]	€ 8,50	€ 9,50
AFFUMICATO — speckcotto, brie pomodoro, insalata, salsa loco [1,7]	€ 8,00	€ 900
MEDITERRANEO — tonno, uovo sodo, pomodoro, insalata, maionese [1,3,4,5,10]	€ 8,50	€ 9,50

PANINI GOURMET

MIELITO panino bianco tipo arabo, con crema di gorgonzola, rucola, miele, noci, accompagnato da crostini con confettura. [1,7,8]	€ 9,00
PARMOTTO panino bianco tipo arabo con crudo di parma 14 mesi, formaggio spalmabile, rucola, in accompagnamento con nachos, mozzarelline pomodorini con citronette. [1,7]	€ 10,00

SFIZIOSERIE

CARTOCCIO DI PATATINE FRITTE [1,5]	€ 5,00
PIATTINO SFIZIOSO mix di pastellato caldo [1,3,5,7]	€ 6,00
CROCCHETTE DI PATATE [1,3,5,7]	€ 5,00
SEMOLINO DOLCE [1,3,5,7]	€ 5,00
NUGGETS DI POLLO [1,3,5,]	€ 6,00
ALETTE ALIBABA alette e cosce di pollo leggermente piccanti ed aromatizzate [1,7]	€ 7,50

LE INSALATONE

CLASSICA — insalata mista verde, uovo sodo, mozzarelline, carote, pomodori a fette, crostini di pane [1,3,7]	€ 11,00
TONNATA — insalata mista verde, tonno, uovo sodo, pomodori a fette, mais, mozzarelline [3,4,7]	€ 11,00
GRECA — insalata mista verde, feta, zucchine, pomodorino, olive nere [7]	€ 11,00
LIGHT — insalata mista verde, mela, arancia a fette, scaglie di grana, gherigli di noci [7,8]	€ 11,00
STELVIO — insalata mista verde, bresaola, pomodori, mozzarelline, accompagnata con la nostra citronette [7]	€ 12,00
POLLO — insalata mista verde, petto di pollo, pomodorini, peperoni, mais, crostini di pane con formaggio spalmabile [1,7]	€ 11,50
BUFALINO — piatto con mozzarella di bufala Campana dop, da 125g. crudo di parma, Pomodori, rucola, crostini [1,3,7]	€ 10,00
BUFALONA — piatto con mozzarella di bufala Campana dop, da 250g. crudo di Parma, pomodori, rucola, crostini [1,3,7]	€ 17,00

Alcuni piatti di questo menù sono e/o potrebbero essere confezionati con ingredienti surgelati e/o congelati.

BIRRA E VINO

BIRRE SPINA

BIONDA PICCOLA 0,25L	€ 4,50
BIONDA MEDIA 0,5L	€ 7,00

BIRRE CLASSICHE — IN BOTTIGLIA

CORONA	€ 4,50
MENABREA	€ 4,50
MENABREA AMBRATA	€ 4,50
MENABREA ROSSA	€ 4,50
CERES	€ 4,50
TENNENT'S	€ 4,50
NEW BULLDOG STRONG LAGER	€ 4,50
PANACHE piccola	€ 4,50
PANACHE media	€ 7,00

BIRRE ARTIGIANALI — IN BOTTIGLIA
CHIEDI AL PERSONALE PER DISPONIBILITA'

DUVEL 75cl — Provenienza: Belgio; Gradazione alcolica: 8,5% vol; Tipo di fermentazione: alta rifermentata in bottiglia; Gusto: delicato, pieno e sottilmente luppolato	€ 13,00
MORETTI GRAND CRU 75cl — Provenienza: Italia; Gradazione alcolica: 6,8% vol; Tipo di fermentazione: alta rifermentata in bottiglia; Gusto: raffinato grazie al lievito di rifermento	€ 13,00
BLANCHE DE BRUXELLES 75cl — Provenienza: Belgio; Gradazione alcolica: 4,5% vol; Tipo di fermentazione: alta; Gusto: acidulo, fresco, fruttato e di coriandolo	€ 13,00

VINI BOLLICINE

	Bicchiere	Bottiglia
PROSECCO SUPERIORE "Bortolomiol senior" docg extra dry, Valdobbiadene - Treviso 11,5% vol	€ 5,00	€ 18,00
PROSECCO SUPERIORE MAGNUM "mionetto" docgextra dry, Valdobbiadene - Treviso 11,5 % vol		€ 38,00
BERLUCCHI 61 NATUR "Berlucchi" docg Franciacorta, Corte Franca - BS 12,5% vol		€ 39,00
BERLUCCHI 61 SATEN "Berlucchi" docg Franciacorta, Corte Franca - BS 12,5% vol		€ 37,00
FERRARI PERLE' - blanche de blanche docg Ferrari Fratelli Lunelli - Trento 11,5 % vol		€ 44,00
MAGNUM FERRARI PERLE' 1,5 L - blanche de blanche docg Ferrari Fratelli Lunelli - Trento 11,5 % vol		€ 100,00
JEROBOAM FERRARI 3L - blanche de blanche docg Ferrari Fratelli Lunelli - Trento 11,5 % vol		€ 190,00
MATHUSALEM FERRARI 6L - blanche de blanche docg Ferrari Fratelli Lunelli - Trento 11,5 % vol		€ 440,00
FERRARI RISERVA LUNELLI extra brut docg Ferrari Fratelli Lunelli - Trento 12,5%vol		€ 80,00
GIULIO FERRARI RISERVA Ferrari Fratelli Lunelli -Trento 12,5%vol		€ 250,00
CHAMPAGNE MOET et CHANDON brut inperial Moet et chandon - Eprnay (FR) 12% vol		€ 70,00
CHAMPAGNE DIAMANT VRANCKEN Cuvèe Diamant, brut - Cote des Blancs (FR) 12% vol		€ 65,00
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON brut rosè - maison Mareuil sur Ay (FR) 12% vol		€ 140,00

VINI BIANCHI

	Bicchiere	Bottiglia
ROERO ARNEIS - RECIT docg Monchiero Carbone -Canale CN 13,5% vol	€ 5,00	€ 19,00
GEWURZTRAMINER doc Kossler - Alto Adige TR 14,5% vol	€ 5,00	€ 23,00
GOLD MUSKATELLER doc erste+neue - Alto Adige TR 13,0% vol	€ 5,00	€ 23,00
RIBOLLA GIALLA FORCHIR igt Forchir Bianchi Gianfranco - Venezia Giulia 12,0% vol	€ 5,00	€ 22,00
VERMENTINO DI GALLURA docg Marco Zanatta - Spresiano Olbia 13,5% vol	€ 5,00	€ 19,00
MULLER THURGAU ERSTE-NEUE doc erste- neue - Caldaro Alto Adige Sudtirol 12,5% vol	€ 5,00	€ 19,00

VINI ROSSI

	Bicchiere	Bottiglia
DOLCETTO D'ALBA doc Pira Luigi - Alba Piemonte 14,0% vol	€ 5,00	€ 17,00
BARBERA D'ASTI docg Carlin de paolo - San Damiano D'asti 13,5% vol	€ 5,00	€ 19,00
NEBBIOLO DELLE LANGHE REGRET doc Monchiero carbone - Canale Cuneo 13,5% vol	€ 5,00	€ 20,00
CHIANTI CLASSICO SAN SANO docg Castello di Sano - Gaiole in Chianti Siena 13,0% vol	€ 5,00	€ 18,00
TRAVAGLINI CINZIA - Gattinara Vercelli 13,5% vol	€ 5,00	€ 19,00
TRAVAGLINI GATTINARA docg - Gattinara Vercelli 13,5% vol		€ 30,00
CA' DU LERIA Coste della Sesia doc Massimo Clerico - Lessona Biella 13,0% vol		€ 26,00

alcune tipologie di vino possono subire modifiche in base alla stagionalità e disponibilità

Alcuni etichettei possono variare a secondo della stagione o disponibilità

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.