

ALL DAY LONG

DALLE 18:00 ALLE 24:00

CLUB SANDWICH	12.00
(a scelta con pane integrale o pane bianco)	
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con patate al forno	
DEUS BURGER	13.00
Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, guacamole piccante e bacon, servito con patate al forno	
VEGGIE BURGER	12.00
Hamburger di lenticchie e ceci, verdure grigliate, maionese di soia con barbabietola, pomodoro e lattuga servito con patate al forno	
AVOCADO TOAST	8.00
Pane ai 5 cereali con avocado, uovo in camicia, sale ed erba cipollina	
NASI GORENG	11.00
Riso fritto con pollo, gamberetti, verdure saltate e uovo	
SALUMI E FORMAGGI	16.00
Selezione di salumi e formaggi con composte	
BATTUTA DI FILETTO	13.00
Uova di quaglia e scaglie di tartufo	
TARTARE DI TONNO	13.00
Pomodorini, capperi, olive e cialda di pane	
SUPER SPAGHETTONE	12.00
Datterino rosso e basilico	
BUCATINO CACIO E PEPE	11.00
ORECCHIA D'ELEFANTE	20.00
Pachino e rucola selvatica	
FILETTO DI BLACK ANGUS	26.00
Grigliato con cicoria di campo ripassata, cipollotto caramellato	
TRANCIO DI TONNO	25.00
Catalogna leggermente piccante saltata in padella	

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO. IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APPOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO CONTENERE ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.

INSALATE

CAESAR	12.00
Insalata iceberg, pollo grigliato, crostini, salsa caesar, scaglie di grana	
NICOISE	12.00
Insalata iceberg e pomodorini, fagiolini*, tonno, acciughe, uovo sodo, patate e citronette	
TUNA BOWL	12.00
Riso venere, avocado, coriandolo, germogli di soia, semi di papavero, semi di girasole, alghe wakame e tonno crudo	
AVOCADO	12.00
Code di gambero, avocado, salsa passion fruit, misticanza, barbabietola e semi di papavero tostiti	
VEGGIE	12.00
Misticanza, finocchio, mela verde, sedano, senape di digione, semi di girasole tostiti, carote a julienne	

DOLCI

TIRAMISU'	7.00
SOFFICE AL LAMPONE	7.00
Cioccolato bianco caramellato e crumble fondente	
GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE SALATO	6.00
TORTINO AL CIOCCOLATO	6.00

DALLE 18:00 ALLE 1:00

COFFEE (TIERRA BRASIL BLEND)

ESPRESSO	1.00
DOPPIO	2.00
MACCHIATO	1.00
DECA ESPRESSO	1.10
CAFFE' AMERICANO	1.50
MAROCCHINO	1.20
CAPPUCCINO	2.50
LATTE MACCHIATO	3.00
CORRETTO	2.50
CIOCCOLATA CALDA	3.50
CAFFE' DEL NINO	2.50
TEA E TISANE	3.50
TEA DEL NINO	4.00



BIRRE IN BOTTIGLIA 6.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

SOL

Lager da 4,5% ABV, messicana, leggera e rinfrescante con gusto maltato

DAURA (GLUTEN FREE)

Lager da 4,6% ABV, dagli USA, una artigianale dal gusto pulito

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

MORETTI LA BIANCA

Weissbier da 5% ABV, italiana dal profumo fresco con note speziate

MORETTI BAFFO D'ORO

Lager da 4,8% ABV, 100% puro malto d'orzo italiano selezionato

BIRRE ALLA SPINA 7.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

LAGUNITAS 12TH OF NEVER

Pale Ale 5,5% vol. Tropicalmente luppolata. Leggera, ma corposa

AFFLIGEM ROUGE

Birra d'abbazia 6,7% ABV, belga, aroma ampio con note di caramello

ERDINGER

Weissbier 5% ABV, tedesca, frizzante e piacevolmente acidula

VINI AL CALICE

ROSSI

Nebbiolo, Cabernet, Morellino di scansano 7.00

BIANCHI

Verdicchio, Chardonnay, Gewurztraminer 7.00

ROSATI

Aglianico 'Vetere Paestum' 8.00

Fattoria Sardi 8.00

BOLLICINE

Franciacorta 8.00

Champagne 10.00

Prosecco 7.00

ACQUA

PANNA/SAN PELLEGRINO 0,50/0,75 cl 1.50/2.50

PERRIER 0,33 cl 3.00

BIBITE 5.00

COCA COLA / COCA COLA ZERO

FANTA

SPRITE

CHINOTTO

CRODINO

GINGER ALE

GINGER BEER J. GASCO

TONICA J. GASCO

SUCCHI DI FRUTTA

RED BULL (Energy Drink, White Edition, Sugar Free)

ORGANICS BITTER LEMON

SUCCO 100% MELAGRANA 7.50
senza acqua e senza zucchero

BIO

BERGAMOTTO DI CALABRIA 6.00

ZENZERO E LIMETTA 6.00

ARANCIA ROSSA SANGUINELLA 6.00

COPERTO 2.00