

BISTROT • PANETTERIA • CAFFETTERIA

UTILIZZIAMO PRODOTTI



BIO



DOP



IGP



SLOW FOOD



CLUB DELUXE 7,90

NEW**PANE AI SEMI DI CHIA**

SALMONE NORVEGESE, PANNA ACIDA, RUCOLA

NEW**PANE ALLA SPIRULINA**SALMONE NORVEGESE, MOUTARDE ALLA CASTAGNA,
GERMOGLI FRESCHI**NEW****PANE ALLA CURCUMA**BRESAOLA IGP, BURRATA PUGLIESE DOP, POMODORI
SECCHI

Le nostre portate sono preparate al momento, pertanto se il locale è pieno può capitare di aspettare

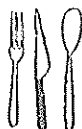
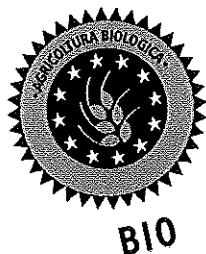


Se siete allergici a qualche ingrediente, informate il nostro personale

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ:*Latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo, frutta secca, soia, sedano, senape, diossido di zolfo e solfiti espressi come anidride solforosa, lupini, molluschi, pesce, crostacei.*

Gli ingredienti sopra indicati e i loro derivati sono presenti in misura diversa nel nostro menù. Indicazioni specifiche per ogni singolo piatto verranno fornite a richiesta dal nostro personale.





PIATTI

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| NEW CARPACCIO DI MOPUR MOPUR, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA | 10,00 | NEW AFFETTATO DI LUPINO VEGAN E MELONE BIANCO | 10,00 |
| VELLUTATA DEL GIORNO | 7,00 | ZUPPA DEL GIORNO | 7,50 |

PIATTI SEITAN E SOIA

| | | | | | |
|--|------|--|------|---|------|
| BOCCONCINI DI TOFU AL RISO E PISELLI ACCOMPAGNATO DA VERDURE FRESCHE E SALSINA BIO AL RISO TEMPERATA NELLO YOGURT | 8,50 | TEMPEH ACCOMPAGNATO DA VERDURE GRIGLIATE E SALSINA BIO AL RISO TEMPERATA NELLO YOGURT | 8,50 | HAMBURGER DI SEITAN ACCOMPAGNATO DA VERDURE FRESCHE E SALSINA BIO AL RISO TEMPERATA NELLO YOGURT | 8,50 |
|--|------|--|------|---|------|

VERDURE GRIGLIATE

| | | | | | |
|--|------|--|------|--------------------------|------|
| VERDURE GRIGLIATE E SCAMORZA A FETTE | 7,50 | VERDURE GRIGLIATE E TRONCHETTI DI FORMAGGIO CAPRINO CHÈVRES | 9,50 | VERDURE GRIGLIATE | 4,50 |
|--|------|--|------|--------------------------|------|

COUSCOUS 8,00

il nostro couscous biologico

NEW**COUSCOUS AI GAMBERETTI**

COUSCOUS BIO, GAMBERETTI, PESTO DI LIGURIA, POMODORINI

COUSCOUS ALLA FETA

COUSCOUS BIO, FETA, POMODORINI, TONNO

INSALATA DI COUSCOUS

COUSCOUS BIO, TONNO, POMODORINI, OLIVE NERE

COUSCOUS BIOLOGICO ALLE VERDURE



SALAD GOURMET

le nostre insalate

INSALATA AL CRUDO DI PARMA E MELONE BIANCO 10,00

CRUDO DI PARMA, MELONE BIANCO, INSALATA MISTA,
CILIEGINE DI MOZZARELLA

INSALATA ALLE MELE E ANACARDI E SCIROPPO D'ACERO 9,50

LATTUGHINO, SONGINO, ANACARDI, EMMENTALER, MELE,
SALSA DI SCIROPPO D'ACERO BIO

INSALATA AI GERMOGLI DI FAGIOLO MUNG 9,00

SONGINO, LATTUGA, TOFU, GERMOGLI DI FAGLIOLO MUNG

INSALATA AL FORMAGGIO DI CHÈVRE 8,50

LATTUGA BIO, POMODORI, NOCI, TRONCHETTI DI CHÈVRES,
CROSTINI DI PANE TOSTATO, SENAPE DI DIGIONE

INSALATA AL SALMONE 10,00

SONGINO, LATTUGA, SALMONE, RICCI DI BURRO SALATO,
CROSTINI DI PANE TOSTATO

INSALATA DI MOZZARELLA DI BUFALA 8,50

LATTUGA BIO, POMODORO, RUCOLA,
OLIVE NERE, BUFALA CAMPANA

CAESAR SALAD 8,50

LATTUGA BIO, ACCIUGHE, CROSTINI DI PANE TOSTATO,
PARMIGIANO A SCAGLIE, SALSA WORCESTER

INSALATA ALLA BRESAOLA 10,00 IGP E MELONE BIANCO

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA, MELONE BIANCO,
SCAGLIE DI PARMIGIANO, INSALATA MISTA

INSALATA CREMA DI MANDORLA BIO 9,00 E SPECK ALTOADIGE

INSALATA MISTA, CREMA DI MANDORLA BIOLOGICA,
SPECK, BRIE, POMODORO, CROSTINI DI PANE TOSTATO

INSALATA ALLE PERE E ROQUEFORT 9,00

INSALATA MISTA, PERE, FORMAGGIO ROQUEFORT,
NOCI

INSALATA PERE E NOCI 8,00

LATTUGA BIO, PERE, NOCI, GRANA

INSALATA AL FIOCCO DI CULATELLO 10,00

SONGINO, SPINACINO FRESCO, CULATELLO, GHERIGLI
DI NOCE, PARMIGIANO REGGIANO

INSALATA AL SAPORE DI MARE 8,00

LATTUGA BIO, TONNO DI MARE NOSTRANO, POMODORO,
CAROTE, MAIS, MOZZARELLA

INSALATA AI SAPORI DELL'ORTO 5,50

LATTUGA BIO, POMODORO, CAROTE, MAIS

INSALATA ALLE BACCHE DI GOJI E TOFU 10,00

SPINACINO, MELA VERDE, TOFU, ANACARDI

INSALATA AI FINOCCHI E BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA 9,00

FINOCCHI, ARANCIA, BRESAOLA, OLIVE NERE DEHOCCIOLATE
CON SALSA DI LIMONE, ARANCIA, OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

INSALATA AL POLLINE 9,00

SONGINO, RUCOLA, NOCI, FORMAGGIO BRIE, POLLINE
CERTIFICATO SLOW FOOD, MIELE, CROSTINI DI PANE
CALDO

INSALATA ALLA BIETOLA ROSSA BIO 8,50

BIETOLA, SONGINO, LATTUGA, FETA

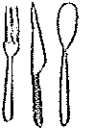
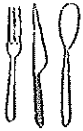
INSALATA DI ZUCCHINE GRIGLIATE 8,00

LATTUGA BIO, POMODORO, RICOTTA DI CAPRA, ZUCCHINE
ALLA GRIGLIA, CROSTINI DI PANE TOSTATO

INSALATA DI ACCIUGHE E PISTACCHI 8,50

RUCOLA, POMODORO, PISTACCHI DI BRONTE,
ACCIUGHE, CROSTINI DI PANE TOSTATO

LE INSALATE POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATE DA:
salsa allo yogurt (maggiorazione 0,50)
crema di ricotta di capra (maggiorazione 1,00)



PIATTI FREDDI E CARPACCI

NEW CRUDO DI PARMA E MELONE BIANCO 11,00

NEW CARPACCIO DI MOPUR 10,00
MOPUR, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

NEW AFFETTATO DI LUPINO VEGAN E MELONE BIANCO 10,00

CARPACCIO DI TACCHINO E CASTAGNE AL MIELE 9,00
TACCHINO, CASTAGNE AL MIELE, RUCOLA

PIATTO FIOCCO DI CULATELLO 14,00
CULATELLO, PARMIGIANO REGGIANO, FUNGHI PORCINI

BURRATA E BRESAOLA 10,00
BURRATA PUGLIESE, BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

CRUDO E BUFALA 11,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, BUFALA CAMPANA, PATÉ DI OLIVE NERE

CAPRESE 8,00
CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

TAGLIERE DI FORMAGGI SELEZIONATI E CRUDO DI PARMA DOP 12,00
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI MOSTARDA

LA PACCIADA (di stagione) 10,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI, NOCI, FICHI SECCHI, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO, CONFETTURA DI MOSTARDA

CARNE DI MANZO, 9,00
FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO, RUCOLA

BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA, 8,50
GRANA A SCAGLIE, LIMONE A FETTE, RUCOLA

CARNE SALADA, 8,50
GRANA A SCAGLIE, RUCOLA, LIMONE A FETTE

CARPACCI DI PESCE

NEW CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA 12,00
TROTA, RUCOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

CARPACCIO DI PESCE SPADA 12,00
PESCE SPADA AFFUMICATO, RUCOLA, LIMONE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

CARPACCIO DI TONNO 12,00
TONNO, RUCOLA, LIMONE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO AL PEPE VERDE 12,00
SALMONE ST. JAMES SCOTCH RESERVE, PEPE VERDE IN SALAMOIA, LIMONE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



IGP



PANINI CHALET ©

con pane fresco di giornata



Trentatre originali panini in alcune delle loro varianti regionali più note, preparati con diversi tipi di pane e farciti con prodotti a certificazione DOP, IGP, BIO.



NEW PESTO®

CON FILONCINO DI SESAMO O PAGNOTTELLA AI CEREALI
pesto, pomodoro, mozzarella di bufala

6,90



BUFALINO®

CON FILONCINO DI SESAMO
bufala campana, lattughina BIO, pomodoro

4,90



NEW BOLOGNA®

CON PAGNOTTA DI NOCI
mortadella, formaggio caprino, lattuga, aceto balsamico

4,90



ALTOATESINO®

CON PAGNOTTELLA AI CEREALI
speck IGP Alto Adige, crema d'arachidi BIO, formaggio gorgonzola dolce, whisky bourbon, erba cipollina

4,90



NEW VEGAN®

CON PANE A LIEVITAZIONE NATURALE
lupino vegan, salsa di riso BIO, rucola, pomodoro

5,90



REALE DI VARZI®

CON CIABATTA A LUNGA LIEVITAZIONE
salame di Varzi, formaggio robiola, filetti di acciughe, peperoni sott'olio, sale, pepe nero

5,90



CASTELBELBO®

CON FILONCINO DI SESAMO
tacchino, castagne al miele, formaggio Castelbelbo

5,90



TARTUFATO®

CON SOFFICE PAGNOTTA ALL'ORZO
crudo di Parma, brie, pomodoro, rucola, olio extravergine d'oliva al tartufo nero

5,90



PARIGINO®

CON FILONCINO DI SESAMO
formaggio brie, burro salato, mela, pera, prugne secche denocciolate, songino, spinacino fresco

5,90



PROFUMO DI BOSCO®

CON PANE DI NOCI
coppa piacentina DOP, ricotta di pecora, funghi porcini sott'olio

4,90



FIOCCO®

CON FILONCINO DI SESAMO
culatello, mostarda di fichi, bufala campana

6,90



BEAR®

CON FILONCINO DI SESAMO
coppa piacentina DOP, verdure grigliate, miele

4,90



CREMONA®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO
crudo di Parma, stracci di burrata pugliese, mostarda di Cremona

5,90



TIROLO®

CON FILONCINO DI SESAMO
speck, caciotta d'alpeggio, confettura di mele senapata

5,90



CHIANTI®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO
gelatina di lanponi, pecorino romano, salame spianato alla romana

6,90



COLLI DI PARMA®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO
crudo di Parma, ricotta di pecora, scaglie di parmigiano, pepe nero, pistacchi di Bronte, foglie di basilico, olio extravergine di oliva

4,90



SWEET BEAR®

CON PAGNOTTELLA AI CEREALI
crudo di Parma, paté di olive nere, insalata, rucola, pomodori secchi, parmigiano a scaglie, miele, basilico

5,90



PRAGA®

CON PANE A LIEVITAZIONE NATURALE
prosciutto cotto Praga, mozzarella, pomodori, acciughe, senape

4,90



I nostri panini accompagnati con le nostre birre artigianali



PANINI CHALET ©

i nostri panini vegetariani e al pesce



VEGETARIANI

HAMBURGER BIO®

CON PAGNOTTELLA AI CEREALI

medaglione di seitan, ketchup BIO, formaggio BIO, pomodoro, insalata

5,90

NEW TOFU AI CARCIOFI®

CON SOFFICE PAGNOTTA ALL'ORZO

tofu ai carciofi, pomodoro, rucola maionese BIO al riso

5,90

PALMITO®

CON PANE SOFFICE ALLA ZUCCA

palmito, pomodoro, rucola, olio extravergine d'oliva

4,90

MANGO®

CON FILONCINO DI SESAMO

tofu al mango, maionese di riso biologica, pomodoro, lattuga

4,90

TOFU AL CURRY®

CON PANE SOFFICE ALLA ZUCCA

tofu al curry, pomodoro, insalata, maionese di riso BIO

4,90

ORTOLANO®

CON PANE SOFFICE ALLA ZUCCA

verdure grigliate, scamorza, olio extravergine d'oliva

4,90

TOFU ALLE OLIVE®

CON SOFFICE PAGNOTTA ALL'ORZO

tofu alle olive, pomodoro, rucola, maionese BIO al riso

4,90



FISH SANDWICH©



NEW PEQUOD®

CON FILONCINO DI SESAMO

salmone affumicato, crema di germogli, rucola

8,90



FUENTES®

CON FILONCINO DI SESAMO

frota affumicata, moutarde alla violetta, germogli di fagiolo mung

8,90



PINK FISH®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO O ORZO

salmone affumicato, maionese all'aneto, germogli, olio extravergine d'oliva

8,90



ST. JAMES®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO O ORZO

salmone St. James scotch reserve affumicato, burro salato, limone a fette

8,90



HEMINGWAY®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO O ORZO

carpaccio di pesce spada affumicato, rucola, pomodoro, limone a fette, olio extravergine d'oliva

8,90



PILAR®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO O ORZO

carpaccio di tonno, rucola, pomodoro, limone a fette, olio extravergine d'oliva

7,90



EUCARYOTA®

CON PANE ALLA FARINA DI RISO O ORZO

pomodoro, aringa affumicata condita con succo di limone, burro salato, yogurt, aneto

5,90



LIPARI®

CON FILONCINO DI SESAMO

tonno di mare nostrano all'olio extravergine d'oliva sgocciolato, feta, formaggio crema di latte, rucola, origano, pepe

4,90



BAGHERIA®

CON PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

tonno di mare nostrano all'olio extravergine d'oliva sgocciolato, pomodoro, mozzarella, paté di olive nere

4,90





CLASSICI



PANINI DELLA TRADIZIONE 4,40 cad.

Una scelta di panini classici dalle combinazioni più appetitose, farciti con prodotti di stagione, certificati e di provenienza italiana

CON PANE CIABATTA A LUNGA LIEVITAZIONE

(oppure con filoncino di sesamo, ciabatta alla farina di riso o con pagnotta di noci, maggiorazione 0,50)

AL COTTO DI PRAGA

- Praga, formaggio brie, pomodoro, salsa allo yogurt
- Praga, mozzarella, pomodoro

ALLA CARNE

- carne salada, scaglie di grana, limone a fette, rucola
- carne di manzo, funghi porcini sott'olio, rucola

AL CRUDO DI PARMA DOP

- crudo, mozzarella, patè di olive nere
- crudo, mozzarella, pomodoro, origano

AL COTTO NATURALE

- cotto, formaggio fontina, pomodoro, rucola
- cotto, pomodorini secchi, insalatina, salsa tartara

ALLA BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA

- bresaola, scaglie di grana, limone a fette, rucola, olio di oliva extravergine
- bresaola, formaggio caprino, limone a fette, pepe

ALLA MORTADELLA

- mortadella, formaggio caprino, pistacchi di Bronte
- mortadella, crema di gorgonzola, noci

ALLA COPPA PIACENTINA DOP E CARCIOFINI

- coppa, formaggio caprino, salsa ai carciofi, pepe

ALLO SPECK IGP ALTO ADIGE E EMMENTAL

- speck, emmenthal, gelatina di lamponi, burro salato

AL TACCHINO E MAIONESE DI RISO BIO

- tacchino, maionese di riso biologica, fontina

PANINI SAPORI SEMPLICI

Panini farciti con un singolo insaccato di prima scelta, imbottiti al punto giusto, ideali per uno spuntino veloce e una snella digestione

CON PANE CIABATTA A LUNGA LIEVITAZIONE

(oppure con filoncino di sesamo, ciabatta alla farina di riso o con pagnotta di noci, maggiorazione 0,50)

AL CULATELLO 4,80

AL SALAME DI VARZI 4,80

ALLA MORTADELLA 3,80

AL CRUDO DI PARMA DOP 3,80

ALLA COPPA PIACENTINA DOP 3,80

ALLA BRESAOLA IGP DELLA VALTELLINA 3,80

ALLO SPECK IGP ALTO ADIGE 3,80

*Per dare più sapore possono essere accompagnati con una leggera aggiunta a scelta tra: formaggio crema di latte / crema di arachidi BIO / lattughina fresca da agricoltura BIO**
*maggiorazione 0,30

PIADINE SENZA STRUTTO 4,50

ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- colto naturale, formaggio crema di latte
- crudo di Parma, mozzarella, salsa rosa
- bresaola IGP della Valtellina, scaglie di grana, limone a fette, rucola, olio di oliva extra vergine

TOAST*/FARCITO**/VEGETARIANO** 3,00*/3,50**

FOCACCIA (TRANCIO) 2,00





CLUB SANDWICH CHALET®

il panino a spiedino
CON MORBIDO PANE IN CASSETTA



| | |
|--|--|
| CLUB SANDWICH AL RONDÒ DI TOFU 5,90 rondò di tofu alle verdure, pomodoro, insalata, salsa BIO al riso | CLUB SANDWICH AL PAPILLON DI TOFU 5,90 papillon di tofu alle verdure, pomodoro, insalata, maionese di riso BIO |
| NEW CLUB SANDWICH AL RADICCHIO 5,90 crema di radicchio, gorgonzola DOP, amaretti, miele d'acacia | CLUB SANDWICH AL COTTO NATURALE 4,90 spiedini di pane tostato farciti con cotto, crema di carciofi, crema di latte |
| CLUB SANDWICH ALLA SPUMA DI RAFANO 5,90 songino, salmone affumicato, spuma di rafano | CLUB SANDWICH AL COTTO DI PRAGA 4,90 spiedini di pane farciti con prosciutto cotto di Praga, pomodoti secchi, salsa tartara |
| CLUB SANDWICH ALLA COPPA 4,90 spiedini di pane tostato farciti con coppa, formaggio caprino, carciofini | CLUB SANDWICH AL TONNO 4,90 spiedini di pane tostato farciti con tonno, crema di latte, rucola, pepe nero |
| CLUB SANDWICH ALLA MORTADELLA 4,90 spiedini di pane tostato farciti con mortadella, lattughina BIO, crema di latte, pistacchi | CLUB SANDWICH ALLO SPECK 4,90 spiedini di pane tostato farciti con speck IGP, brie, crema d'arachidi BIO |
| CLUB SANDWICH AL SALMONE 5,90 spiedini di pane tostato farciti con salmone, burro salato, vodka | |





BEVERAGES



CAFFETTERIA



| | |
|------------------------------------|-----------|
| CAFFÈ/CAFFÈ D'ORZO | 1,00/1,20 |
| CAFFÈ CORRETTO | 1,50 |
| CAFFÈ CON PANNA | 2,00 |
| CAFFÈ DEC, AMERICANO | 1,20 |
| CAFFÈ D'ORZO TAZZA GRANDE | 1,50 |
| CAFFÈ GINSENG/GUARANÀ | 1,30 |
| CAFFÈ GINSENG/GUARANÀ TAZZA GRANDE | 1,60 |
| CAPPUCCINO/MAROCCHINO | 1,40 |
| LATTE/LATTE MACCHIATO | 1,50/1,80 |
| CAPPUCCINO DI SOIA | 2,00 |
| LATTE/LATTE MACCHIATO DI SOIA | 2,30/2,80 |
| CIOCCOLATA/CIOCCOLATA CON PANNA | 2,50/3,00 |
| THE, TISANA, CAMOMILLA | 2,50 |

GUSTO ITALIANO



Slow Food® 3,30

le nostre freschissime
e buonissime bibite nazionali
certificate *Slow Food*

GASSOSA LURISIA

ARANCIA LURISIA

CHINOTTO LURISIA

TONICA

BEVANDE



| | |
|--|------|
| CENTRIFUGATI DI FRUTTA BIOLOGICI IN BOTTIGLIA 25 CL | 3,50 |
| CENTRIFUGATI DI FRUTTA BIOLOGICI IN BOTTIGLIA 33 CL | 4,00 |
| SPREMUTE | 3,00 |
| SUCCHI DI FRUTTA | 2,50 |
| BIBITE IN LATTINA | 2,70 |
| BIBITE IN LATTINA BIO | 3,00 |
| ACQUA L 0,50 | 1,00 |
| ACQUA LURISIA IN BOTTIGLIA 0,75 CL | 2,80 |
| ANALCOLICI | 2,50 |
| | |
| SIDRO INGLESE 33 CL | 6,50 |
| SANGRIA CON VINO ROSSO 33 CL | 6,50 |
| SANGRIA CON VINO BINCO 33 CL | 6,50 |

BIRRETTERIA



BIRRE ARTIGIANALI

| | |
|------------|-------------|
| • DA 33 CL | 5,00 |
| • DA 75 CL | 15,00/18,00 |

