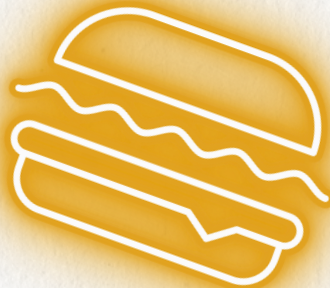




# OB44 BAR & CUCINA MENÙ



## CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,2
CAFFÈ AMERICANO	€ 1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,3
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,6
CAPPUCCINO	€ 2
CAPPUCCINO DECAFFEINATO - ORZO	€ 2,2
ORZO piccolo	€ 1,8
ORZO grande	€ 2
GINSENG piccolo	€ 1,8
GINSENG grande	€ 2
THE E INFUSI	€ 2,5
CIOCCOLATA CALDA	€ 2,5
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 3
LATTE MACCHIATO	€ 1,8
SPREMUTA FRESCA	€ 3
SUCCO DI FRUTTA	€ 2,5
GRAPPA BIANCA	€ 4
GRAPPA BARRIQUE	€ 5
LIMONCINO	€ 3
AMARI	€ 4
WHISKY - RUM - BRANDY	€ 8

*Per allergie/intolleranze, abbiamo a disposizione, su richiesta, anche latte di soia, mandorla e riso.*

## MENÙ PIATTI CALDI

PRIMO + ACQUA + CAFFÈ	€ 10
SECONDO con contorno + ACQUA + CAFFÈ	€ 12
PRIMO + SECONDO con contorno + ACQUA + CAFFÈ	€ 15

Lo chef propone ogni giorno dei piatti differenti.

La cucina è disponibile dal LUN al VEN dalle 12:00 alle 14:00

Per conoscere i piatti del giorno, basta chiamare e chiedere direttamente allo staff.

## COLAZIONE

BRIOCHES	€ 1,3
MUFFIN	€ 1,7
KRAPFEN	€ 1,3

## PANINI

BOCCONCINO/BRIOCHE SALATI	€ 3
SPUNTELLO crudo, pomodoro e mozzarella	€ 5,5
PANNOCCHIA cotoletta, maionese, pomodoro, insalata	€ 6
BAGEL roastbeef, rucola e scaglie di grana	€ 6,5
PIADINA • prosciutto crudo, stracchino, rucola • prosciutto cotto, formaggio e insalata	€ 5
TOAST prosciutto cotto, fontina	€ 4
FOCACCIA • pomodoro e mozzarella • prosciutto cotto e formaggio	€ 4,5 € 5
PUCCIA SALENTINA • pomodoro, mozzarella e valeriana • bresaola, rucola e grana • crudo, pomodoro, mozzarella e misticanza	€ 4,5 € 5,5 € 5,5
SFILATINO speck, Monte Veronese, salsa ai funghi, insalata	€ 5
TRAMEZZINO prosciutto cotto e formaggio	€ 4

## PIATTI FREDDI

CRUDO E MOZZARELLA	€ 10
BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA	€ 10
INSALATA NIZZARDA misticanza, pomodori, carote, olive, tonno, uovo sodo e mais	€ 10
INSALATA GRECA misticanza, cipolla rossa, pomodoro, olive nere, feta e cetrioli	€ 10
INSALATA CESAR misticanza, crostini, pollo grigliato, scaglie di grana, bacon e salsa cesar	€ 12





## BIRRE

BIONDA DEL BARONE 0,20 cl alla spina	€ 3
BIONDA DEL BARONE 0,40 cl alla spina	€ 5
BIONDA DEL BARONE 1 l alla spina	€ 10
BLANCHE HOEGAARDEN 0,33 cl in bottiglia	€ 4,5
WEISSES HUBER 0,50 cl in bottiglia	€ 5,5
ROSSA THERESIANER VIENNA 0,33 cl in bottiglia	€ 4,5
IPA THERESIANER VIENNA 0,33 cl in bottiglia	€ 5
CORONA 0,33 cl in bottiglia	€ 3,5
MORETTI 0,33 cl in bottiglia	€ 3
BIRRA ANALCOLICA 0,33 cl in bottiglia	€ 4

## APERITIVI

SPRITZ APEROL - CAMPARI - HUGO	€ 5
AMERICANO	€ 6,5
NEGRONI	€ 8
GIN TONIC - LEMON	€ 7
VODKA TONIC - LEMON	€ 7
BICCHIERE DI VINO alla spina	€ 2

*Se hai voglia di un cocktail diverso e particolare, abbiamo creato un listino interamente dedicato a soddisfare il piacere del tuo palato. Chiedilo al personale!*

## BIBITE

ACQUA NATURALE - FRIZZANTE 0,50 cl	€ 1,3
ACQUA NATURALE - FRIZZANTE 0,75 cl	€ 2
COCA COLA - COCA COLA ZERO - FANTA - SPRITE in lattina 0,33 cl	€ 2,5
COCA COLA - COCA COLA ZERO - FANTA - SPRITE in bottiglia 0,33 cl	€ 3
THE PESCA - LIMONE 0,33 in lattina 0,33 cl	€ 2,5
REDBULL	€ 3,5
GINGERINO - CRODINO - SANBITTER	€ 2,5

## VINI

Bollicine:	BICCHIERE	BOTTIGLIA
SPUMANTE EXTRA DRY NOE Famiglia Dalla Bernardina	€ 3,5	€ 16
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	€ 4	€ 22
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA CUVEÈ BRUT		€ 60
FRANCIACORTA SATEN Antica Fratta		€ 52
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO DOC		€ 50
CHAMPAGNE		€ 100
MOSCATO DOLCE	€ 4	€ 20

Bianchi:	BICCHIERE	BOTTIGLIA
CUSTOZA DOC QSTÒ Famiglia Dalla Bernardina	€ 2,5	€ 12
GARGANEGA GARDÀ DOC Famiglia Dalla Bernardina	€ 3	€ 14
CHARDONAY TRE VENEZIE IGT Lenotti	€ 3	€ 13
LUGANA DOC Lenotti	€ 4	€ 21
CHIARETTO BARDOLINO DOC Lenotti	€ 3	€ 12
SAN VINCENZO IGT Anselmi	€ 4	€ 20

Rossi:	BICCHIERE	BOTTIGLIA
CORVINA CORVÌ Famiglia Dalla Bernardina	€ 3	€ 13
VALPOLICELLA DOC Farina	€ 3	€ 17
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC		€ 19
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG		€ 21
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 6	€ 45
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	€ 5	€ 35 0,5 cl