

DA SPIZZICARE O CONDIVIDERE

TO SHARE OR SNACK ON

L'aperitivo in Emilia-Romagna:

Mortadella Opera Franceschini,
focaccia e calice Lambrusco, 12€

(solo mortadella e focaccia: 8€)

*Bologna Mortadella Opera Franceschini, focaccia bread
and Lambrusco wine glass*

(only mortadella e focaccia: €8)

Rustico (pomodoro, mozzarella, besciamella) 4€

Salt cake with tomato, mozzarella e bechamel

Erbazzone reggiano artigianale 4€/Artisanal erbazzone

Babaganoush di zucca, brie

e focaccia, 9€

*Pumpkin babaganoush, brie cheese
and focaccia*

Hummus di ceci e crackers, 7€

Chickpea hummus and crackers

Selezione di **salumi** del territorio

e tigelle, 15

*Selection of typical cold cuts of the
Emilia with tigelle*

Selezione di **formaggi**, 15€

Selection of typical italian cheese

PIATTI CALDI E FREDDI

HOT AND COLD DISHES

Verdure di stagione (small/large), 5/9€

Seasonal vegetables

Cous cous vegetariano, 12€

Vegetarian cous cous

Parmigiana di melanzane, 12€

Eggplant parmigiana

Polpette vegetariane con verdure e salsa allo yogurt, 12€

Vegetables patties with vegetable and yogurt sauce

Polpette di carne all'orientale, verdure in agrocolce e riso basmati al sesamo, 13€

Patties with sweet and sour vegetables, basmati

Baccalà in umido e crostoni di pane alle erbe, 14€

Codfish stew and herb croutons

Hamburger del Vez (serviti con patate al forno e mayo), 13/15€

Our hamburger served with potatoes and mayo

• di carne con gorgonzola, bacon e cipolla caramellata

beef, gorgonzola, bacon and caramelized onion

• speciale del giorno

daily burger special

Pollo al curry, riso basmati e verdure, 14€

Curry chicken, basmati rice and vegetables

Roastbeef con patate al forno, 14€

Roastbeef with potatoes

**Ogni giorno
diversi fuori menu**

*ask about our
DAILY SPECIALS*

Coperto (solo a cena) 1,50€/Covered (only for dinner)

VINI AL CALICE E IN BOTTIGLIA

La nostra selezione di **VINI al CALICE** cambia settimanalmente.

Vini **bianchi, rossi o bollicine**, scelti dalla nostra carta incentrata sui vini **naturali** di piccoli produttori italiani.

Guarda sulla lavagna all'ingresso o nel QR code qui a fianco; oppure chiedici un consiglio, ti guideremo volentieri.

Se invece preferisci una bottiglia, consulta la nostra carta dei vini con QR code o chiedici il cartaceo.



Our selection of WINES by the GLASS changes weekly.

White, red or sparkling wines, chosen from our menu focused on natural wines from small Italian producers.

Look at the blackboard at the entrance or using the QR code; also ask for advice, we will guide you gladly.

If, on the other hand, you prefer a bottle, consult our wine list with QR code or ask us for the paper menu.

COCKTAIL classici e signature

Americano, 8€

Vermouth Rosso Carpano, Bitter Campari, Soda

Americano Km0, 9€

Bitter Settemmezzo, Vermouth Dok '61, soda

Bloody Mary, 9€

Vodka artigianale Ivan, succo di pomodoro, succo di limone fresco, Tabasco, Salsa Worcester, Pepe, Sale

Boulevardier, 9€

Wild Turkey Bourbon

Vermouth Rosso Carpano, Bitter Campari

Gin&Tonic, 8/10€

Chiedici quali sono i gin disponibili
&Tonica Cortese

Hugo Homemade, 7€

Sciroppo di frutta o verdura di stagione, Lambrusco bianco Paltrinieri soda, (disponibile anche in versione analcolica, 5€)

John Collins, 9€

Beefeater London Dry Gin,

succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda

London Mule, 9€

London Dry Gin, Ginger Beer Bitter Salfa, succo di lime fresco

Manatthan, 9€

Buillet Bourbon, Vermouth Carpano Classico, Angostura

Milano-Bologna, 8€

Barbera Chinato Gradizzolo, Campari

Milano-Torino, 8€

Vermouth chinato Punt e Mes, Bitter Campari

Moscow Mule, 9€

Vodka artigianale Ivan, Ginger Beer Bitter Salfa, succo di lime fresco

COCKTAIL classici e signature (segue)

Negroni, 9€

Beefeater London Dry Gin, Vermouth Rosso Carpano Classico, Campari

Negroni Sbagliato, 8€

Lambrusco bianco Paltrinieri, Vermouth Rosso Carpano Classico, Bitter Campari

Negroni Torbato, 10€

Beefeater London Dry Gin, Campari
Vermouth Rosso Carpano Classico,
Berry Bros & Rudd Islay Reserve Whisky

L'altro Negroni, 10€

Beefeater London Dry Gin, Campari, Vermouth bianco
Tregenda Villa Papiano

Old Fashioned, 9€

Bulleit bourbon, sciroppo di zucchero,
Angostura

Pandemonio, 9€

Bulleet Bourbon, Vermouth bianco Tregenda Villa
Papiano, Orange Bitters

Pastis, 6€

Pastis de Marseille Ricard, acqua a parte

Spritz, 6€

Aperol/Campari/Select,
Lambrusco bianco Paltrinieri, Soda

Spritz KmØ, 7€

Bitter Settemezzo, Lambrusco bianco Paltrinieri, soda

Vermouth&Tonic, 9€

Tonica Alpex indian dry con uno dei nostri vermouth:
Tregenda Villa Papiano (Modigliana, FC)
Verso Paltrinieri (Sorbara, MO)
Baccagnano (Brisighella, RA)
Del Professore (Torino)

Vodka&Tonic, 8€

Vodka artigianale Ivan, Tonica Alpex indian dry

ALTRE BEVUTE

Vermouth, 7€

Tregenda Villa Papiano (Modigliana, FC)
Verso Paltrinieri (Sorbara, MO)
Baccagnano (Brisighella, RA)
Del Professore (Torino)

Amari e vini dolci, 4/8€

Braulio; Fernet 20; Sambuca; Amaro di Angostura;
Amacardo; Amaro Salento Classico e Amarissimo;
Formidabile; Genziana, Grinta amaro di erbe, Porto;
Passito di Malvasia Il Piriolo Lusenti (PC).

Distillati, 6/10€

BIRRE

AUGUSTINER

(Piccola 30 cl/Media 50 cl) 4/6,5€

LA GRANDA IPA (33 cl) 5,00€

HOEGAARDEN Blanche

(Piccola 25 cl/Media 50 cl) 4,00/6,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA, diverse tipologie