



camera a sud
vino e cibo

camera a sud

CAFFETTERIA

BAR

Caffè (bar/service), 0,90/1,50€

Deca/Orzo/Latte bianco (bar/service), 1,20/1,80€

Cappuccino/latte macchiato/americano (bar/service), 1,60/2,20€

Cappuccino **soia**/latte di soia macchiato (bar/service), 1,90/2,50€

Latte di soia (bar/service), 1,40/2,00€

Tè e tisane con biscottini, 4€

Bibite e succhi di frutta BIO, 3,50€

Acqua microfiltrata, 1€

DA SPIZZICARE O CONDIVIDERE

TO SHARE OR SNACK ON

L'aperitivo in Emilia-Romagna:

Mortadella Opera Franceschini, focaccia e calice Lambrusco 11€

(opzione solo mortadella e focaccia: 7€)

Bologna Mortadella Opera Franceschini, focaccia bread and Lambrusco wine glass €10 (only mortadella e focaccia: 6€)

Rustico (pomodoro, mozzarella, besciamella) 4€

Salt cake with tomato, mozzarella e bechamel

Erbazzone 4€

Erbazzone

Frisella con cicoria saltata e stracciatella, 6€

Typical dry bread from Puglia with chopped chicory and stracciatella

Frisella **cunzata**, 7€

(cicoria saltata, stracciatella, olive, acciughe e capperi)

(chopped chicory and stracciatella, olives, anchovies and capers)

Selezione di **salumi** del territorio con **piadina** Valsamoggia, 15

Selection of typical cold cuts of the Emilia with piadina

Selezione di **formaggi**, 15€

Selection of typical italian cheese

FOOD

camera a sud

Ogni giorno
diversi fuori menu
che ti diciamo a voce

*ask about our
DAILY SPECIALS*

PIATTI CALDI E FREDDI

HOT AND COLD DISHES

Lasagne con verdure di stagione, 11€
Lasagna with seasonal vegetables

Cous cous vegetariano 10€
Vegetarian cous cous

Cous cous **marocchino** 12€
Moroccan cous cous

Polpette vegetariane con verdure e salsa allo yogurt 10€
Vegetable patties with vegetable and yogurt sauce

Zuppa del giorno, 10/13€
Daily soup

Alici in cartoccio con patate e maionese al timo, 13€
Anchovies in foil with potatoes and thyme mayonnaise

Baccalà in umido con zucca, cavolo nero e crumble di olive, 14€
Stewed cod with pumpkin, kale and olive crumble

Hamburger del Vez (serviti con patate al forno e maionese), 13€
Our hamburger served with potatoes and mayo

- *di manzo 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, 13€
Curry chicken, basmati rice and vegetables

Roastbeef con caponata invernale, 14€
Roastbeef with winter caponata

DISHES

camera a sud

SWEETS

DOLCI

DESSERT

Brownie al **cioccolato** e noci 3,50€
Chocolate and walnut brownie

Pasticciotto leccese, 4€
Typical pasticciotto from Puglia

Torta di Carote 4€
Carrot cake

Torta della Nonna 5€
Cake with cream and pine nuts

Cheese cake 5€
Cheese cake

Crostata lamponi e sambuco 5€
Berries pie



BIRRE

MENABREA Chiara
(Piccola 20 cl/Media 40 cl) 3,50/5,00€

LEFFE Rossa (33 cl) 5,00€

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

Birre in bottiglia s.q.

BEER

camera a sud

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.

drink me



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

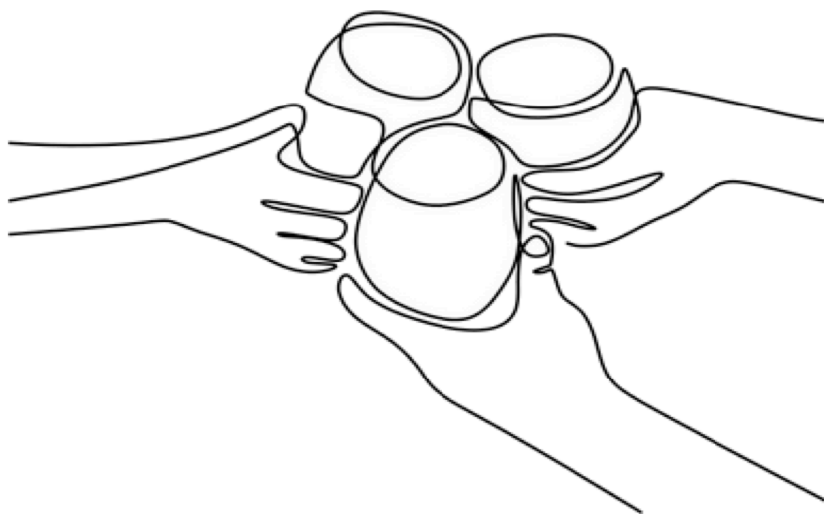
Our selection of WINES by the GLASS changes weekly.

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

Look on 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.

WINE



camera a sud

SIGNATURE
DRINK
& KmZero

Americano KmØ, 8€

Vermouth Marcus
Bitter Settemezzo,
Soda

Gin&Tonic KmØ, 11€

Gin Primo al Sale di Cervia
Tonica Cortese

Hugo KmØ, 6€

Pignoletto rifermentato
Sciroppo di frutta di stagione homemade
Soda, Lime, Menta

Negroni KmØ, 10€

Gin Primo al sale di Cervia
Vermouth Dok '61
Bitter Settemezzo

Milano-Bologna, 8€

Barbera Chinato Gradizzolo
Bitter Campari

Spritz KmØ, 6€

Pignoletto rifermentato
Bitter Settemezzo,
Soda

Gin&Tonic Special, 10€

Gin del mese
Tonica Cortese

Negroni Torbato, 10€

Beefeater London Dry Gin
Vermouth Rosso Carpano Classico
Campari
Laphroaig Whisky 10Y

Negroni Sbagliato, 8€

Pignoletto rifermentato,
Vermouth Rosso Carpano Classico
Bitter Campari



camera a sud



CLASSIC
DRINK

Vermouth

Drai/Marcvs 8€
Del Professore/Dok '61, 7€

Amari e vini dolci, 5/8€

Braulio; Cynar; Fernet Branca; Sambuca; Scirocco;
Amaro Salento Classico; Amaro Salento Amarissimo;
Grinta; Genziana; Limoncello; Liquirizia.
Porto; Passito.

Distillati, 6/10€

Americano, 7€

Vermouth Rosso Carpano
Bitter Campari, Soda

Bloody Mary, 8€

Vodka Ivan, Succo di Pomodoro, Limone,
Tabasco, Salsa Worcester, Pepe, Sale

Boulevardier, 8€

Wild Turkey Bourbon
Vermouth Rosso Carpano, Bitter Campari

Gin&Tonic

Beefeater 7€; Bloom/Mayfair high tea, 8€
Tonica Cortese

John Collins, 8€

Beefeater London Dry Gin,
succo di limone, sciroppo, soda

Milano-Torino, 7€

Punt e Mes, Bitter Campari

Moscow Mule, 7€

Vodka Ivan, Ginger Beer Bitter Salfa, Lime

Negroni, 8€

Beefeater London Dry Gin,
Vermouth Rosso Carpano Classico
Bitter Campari

Old fashioned, 8€

Bourbon, sciroppo di zucchero, angostura

Spritz, 5€

Aperol/Campari/Cynar/Select,
Pignoletto Rifermentato, Soda

