

LUNCH MENU

Ravioli burrata e lime

..... € 13

Ravioli di **pasta** fresca, **burrata**, **grana**, **burro**, lime

Lasagna verde

..... € 10

Pasta** all'uovo con spinaci, **besciamella**, pomodoro, **mozzarella**, basilico

Cavatelli con pesto di zucchine e basilico

..... € 11

Cavatelli di **pasta**** all'uovo, zucchine, **pinoli**, **grana**, basilico

Insalata di polpo

..... € 13

Songino, polpo, pomodori datterino, olive taggiasche, limone

Insalata di pollo

..... € 10

Iceberg, pollo, pomodoro datterino, **grana** in scaglie, **mayo**

Insalata di tonno

..... € 11

Filetti di tonno, insalata iceberg, **uovo** sodo, pomodori datterino, carote julienne

Toast

..... € 6

Pancarrè, prosciutto cotto, **scamorza**

Burger di manzo con patatine

..... € 12

Burger di carne# con bacon**, pomodoro, **scamorza** affumicata, **cipolla caramellata**, iceberg e **salsa roaster**, **panino al latte#**, patatine**

Burger vegetariano con patatine

..... € 10

Hamburger# di quinoa e ceci, **sedano**, carote, cipolla, **panino al latte**, pomodoro, iceberg, **cipolla caramellata** e crema di ceci, patatine**

Supplì classico (1pz)

..... € 2,50

Riso carnaroli, passata di pomodoro, **burro**, **albume**, **panatura** (panko, pangrattato), **grana**, carote, sedano, cipolla

Pinsa margherita

..... € 6

Pinsa#, pomodoro, **mozzarella**

Bagel con affettati misti

..... € 6

Bagel (farina di frumento, sale, acqua, malto diastatico, **lievito** di birra, songino/rucola (salmone/ prosciutto crudo/ salame)

Patatine

..... € 5

Patatine** fritte

I NOSTRI DOLCI/BISCOTTI

(Vedi Menù dolci)

APERITIVI

SNACK PINSA MARGHERITA (Pinsa#, mozzarella, passata di pomodoro, basilico)	€. 6,00
SNACK PINSA CROSTINO (Pinsa#, mozzarella, prosciutto cotto)	€. 7,00
GNOCCO DI PATATE CON RIDUZIONE DI PECORINO (Patate, farina di grano tenero, pecorino, latte, pepe)	€. 6,00
MINI CROCCHETTE DI PATATE (Crocchette di patate**, pangrattato)	€. 5,00
MINI BURGER DI MANZO (Panino al latte, macinato di manzo, iceberg, salsa Chostro, mayo, senape)	€. 8,00
PIZZOTTELLE CON SALUMI MISTI (PZ3) (Farina di grano tenero, prosciutto crudo, salame)	€. 5,00
RISO NERO CON VERDURE (Riso nero, zucchine, carote, verza viola)	€. 6,00
PATATINE FRITTE (Patatine fritte**)	€. 5,00

I NOSTRI DOLCI

Biscotti cioccolato e nocciole

----- €1,30

Burro, farina, zucchero, lievito, uova, gocce di cioccolato, granella di **nocciole**

Biscotti arancia e cannella

----- €1,00

Burro, farina, zucchero, lievito, uova, arancia, cannella

Muffin arancia e cioccolato

----- €2,80

Uova, farina, gocce di cioccolato, olio di semi, arancia, zucchero, **latte**

Brownies

----- €3,50

Uova, burro, farina, zucchero, cioccolato fondente

Crostata di visciole

----- €5,50

Burro, farina, uova, zucchero, marmellata

Crostata di albicocche/Nocciola

----- €5,50

Burro, farina, uova, zucchero, marmellata/ crema di nocciole

Crostata di crema con frutta fresca

----- €6,00

Burro, farina, uova, zucchero, **latte,** frutta di stagione

Tiramisù

----- €6,50

Burro, mascarpone, farina, zucchero di canna, caffè o fragole, zucchero, **panna,** gelatina, savoiardi, farina di **mandorla, tuorlo d'uovo**

Crumble di mele

----- €6,00

Burro, uova, mandorle, farina, zucchero, mele verdi

Ciambellone

----- €2,00

Farina, zucchero, uova, lievito, **latte,** amido di mais

Torta Sacher

----- €6,50

Burro, uova, farina, zucchero, lievito, cioccolato, miele, marmellata albicocche, **panna** fresca

Torta cioccolato e pere

----- €6,00

Burro, farina, zucchero, **uova,** lievito, pere, cioccolato fondente

Cheesecake ai frutti di bosco

----- €6,50

Burro, uova, zucchero, granella di **nocciole,** frutti di bosco, gelatina

Cheesecake alle castagne

----- €6,50

Burro, uova, zucchero, granella di **nocciole,** castagne marroni, gelatina

Torta cioccolato e lamponi

----- €6,50

Burro, farina, zucchero, **uova,** lievito, cioccolato fondente, marmellata di lamponi

Torta cioccolato e ...

----- €6,50

Burro, farina, zucchero, **uova,** lievito, cioccolato fondente

Torta alle mele

----- €6,00

Farina, zucchero, uova, lievito, **latte,** amido di mais, mele

Macedonia

----- €4,50

I nostri biscotti

----- €0,70

Occhio di bue/Mini occhio di bue

----- €2.50/0,90

Cannolo grande/Cannolo piccolo

----- € 3,00/1,50

DRINKS

I BIANCHI

Ribolla Gialla, Alturis, Friuli	€ 6
Chardonnay, Alturis, Friuli	€ 6
Pecorino, Villa Offida, Marche	€ 6
Pinot Grigio, Alturis, Friuli	€ 6
Riesling, Antinori, Toscana	€ 8
Grillo, Planeta, Sicilia	€ 8
Vermentino, Villa Solaris, Sardegna	€ 8
Antinoo, Casal del Giglio, Lazio	€ 9
Sauvignon, Alturis, Friuli	€ 6

I ROSSI

Cabernet Sauvignon, Alturis, Friuli	€ 6
Chianti, Banfi, Toscana	€ 6
Shiraz, Casal del Giglio, Lazio	€ 8
Montalcino, Banfi, Toscana	€ 8
Morellino di Scanzano, Le Pupille, Toscana	€ 8

LE BOLLE

Prosecco Valdobbiadene DOC, Terre di San Venanzio Fortunato, Veneto	€ 7
Franciacorta Antinori Cuvée Royale Brut Tenuta Montenisa	€ 10

Prosecco Valdobbiadene DOC, Terre di san Venanzio Fortunato, Veneto	€ 30,00 bott
Franciacorta Antinori Cuvée Royale Brut Tenuta Montenisa (BS) Lombardia	€ 50,00 bott
Champagne Bernard Fiquet, Francia	€ 50,00 bott

LE BIRRE

Lisa, Birra del Borgo	€ 4
Reale, Birra del Borgo	€ 5
Birra Isaac, Baladin	€ 5

COCKTAILS

Spritz Aperol / Campari Bellini	€ 8
Negroni / Negroni Sbagliato Americano Gin Tonic Vodka Lemon	€ 10

I LIQUORI

Limoncello	€ 5
Amaro Montenegro/Amaro del Capo	€ 7
Amaro Jägermeister/Amaro Averna	€ 7
Amaro Vecchia Romagna	€ 7
Grappa	€ 7
Sambuca	€ 7
Whiskey	€ 9
Cointreau	€ 9

LE BOLLE (Bottiglia)



DART
CHIOSTRO DEL BRAMANTE

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00	Cappuccino	€ 3,00
Coffee		Cappuccino	
Decaffeinato	€ 2,00	Cappuccino deca	€ 3,00
Decaf coffee		Decaf Cappuccino	
Caffè macchiato	€ 2,00	Cappuccino d'orzo	€ 2,70
Coffee with milk		Malt Cappuccino	
Caffè d'orzo	€ 1,70	Cappuccino con latte di soia	€ 3,00
Malt Coffee		Malt Cappuccino with Soy Milk	
Caffè corretto	€ 3,00	Acqua naturale	€ 2,00
Spiked Coffee		Natural Water	
Caffè latte	€ 3,00	Acqua frizzante	€ 2,00
Milk Coffee		Sparkling Water	
Caffè marocchino	€ 3,00	Succhi	€ 3,00
Moroccan Coffee		Fruit Juices	
Caffè shakerato	€ 3,00	Cioccolata calda	€ 4,00
Iced Coffee		Hot Chocolate	
Caffè Bramante	€ 3,00	The	€ 4,00
House Specialty Coffee		Tea	
Macchiatone	€ 2,60	Coca cola	€ 3,70
Big Coffee with Milk		Coke	
Ginseng	€ 2,20	Schweppes Tonica / Lemon	€ 3,70
Ginseng Coffee		Sparkling Tonic/Lemon	
Latte bianco	€ 2,20	Lemonsoda	€ 3,70
White Milk		Lemonsoda	
Latte macchiato	€ 2,70	Oransoda	€ 3,70
Milk with Coffee		Orange Soda	
Latte e menta	€ 2,20	Chinotto	€ 3,70
Peppermint Milk		Chinotto	
Americano	€ 2,20	Cedrata	€ 3,70
American Coffee		Cedar	
Spremuta d'arancia	€ 4,30	Sanbittè Rosso / Bianco	€ 5,00
Orange Juice		Non-alcoholic Bitter Aperitif	

SI PREGA DI ORDINARE ALLA CASSA / PLEASE, ORDER AT THE CASH DESK



DART
CHIOSTRO DEL BRAMANTE

AFTERNOON TEA

TEA NERO

English Breakfast Biologico

€ 4,00

Classico tè nero da colazione, con una fragranza ricca e omogenea, corposità piena e aroma deciso. Una miscela perfettamente equilibrata di superbi tè indiani. Con caffeina.

AWARD WINNER at the North American Championships Complex malted undertones for a staisfying start to the day. *With caffeine.*

Earl Grey Biologico

€ 4,00

Pregiato tè nero indiano con olio essenziale di bergamotto italiano e petali di calendula che conferiscono modernità. Con caffeina.

A timeless expression of robust Assam and bergamot. With caffeine.

Bombay Chai

€ 4,00

Una miscela tradizionale con spezie calde per un rituale senza tempo. Con poca caffeina.

A traditional blend of warming spieces for a timeless ritual. Moderate caffeine.

TEA VERDE

Jasmine Green Biologico

€ 4,00

Tè verde floreale dal colore brillante che racchiude la naturale fragranza del gelsomino a fioritura notturna. Con poca caffeina.

Rare, exceptional Chung Hao tea, scented with jasmine flowers. Moderate caffeine.

Moroccan Mint

€ 4,00

Rinfrescante e aromatico, questo tè mescola la fragranza delle foglie di menta al tè verde gunpowder, per una tazza fresca e inebriante. Tradizionalmente si beve con abbondante zucchero. Con poca caffeina.

AWARD WINNER at the 2017 Global Tea Championships Hand-rolled gunpowder tea and cooling mint. *Low-in caffeine.*

TEA BIANCO

White Ginger Pear

€ 4,00

Una miscela di zenzero e pregiato tè bianco con l'aroma delicato della pera giapponese. Con poca caffeina.

AWARD WINNER at the North American Tea Championships. *Delicate white tea leaves plus a hint of pear and spicy ginger. Very low caffeine.*

Peach Blossom

€ 4,00

Una miscela aromatica di succosi frutti estivi e fiori delicati. Con poca caffeina.

An aromatic blend of juicy summer fruits and delicate flowers. Low-in caffeine.

TISANE

African Solstice

€ 4,00

Tè fruttato con un pizzico di vaniglia. I roiboos sono una pianta sudafricana le cui foglie vengono usate per fare un infuso dissetante, senza calorie, dal forte potere antiossidante. Senza caffeina.

From the soul of South Africa, this naturally caffeine-free, antioxidant-rich roibos herb is layered with sweet berries and rose.

Chamomile Ciron Biologico

€ 4,00

Rilassante e rigenerante tisana. Un mix di fiori di camomilla egiziana e rosa canina, equilibrati dai profumi di citronella e menta. Infuso delicato e lenitivo. Senza caffeina.

Sunny Egyptian chamomille brightened by herbs and flowers. Caffeine-free.

Citrus Mint Bianco

€ 4,00

Gusto fresco che riscalda gli spiriti ed amplifica il gusto di qualsiasi pasto. Con un tocco di scorza di limone. Senza caffeina.

An herbal infusion of peppermint and citrus. Caffeine-free.

Ginger Lemongrass Biologico

€ 4,00

Infuso calmante che irradia note di agrumi ed il pizzico dello zenzero. Tazza fruttata con retrogusto dolce. Senza caffeina.

Citrus notes balanced by cool spearmint and mellow licorice. Caffeine-free.

Blueberry Merlot

€ 4,00

Tisana dal gusto profondo di dolci e succulenti mirtilli con una leggera nota di salvia per esaltare una già eccellente tazza di tè. Senza caffeina.

AWARD WINNER Best Herbal Tea at the North American Tea Championships. *A fruity, herbal blend with sweet berries and savory sage. Caffeine-free*