

# APERITIVO

## A SCELTA TRA:

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 20:00

La scelta del food include una Bevanda

A scelta tra: **Vino, Birra, Cocktail**

- **Bruschetta con vellutata di ceci e speck IGP** (1, 3, 7) 12  
Bruschetta con funghi e scamorza affumicata
- **Tagliere San Daniele DOP** con tranci di focaccia (1) 12
- **Scrocchiarella farcita** con mortadella di Bologna IGP, stracciatella e pesto di pistacchio (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 15



## APPETIZER

- TORTINI DI PATATE E LENTICCHIE** 7  
con Mayo Vegan Heinze (3, 7, 10, 12)
- BAO AL VAPORE CON STRACCETTI DI POLLO** 8  
e 3 Pepi Heinze (1, 6, 7, 9)
- SPIEDINI DI DATTERI AVVOLTI IN GUANCIALE CROCCANTE** 7  
serviti con Smokey Baconnaisse Heinze (8, 10)
- TARTARE DI MANZO CON OLIO AL TARTUFO** 13  
ristretto di castagne e cialda al parmigiano (7, 8, 12)
- CARPACCIO DI SALMONE MARINATO** 13  
spinacino, broccolo viola, semi di papavero e Sweet Chilli Heinze (7, 8, 12)
- CROCCHETTONE DI BACCALA'** 7  
con pane panko e Mayo Spicy Heinze (1, 3, 4, 7, 12, 13)
- TORTILLA** 7  
vegetariano (1, 3, 6, 7, 9, 12)
- SCROCCHIARELLA** 11  
all'olio evo, rosmarino e San Daniele DOP (1, 3, 6, 7, 11)
- SPICCHI DI PATATE** 6  
Cacio e pepe / lime & pepe rosa(3,7,12)
- NACHOS CON SALSA BBQ(1-2)** 7

## PANINI



- CHEESE BURGER** 14  
Bun alla patata, Burger di carne, Iceberg, Pomodoro, Cheddar e Classic Burger Heinze (1, 3, 7, 10, 11, 12)
- PULLED PORK** 15  
Bun alla patata, Pulled Pork, Iceberg, Pomodoro e Sweet Whisky BBQ Heinze (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)
- BACCALA' BURGER** 15  
Bun alla patata, medaglione di baccalà e patata novella, spinacino e sweet chilli Heinze (1, 3, 7, 4, 8, 10, 11, 12)
- CHICKEN BURGER** 14  
Bun alla patata, filetto di pollo impanato alle chips croccanti, spinacino, crema di zucca e Algerienne Heinze (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)

## MAIN COURSE

- BACCALÀ CBT** 14  
profumato alla salvia su passata cremosa di ceci (4, 8, 12)
  - POLPETTE DI SALSICCIA DI MAIALINO NERO** 9  
su vellutata di zucca e fonduta cacio e pepe (1, 3, 7, 9)
  - BOWLS DI RISO** 14  
con pomodorini confit, zucca, broccolo viola, edamame. Salmone o Pollo con Curry Mango Heinze (4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)
- Scegli il gusto** *Scrocchiarella®*  
*La più richiesta nel 2024*
- RADICCHIO E PORCINI** 12  
Scrocchiarella croccante farcita con crema di radicchio, scamorza affumicata e funghi porcini saltati (1, 3, 6, 7, 11)
  - ZUCCA E SCHIACCIATA ROMANA** 12  
Scrocchiarella con ristretto di zucca, spinacino fresco e schiacciata romana piccante (1, 3, 6, 7, 11, 12)
  - CASTAGNE E SPECK IGP** 12  
Scrocchiarella fragrante con vellutata di castagne patate e speck IGP (1, 3, 6, 8, 11)

## DESSERT



- TIRAMISU'** 6  
(1, 3, 5, 7, 8, 12)
- BANANA BREAD** 6  
con gelato alla vaniglia e salsa al caramello (1, 3, 7, 8, 12)
- MOUSSE DI CASTAGNE** 6  
scaglie di cioccolato fondente (3, 7, 8, 12)
- SCROCCHIARELLA ALLA NUTELLA** 10  
con nutella e granella di nocciole tostate (1, 3, 6, 7, 8, 11)

SEGUICI SU  
INSTAGRAM

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), 13. Lupini 14. Molluschi



## COCKTAIL

9

### **ZEUS** (Alcol 9,5%)

Bourbon Jim Beam, liquore alla castagna Briottet, Stadlin Sour Mix e Soda

### **APOLLO** (Alcol 9,5%)

Disaronno, Vodka alla vaniglia, Stadlin Sour Mix e Organics Black Orange

### **POSEIDONE** (Alcol 6%)

Aperitivo Venturo, Vermouth Bianco Carpano e Organics Tonic Water

### **ERA** (Alcol 9,5%)

Vodka Smirnof, Liquore al Mandarino Briottet, Stadlin Sour Mix e Organics Black Orange

### **EROS** (Alcol 12%)

Rum Havana 3, Rum Public Gold, Passion Fruit, Ananas, Stadlin Sour Mix, Angostura e Organics Bitter Lemon

### **AFRODITE** (Alcol 9,5%)

Gin Tanqueray, Liquore al Lampone Briottet, Stadlin Sour Mix e Organics Tonic Water

### **ADE** (Alcol 12%)

Tequila Olmeca Altos, Triple Sec Stock, Arancia, Stadlin Sour Mix e Soda al Pompelmo rosa

### **DIONISO** (Alcol 10%)

Vino, Infuso di cannella, scorza di limone, chiodi di Garofano e miele

# STÄDLIN

## DRINK LIST DEGLI DEI

### VINI, BIRRE E DISTILLATI



Storie di antichi poteri,  
l'essenza del mito in  
un'esperienza sensoriale,  
leggende e sapori

## PREMIUM COCKTAIL

13

### **SIRENA** (Alcol 9,5%)

Gin Hendrick's, Liquore al Litchi Briottet, Sciroppo di Rose e Organics Tonic Water

### **PEGASO** (Alcol 27%)

Rum Brugal 1888, Bitter al Cioccolato e oli essenziali d'arancia

### **MEDUSA** (Alcol 9,5%)

Japanese Whisky Toki, Liquore alla Fava Tonka Briottet, Soluzione Citrica, Sale e Soda al Pompelmo rosa Fever Tree

### **MINOTAURO** (Alcol 9,5%)

Mezcal Vida, Liquore al Fico d'India Briottet, Soluzione Citrica e Organics Ginger Beer

## ANALCOLICI

7

**GIN & TONIC 0.0 Alcol** (Tanqueray 0.0 e Organics Tonic)

**RED TEMPTATION** (Fragola, Städlin Sour Mix e Arancia)

**NO STRESS** (Cranberry, Städlin Sour Mix e Organics Black Orange)

**FLORIDA** (Pompelmo rosa, Städlin Sour Mix e Organics Black Orange)

**VIRGIN OTE'A** (Ananas, Städlin Sour Mix e Passion fruit)

**COCOLADA** (Ananas, Lime e Cocco)

