

BARIOLE'



mangiare e bere

LA NOSTRA FILOSOFIA

.. PARTNER DI FIDUCIA..

Tutta la nostra carne
è selezionata dalla nostra macelleria
di fiducia Damini,
la quale si occupa personalmente
di verificare l'intera
filiera produttiva,
dall'allevamento alla macellazione.

<https://www.daminieaffini.com>

Passione, ricerca
e selezione sono gli
ingredienti base
del pane di Mauro.

L'antica pasta madre in purezza e una lenta
lievitazione favoriscono la digeribilità del pane,
donando leggerezza e fragranza.

<https://pasticceriapinel.it>

PER INIZIARE

MON MAR

-14,00

Acciughe del Cantabrico, burro francese demi sal, crostini di pane.

BALLS

-15,00

Polpette di carne mista al sugo casereccio.

CARAMELLINE

-13,00

Spiedini di Manzo su letto di insalatina.

COLORI D'ESTATE

-17,00

Battuta di carne e i suoi accompagnamenti.

SANDWICH

CLASSICO -6,00

Toast con pane al malto di Rogana, Asiago DOP, prosciutto cotto naturale.

FELDER -7,00

Toast con pane al malto di Rogana, Asiago DOP, verdure di stagione.

THE SETAI CLUB -11,00

Club sandwich con pane al malto di Rogana, Asiago DOP, prosciutto cotto naturale, frittatina d'uovo, pancetta croccante, insalata a foglia verde, pomodoro fresco.

PANINI GOURMET

DAM BURGER -15,00

Pane al latte,
180 gr. di hamburger
di manzo, cheddar
cheese, valeriana,
pancetta croccante,
salsa BBQ.

LOBSTER ROLL -19,00

Pane al nero di seppia,
astice americano, mayo,
insalata,
erba cipollina,
burro fuso.

PER CONCLUDERE

I nostri dolci sono realizzati con ingredienti freschi di prima qualità ' e vengono preparati quotidianamente dalla nostra pasticceria di fiducia Pinel,

SEMIFREDDO -6,00
AI TRE
CIOCCOLATI

CHEESCAKE -6,00
ALLA
FRAGOLA

".... e vissero per sempre felici e contenti..."

Gentile cliente,
se hai
intolleranze
o allergie alimentari

Ti preghiamo
di segnalarcelo.

Lo staff
è
a vostra
disposizione
per
qualsiasi
chiarimento.

