

Caffetteria

Espresso	1.4
Espresso corretto	1.7
Espresso specialty Decaffeinato	1.5
Espresso macchiato Con latte o latte di soia	1.4-1.5
Macchiato	1.5
Caffè americano	1.5
Caffè al ginseng/orzo In tazza piccola o tazza grande	1.5-2
Caffè marocchino	2.5
Caffè shakerato	4
Iced Coffee Espresso lungo, ghiaccio, latte	2.5
Cappuccino Con caffè orzo o ginseng (+0.4)	1.6
Latte Bianco, di soia macchiato	1.5-2
Cioccolata calda Con panna (+1) Con latte di soia (+0.50)	4
Irish Coffee Zucchero, caffè, whiskey, crema di latte	7



Infusi

Tè nero CONSIGLIATI A COLAZIONE E MERENDA English breakfast Earl grey Spezie e vaniglia	4
Tè verde CONSIGLIATI A COLAZIONE E MERENDA Classico Frutti rossi Zenzero e limone	4
Tisane CONSIGLIATI PER LA SERA «senza teina» Rooibos e arancia rossa Frutti di bosco Pesca Cacao e mela Detox Zenzero e limone Camomilla	4

Dolci

Brioche	1.5
Crostata del giorno	4
Torta del giorno	4
Muffin al pistacchio	2
Mini muffin Albicocca o cioccolato	1
Biscotti	0.8
Pancakes Con frutti rossi e Nutella o sciroppo d'acero	5

Sono disponibili anche dolci vegani, senza glutine e senza lattosio: chiedere al personale di sala

Bibite

Premium Bio LINEA GALVANINA (355 ml): Tè al limone, zenzero e miele Tè verde Tè bianco Bergamotto Limonata	5
Bibite in bottiglia Coca Cola, Coca Cola Zero Estathé al limone o pesca Schweppes, Sprite, Lemonsoda Aranciata dolce o amara Chinotto, Cedrata	4
Spremuta Arancia o pompelmo	4
Acqua Naturale e frizzante In lattina (33 cl)	1.5
Acqua Naturale e frizzante In bottiglia (75 cl)	2.5
Succo 100% frutta Bio Pesca, pera, albicocca, ace, ananas, mela	4
Succo di mirtillo Bio	4.5
Redbull	☼
Spuntini	
Maxi Toast Con prosciutto cotto e fontina	5
Trancio di Pizza Margherita	5
Focaccia Con prosciutto cotto e fontina	5

Aperitivi

Spritz Aperol, Campari, Select	7
Hugo	7
Garibaldi	7
Americano	7
Negroni sbagliato	7
Negroni Tutti i nostri drink includono un accompagnamento	7.5

Taglieri da condividere

Accompagna il tuo aperitivo, calice di vino, cocktail o birra ai nostri taglieri perfetti da condividere.

Consigliati per 1/2 persone

Selezione di Salumi Accompagnati dalla nostra giardiniera	8
Selezione di Formaggi Con confettura, miele e noci	9
Selezione di Salumi e Formaggi	10
Patatas Bravas Con selezione di salse	5

COPERTO 1.5

Servizio disponibile dal Martedì alla Domenica dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 21.00

Birre alla spina

Brat Hell Bionda	4-6
Ama Ipa Chiara	6
Ama Amber Ipa Rossa	6

Birre in bottiglia

Ama Rubina cl35,5	6
Easy Up Ipa Gluten free cl50	7
Ichnusa non filtrata cl33	5
Corona extra cl33	5
Menabrea cl33	5
Forst Zero alcol, cl33	5



RIPASSO

Cocktail

Mai Tai	8
Rum bianco, rum scuro, orzata, lime, triple sec	
Tommy's Margarita	9
Mezcal, tequila, sciroppo d'agave, lime	
South Side	8
Gin, limone, menta, albume d'uovo	
Japanese Ice Tea	8
Midori, vodka, rum, gin, limone, zucchero, lemon soda	
Caipirinha	8
Cachaca, lime, zucchero di canna	
Paloma	8
Tequila, agave, succo di lime, soda al pompelmo	
Long Island	8
Gin, vodka, rum, triple sec, succo di limone, Coca Cola	
Sex on the Beach	8
Vodka alla pesca, spremuta d'arancia, granatina	
Mojito	8
Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda Disponibile anche Mojito al Basilico	
Pornstar Martini	8
Vodka, passion fruit, lime, liquore alla vaniglia, bollicine	
Cuba Libre	8
Rum bianco, lime, Coca Cola	
Piña Colada	8
Rum bianco, crema di cocco, succo di ananas	
Moscow Mule	8
Vodka, lime, Ginger Beer	

Gin Tonic

Iseo	12
Mare	11
Roku	11
Cubical Kiss	12
Hendrick's	11
Malfy Pompelmo	11
Nordès	11
Brockmans	11
Monkey 47	13
Portofino	13
Gin Tonic base	9
Con Gin Tanqueray	
Gin Tonic del giorno	10

Gin Premium

Hendrick's	13
Grand Cabaret	
Amuerte Blue	16
Adamus	14
The Illusionist	15
Alkkemist	13
Amuerte Black	15
Ki No Bi Kyoto	16

Scegli la tonica che preferisci per comporre il tuo drink!

Acqua Brillante Recoaro,
Fever-Tree Mediterranean,
Schweppes

Cocktail Analcolici

Teddy Flower	6.5
Fiori di sambuco, orzata, spremuta d'arancia, lime, soda al pompelmo	
Temptation	6.5
Fragola, lychee, lime, zucchero di canna	
Gin Fizz Pompelmo	6.5
Gin Tanqueray 00%, sweet&sour, soda al pompelmo	
Exotic Pleasure	6.5
Passion fruit, mango, lime, succo di ananas	
Violet Sunset <i>summer edition</i>	6.5
Sciroppo violetta, lychee, sweet&sour	
Virgin Colada	6.5
Crema di cocco, succo di ananas	
Virgin Mojito	6.5
Lime, zucchero di canna, menta, Lemonsoda, soda	
Succo di Pomodoro	6.5
Condito con limone, sale e pepe, salsa Worcestershire, tabasco	



Spirits

Amari, Grappe, Rum, Cognac, Brandy, Whiskey

Su richiesta lista completa disponibile

Franciacorta

Ca' del Bosco	7.5	48
Cuvée Prestige		
Contadi Castaldi	7	36
Satèn		
Bellavista	/	45
Alma Gran Cuvée Brut		
Tenuta Moraschi	/	32
Brut		
Il Dosso	/	35
Rosé Millesimato		

Prosecco

Superiore D.O.C.G.	6	26
Valdobbiadene, Veneto		

Bianchi

Marangona	6	27
Lugana, Lombardia		
Sturm	6.5	30
Sauvignon, Friuli Venezia Giulia		
Monte del Frà	/	28
Custoza, Lombardia		
Antico Castello	/	30
Greco, Campania		

Rossi

Mach	6.5	30
Pinot Nero, Trentino		
Le Bignele	/	30
Ripasso Valpolicella, Veneto		
Tenuta Moraschi	/	22
Curte Franca, Lombardia		
Del Pero	/	25
Nebbiolo, Piemonte		

Champagne

Louis Dousset	/	60
Brut nature: 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay		
Loriot Pagel	/	65
Rosé brut: 72% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 8% vino rosso		
Loriot Pagel	/	68
Brut nature: 95% Meunier, 3% Pinot Nero, 2% Chardonnay		
Elodie D	/	70
Premier Cru - Blanc de Blancs 100% Chardonnay		



BRUNCH

Componi il tuo brunch: scegli una bevanda calda e una fredda, accompagnate da un dolce e una specialità salata, per un'esperienza di gusto unica e avvolgente!

Hot drinks

Espresso	1.4
Espresso specialty Decaffeinato	1.5
Espresso macchiato Con latte o latte di soia	1.4- 1.5
Macchiato	1.5
Caffè americano	1.5
Caffè al ginseng/orzo In tazza piccola o tazza grande	1.5-2
Caffè marocchino	2.5
Cappuccino	1.6
Cappuccino Con caffè orzo o ginseng	2
Latte Bianco, di soia macchiato	1.5-2

Il nostro Brunch è disponibile dal Martedì alla Domenica dalle 11.00 alle 14.00



Infusi

Tè nero English breakfast Earl grey Spezie e vaniglia	4
Tè verde Classico Frutti rossi Zenzero e limone	4

Cold drinks

Spremuta Arancia o pompelmo	4
Succo 100% frutta Bio Pesca, pera, albicocca, ace, ananas, mela	4
Succo di mirtillo Bio	4.5
Premium Bio LINEA GALVANINA (355 ml): Tè al limone, zenzero e miele, Tè verde, Tè bianco	5



Dolci

Brioche	1.5
Crostata del giorno	4
Torta del giorno	4
Muffin al pistacchio	2
Pancakes Con frutti rossi e Nutella o sciroppo d'acero	5
Waffle Con Nutella o sciroppo d'acero	5

Sono disponibili anche dolci vegani, senza glutine e senza lattosio: chiedere al personale di sala.

Salato

Uova strapazzate Con bacon	5
Maxi Toast Con cotto e fontina	5
Avocado Toast Con avocado e uova strapazzate	7
Sake Toast Con salmone, avocado e uova strapazzate	8

COPERTO 1.5

EVENTI

Festeggia da noi il tuo evento! Scegli una tra le proposte.

Solo su prenotazione: contattaci su WhatsApp al numero 030 981040 per prenotazioni e ulteriori informazioni.

Aperipasso

Smart

Buffet di stuzzichini rinforzati con taglieri di salumi e formaggi selezionati, pizza, focaccia, olive, patatine. Un drink a scelta dalla nostra lista Aperipasso.

15 euro a persona

Plus

Buffet di stuzzichini rinforzati con taglieri di salumi e formaggi selezionati con miele e frutta secca, pizza, focaccia, olive, patatine.

Una pizza gourmet ogni 3/4 persone.

Un drink a scelta dalla nostra lista Aperipasso.

20 euro a persona

Premium

Creiamo l'evento su misura per te!

Ripabrunch

Brunch a buffet con pancakes a fantasia, waffles, brioche e torte, avocado e salmon toast, uova strapazzate con bacon, spremute, succhi e una bevanda calda a scelta. Minimo 7 persone.

20 euro a persona

Torta

A ogni formula è possibile aggiungere una torta di pasticceria a scelta tra crostata di frutta, millefoglie, bavarese al cioccolato o meringata.

5 euro a persona

Brindisi

Prosecco 25
Superiore DOCG

Franciacorta 32
Tenuta Moraschi Brut

Magnum Franciacorta 68
Contadi Castaldi Saten

*i prezzi sono da intendere a bottiglia



Drink Aperipasso

Spritz, Hugo, Americano, Negroni, calice di vino, Analcolico, Gin Tonic o Lemon base, Birra, Bibite

Oltre al drink incluso nel menù Aperipasso è possibile aggiungerne altri consultando la nostra lista.



RIPASSO

FOOD

Taglieri

SELEZIONE DI SALUMI Accompagnati dalla nostra giardiniera	8
SELEZIONE DI FORMAGGI Accompagnati da confettura, miele e noci	9
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI Accompagnati dalla nostra giardiniera, con confetture, miele e noci	10

Piatti Freschi

ROAST BEEF ALL'INGLESE Servito con patate	16
BRESAOLA GOURMET Servita con scaglie di grana	16
CARPACCIO DI POLPO SPECIAL Servito con patate lessate e olive taggiasche	17

Club Sandwich

CLUB SANDWICH AL SALMONE Salmone, avocado e maionese al lime. Servito con chips	14
CLUB SANDWICH AL POLLO Pollo, bacon, fontina, pomodoro e maionese. Servito con chips	13
CLUB SANDWICH VEGGY Scamorza, pomodoro, zucchine e melanzane grigliate. Servito con chips	12

CLUB SANDWICH DISPONIBILI ANCHE INTEGRALI

Pizze Gourmet

MARGHERITA DOP Pomodoro bio, mozzarella e basilico	14
REGINA Pomodoro bio, crudo e bufala	14
CANTABRICA Mozzarella di bufala, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini	15

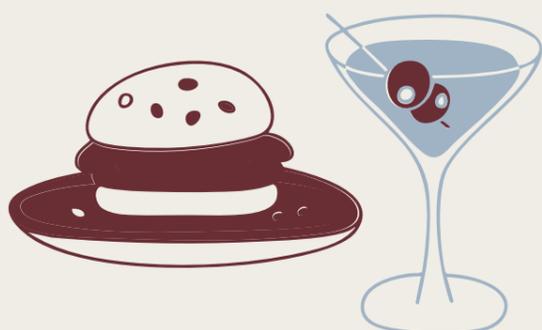
Insalatone

CAESAR SALAD Insalata con pollo, scaglie di grana, pomodorini, salsa yogurt e crostini	12
NIZZARDA Insalata con tonno, acciughe, mozzarella di bufala, pomodorini e uova	13
VEGGY SALAD Insalata con mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane grigliate e patate lessate	10

I nostri dolci

SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ	5
SUFFLÉ al cioccolato	5
GELATO ARTIGIANALE Fragola, cioccolato, vaniglia	5

COPERTO 1.5



Il nostro Smart Lab è aperto dal Martedì alla Domenica dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 22.00

