

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
Macchiatone	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
Ripasso Coffee Mix di Rum, liquore vaniglia, zucchero moscovado, espresso, panna liquida, cacao	7
Grog Rum jamaicano, zucchero di canna, succo di limone, cannella, acqua	7
Punch Rum, mandarino o arancia	5

Tè e Infusi

Classici	4
English breakfast Earl grey Tè al limone Tè verde	
Tè aromatizzati	4
Vaniglia Arancia e cannella Pesca Frutti rossi	
Infusi	4
Lampone e melograno Finocchio, liquirizia e menta Zenzero e limone Ciliegia e cannella Roiboos, miele e fico speziato Camomilla	

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

Spuntini

Maxi Toast Con prosciutto cotto e fontina	5
Trancio di Pizza Maxi Margherita	6
Focaccia Con prosciutto cotto e fontina	5.5

Aperitivi

Spritz Aperol, Campari, Select	7
Pirlo Aperol, Campari, Misto	7
Hugo	7
Garibaldi	7
Americano	7
Negroni sbagliato	7
Negroni	7.5

Tutti i nostri aperitivi includono
un accompagnamento



ACCOMPAGNA IL TUO APERITIVO

SCOPRI TUTTE LE PROPOSTE NELLA LISTA

APERITIVO & FOOD

SALUMI E FORMAGGI

PINSE

PIZZE GOURMET

PATATAS BRAVAS

MIX DI VERDURE GRIGLiate

NUGGETS DI POLLO

Servizio disponibile da Mercoledì a 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

Castello Gluten free c33	5.5
Ichnusa non filtrata c33	5
Menabrea c33	5
Corona extra c33	5
Forst Zero alcol, c33	5

Cocktails

Whiskey Sour 9
Bourbon whiskey, scotch whisky, limone, zucchero, albume d'uovo

Old Fashioned 9
Bourbon whiskey, zucchero di canna, angostura, soda

Bloody Mary 9
Vodka, succo di pomodoro, limone sale, pepe, salsa worchestershire, tabasco

Boulevardier 9
Rye whiskey, campari, vermouth rosso

Manhattan 8
Rye whiskey, vermouth rosso, angostura

Cosmopolitan 8
Vodka, lime, cointreau, succo di mirtillo rosso

Black Russian 8
Vodka, kahlua, (disponibile White)

Tommy's Margarita 9
Mezcal, tequila, sciroppo d'agave, lime

Paloma 8
Tequila, agave, succo di lime, soda al pompelmo

Long Island 8
Gin, vodka, rum, triple sec, succo di limone, Coca Cola, zucchero

Sex on the Beach 8
Vodka alla pesca, spremuta d'arancia, granatina

Pornstar Martini 8
Vodka, passion fruit, lime, liquore alla vaniglia, bollicine

Mojito 8
Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda

Disponibili anche:
Japanese Iced Tea, Caipiroska, Pina Colada, Moscow Mule, Cuba Libre

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

Gin Special 15
Gin premium del mese

Adamus 14

The Illusionist 15

Alkkemist 14

Amuerte Blue 16

Amuerte Black 15

Amuerte Yellow 16

Ki No Bi Kyoto 16

Scegli la tonica che preferisci per il tuo drink:
Acqua Brillante Recoaro, Fever-Tree Mediterranean, Schweppes

Cocktails Analcolici

Pear-fect 7
Gin Tanqueray O.O%, succo pera, zucchero, limone, albume d'uovo, sciroppo di cannella

Temptation 7
Fragola, lychee, lime, zucchero di canna

Christmas Bowl 7
Sciroppo d'anice, limone, lychee, menta

Exotic Pleasure 7
Passion fruit, mango, lime, succo di ananas

Violet Sunset 7
Sciroppo violetta, lychee, lime, albume d'uovo

Sans Hugo 7
Sciroppo di fiori di sambuco, sprite, foglie di menta

Sweet Paul 7
Sciroppo di fragola, orzata, lime, albume d'uovo, cedrata

Fake on the Beach 7
Succo di pesca, succo d'arancia, granatina

Candy Crash 8
Sciroppo di fragola, passion fruit, limone, albume d'uovo, lychee, panna

Disponibili anche:
Virgin Colada, Virgin Mojito, Succo di pomodoro condito

Spirits

Amari, Grappe, Rum, Cognac, Brandy, Whiskey

Su richiesta lista completa disponibile

Franciacorta

Ca' del Bosco 7.5 48
Cuvée Prestige

Montina 7 36
Satèn

Bellavista / 45
Alma Gran Cuvée Brut

Tenuta Moraschi / 37
Dosaggio Zero

Montina / 35
Rosé Demi Sec

Prosecco

Superiore DOCG 6 26
Valdobbiadene, Veneto

Rossi

Monte del Frà 6.5 30
Ripasso Valpolicella, Veneto

Tenuta Moraschi 6 25
Curte Franca, Lombardia

St. Michael Eppan / 30
Pinot Nero, Alto Adige

Terre delle Grazie / 39
Brunello di Montalcino, Toscana

Bianchi

Marangona 6 27
Lugana, Lombardia

Sturm 6.5 30
Sauvignon, Friuli Venezia Giulia

Donnafugata / 30
Zibibbo, Sicilia

Champagne

Loriot Pagel / 68
Brut nature: 95% Meunier, 3% Pinot Nero, 2% Chardonnay

Louis Dousset / 59
Brut nature: 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay

Loriot Pagel / 65
Rosé brut: 72% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 8% vino rosso

Elodie D / 69
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!

Bevande Calde

Espresso	1.4
Espresso specialty Decaffeinato	1.5
Espresso macchiato Con latte o latte di soia	1.4-1.5
Macchiatone	1.5
Caffè americano	1.5
Cappuccino	1.6
Latte Bianco, di soia macchiato	1.5-2
Selezione di Tè English breakfast Earl grey Tè al limone Tè verde Vaniglia Arancia e cannella Pesca Frutti rossi	4

Bevande Fredde

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

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

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.

COPERTO 1.5
Il nostro Brunch è disponibile da Martedì a Domenica dalle ore 11.00 alle ore 14.00

EVENTI

FESTECCIA DA NOI IL TUO EVENTO! SCEGLI UNA TRA LE PROPOSTE.
SOLO SU PRENOTAZIONE: CONTATTACI SU WHATSAPP AL NUMERO 030 981040

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.
Minimo 2 persone - 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 o pinsa ogni 3/4 persone.
Un drink a scelta dalla nostra lista Aperipasso.
Minimo 2 persone - 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 Superiore DOCG	25
Franciacorta	30
Magnum Franciacorta	65

*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.



APERITIVO & FOOD

UN'UNICA LISTA, MILLE MOMENTI: DALL'APERITIVO FINO AL PIACERE DI UN PRANZO O CENA INFORMALE.

Taglieri da condividere

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	11
Accompagnati dalla nostra giardiniera, con miele e noci (disponibile variante solo salumi o solo formaggi)	
TAGLIERE SPECIAL	14
Salumi e formaggi, funghi porcini, miele, noci e frutta di stagione	
SPECK PREMIUM	12
Con formaggio, cetrioli e noci	
BRESAOLA GOURMET	11
Con funghi porcini e scaglie di grana	
CARPACCIO DI POLPO SPECIAL	16
Con patate al vapore e olive taggiasche	

Club & Toast

CLUB SANDWICH AL POLLO	13
Pollo, bacon, fontina, pomodoro e maionese. Servito con chips	
CLUB SANDWICH AL SALMONE	14
Salmone, avocado e maionese al lime. Servito con chips	
CLUB SANDWICH VEGGY	12
Scamorza, pomodoro, zucchine e melanzane grigliate. Servito con chips	
CLUB SANDWICH DISPONIBILI ANCHE INTEGRALI	
MAXI TOAST CLASSICO	5
Con cotto e fontina	
MAXI TOAST ALPINO	6
Con speck e brie	

Insalatone

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

COPERTO 1,5

Il nostro Smart Lab è aperto dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 22.00 escluso il Lunedì e il Martedì sera

A Modo Nostro

PIZZA MARGHERITA DOP <i>gourmet</i>	13
Pomodoro bio, mozzarella e basilico	
PIZZA REGINA <i>gourmet</i>	14
Pomodoro bio, bufala e crudo	
PIZZA CANTABRICA <i>gourmet</i>	14
Stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini confit	
PINSA MEDITERRANEA	12
Pomodoro bio e mix di verdure grigliate	
PINSA TIROLESE	14
Speck, brie, frutto del capperio e noci	
PINSA NORDICA	16
Salmone norvegese, stracciatella e granella di pistacchi	
TRANCIO DI PIZZA MAXI	6
Margherita	
FOCACCIA	5,5
Con cotto e fontina	

SFIZIOSITÀ DA GUSTARE DA SOLE O DA ACCOMPAGNARE AI TUOI PIATTI PREFERITI

PATATAS BRAVAS	5
FRITTE IN FORNO	5
NUGGETS DI POLLO	6
MIX VERDURE GRIGLIATE	5

I nostri dolci

PASTIERA della tradizione napoletana	5
SEMIFREDDO al tiramisù	5
SUFFLÉ al cioccolato	5
GELATO alla vaniglia del Madagascar	4
CROSTATA alla marmellata	4



*Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala