Caffetteria

Espresso 1.5

Espresso corretto 1.8

Espresso specialty 1.6
Decaffeinato

Espresso macchiato 1.6
Con latte o latte di soia

Macchiatone 1.7

Caffè americano 1.7

Caffè al ginseng/orzo 1.5-2
In tazza piccola o tazza grande

Caffè marocchino 2.5

Caffè shakerato ☆ 4

Iced Coffee 2.5
Espresso lungo, ghiaccio, latte

Cappuccino 1.8
Con caffè orzo o ginseng (+0.4)

Latte 1.5-2
Bianco, di soia o macchiato

Cioccolata calda 4
Con panna (+1)
Con latte di soia (+0.50)

Irish Coffee 7
Zucchero, caffè, whisky, crema di latte

Babi consiglia:
Marocchino, brioches vegana e nettare di fragola

Tea Time

Classici 4
English breakfast
Tè deteinato
Tè verde
Camomilla

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

Dolci

Brioches 1.8

Crostata del giorno 4

Torta del giorno 4

Muffin al pistacchio 3

Mini muffin 1.5
Albicocca o cioccolato

Biscotti 1

Pancakes / Waffles ☆ 5
Con frutti rossi e Nutella
o sciroppo d'acero

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

Bibite in bottiglia 4

Spremuta 4
Arancia o pompelmo

Acqua 1.5
In lattina (33 cl)

Acqua 2.5
In bottiglia (75 cl)

Nettari di frutta 4.5
pera, pesca, albicocca, mela, mirtillo, fragola, lampone

Succo 100 % frutta Bio 4
ace, ananas

Redbull 4.5

Spuntini

Maxi Toast 5
Con prosciutto cotto e fontina

Maxi Trancio di Pizza ☆ 6
Margherita

Maxi Focaccia 6
Con prosciutto cotto e fontina

Aperitivi

Spritz ☆ 7
Aperol, Campari, Select

Pirlo 7
Aperol, Campari, Misto

Hugo 7

Garibaldi 7

Americano 7.5

Negroni sbagliato 7.5

Negroni 8

Boulevardier 8.5
Rye Whiskey, Campari, Vermouth rosso

Sans Hugo 7
Hugo analcolico

Tutti i nostri aperitivi includono un accompagnamento

Paolo consiglia: Boulevardier

RIPASSO

APERIPASSO

L'APERICENA DEL RIPASSO

SMART

taglieri di salumi e formaggi, pizza, focaccia, olive, patatine.
Un drink a scelta.
15 euro a persona - Minimo 2 persone

PLUS

taglieri di salumi e formaggi con miele e frutta secca, pizza, focaccia, olive, patatine.
Una pizza gourmet ogni 4 persone.
Un drink a scelta
20 euro a persona - Minimo 4 persone

Servizio disponibile da Martedì a Domenica
dalle 11.00 alle 14.30 e dalle 17.00 alle 22.00

Birre alla spina

Brat Hell bionda 4-6

Ama Amber Ipa rossa 6

Ama Belgian Strong Ale 7

Birre in bottiglia

Castello Gluten free cl33 5.5

Ichnusa non filtrata cl33 5

Menabrea cl33 5

Corona extra cl33 5

Forst Zero alcol, cl33 5

☆ BESTSELLER
NOVITÀ
INSTAGRAMMABILE

Cocktails

Espresso Martini 8.5
Vodka, Kahlua, zucchero, espresso

Cosmopolitan 8.5
Vodka al limone, Triple Sec, lime, cranberry

Winter Margarita 8.5
Tequila Reposado, lime, sciroppo alla cannella, cranberry, zenzero

Pornstar Martini 9
Vodka, passion fruit, vaniglia, lime, bollicine

Paloma 8.5
Tequila, agave, lime, soda al pompelmo

New York Sour 9
Bourbon Whiskey, limone, zucchero, albume d'uovo, Pinot Nero

Dry Martini 8.5
London Dry Gin, Vermouth Dry

Old Fashioned 8.5
Bourbon Whiskey, Angostura, zucchero, soda

Bloody Mary 9
Vodka, succo di pomodoro, spezie, limone

Long Island 8
Gin, Rum, Vodka, Triple Sec, CocaCola, sweet&sour

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

Mojito 8.5
Rum, lime, menta, zucchero moscovado, soda

Piña Colada 8
Rum, crema di cocco, ananas fresco

Japanese Ice Tea 8
Midori, Gin, Vodka, Rum, lemonsoda, sweet&sour

Gin Tonic

Base

Tanqueray London Dry 9

Premium

Brockmans 12
Roku 12
Hendrick's 12
Mare 12
Malfy Pompelmo 12
Nordes 12
Tanqueray N. Ten 12
Cubical Kiss 13
Monkey 47 14
Capri 14
Portofino 14
Elephant 14
J. Rose 15
Amuerte 16
Blue, Black, Yellow, LightBlue
Holywater 16
KI NO BI Kyoto 16

Del Territorio

Exiderium 13
Bianco, Rosso, Giallo
Iseo 13
Sinus Gin 13
Sinus Altura 14

Cocktails Analcolici

Apple-Bite 7
Mela, cranberry, limone, sciroppo alla cannella

Fruit Paradise 8
Passion fruit, ananas, mango, lychee, granatina, fragola

Pear-Fect 8
Tanqueray O.O%, pera, lime, sciroppo alla cannella, albume d'uovo

Exotic Pleasure 7
Passion fruit, mango, lime, ananas

Strawberry Flower 7
Fragola, crema di cocco, limone

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

Virgin Mojito 7.5
Zucchero, lime, menta, soda, lemonsoda

Virgin Colada 7
Ananas fresco, crema di cocco

Pomodoro Condito 8
Succo di pomodoro, limone, spezie

Bottiglie

Vodka Premium 120-150
Tequila Premium 90-180
Gin Premium 90-200

BESTSELLER
NOVITÀ
INSTAGRAMMABILE

Mike consiglia: New York Sour

Franciacorta

Montina Satèn	7.5	36
Tenuta Moraschi Brut	7	34
Bellavista Alma Gran Cuvèe Brut	/	45
Ca' del Bosco Cuvèe Prestige	/	48
Tenuta Moraschi Dosaggio Zero	/	37
Montina Rosé Demi Sec	/	35

Prosecco

Superiore DOCG Valdobbiadene, Veneto	6	26

Bianchi

Marangona Lugana, Lombardia	6	27
Sturm Sauvignon, Friuli Venezia Giulia	6.5	30
St. Michael-Eppan Gewürztraminer, Alto Adige	/	30
Donnafugata Zibibbo, Sicilia	/	30

Rossi

Monte del Frà Ripasso Valpolicella, Veneto	6.5	30
St. Michael-Eppan Pinot Nero, Alto Adige	6.5	30
Tenuta Moraschi Curte Franca, Lombardia	/	25
Terre delle Grazie Brunello di Montalcino, Toscana	/	39

Champagne

Louis Dousset Brut nature: 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay	/	59
Elodie D Premier Cru - Blanc de Blancs 100% Chardonnay	/	69
Loriot Pagel Rosé brut: 72% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 8% vino rosso	/	65

RIPASSO

Alberto consiglia: Calice di Pinot Nero

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	1.5
Espresso specialty Decaffeinato	1.6
Macchiatone	1.7
Caffè americano	1.7
Cappuccino	1.8
Latte Bianco, di soia o macchiato	1.5-2
Selezione di Tè	4

Lo Staff consiglia:
Macchiatone
Infuso
Waffle
Avocado Toast

Bevande Fredde

Spremuta ☆ Arancia o pompelmo	4
Nettari di frutta 🔥 Pera, pesca, albicocca, mela, mirtillo, fragola, lampone	4.5
Succo 100% frutta Bio ace, ananas	4
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

Brioches	1.8
Crostata del giorno	4
Torta del giorno	4
Muffin al pistacchio	3
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.

BEST SELLER ☆
NOVITÀ 🔥
INSTAGRAMMABILE 📷
VEG 🌱

COPERTO 1.5

Il nostro Brunch è disponibile da Martedì a Domenica dalle ore 11.00 alle ore 14.30

EVENTI

Festeggia 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.

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 ogni 3/4 persone.
Un drink a scelta.

Minimo 3 persone - 20 euro a persona

Crispy

Buffet di stuzzichini rinforzati con taglieri di salumi, patatine fritte, nuggets di pollo, pizza, olive.
Un drink a scelta.

Minimo 2 persone - 20 euro a persona

Carolina consiglia: Aperipasso Plus

Torta

E' possibile portare una torta di propria scelta accompagnata da lista di allergeni e ingredienti.
Il servizio taglio torta prevede un supplemento di 1€/persona
Bottiglia di Franciacorta in aggiunta per il brindisi 30 euro

Allestimento

A ogni formula è possibile aggiungere un allestimento che comprende runner, candele, candelabri e fiori nei colori avorio o bordeaux per dare un tocco wow al tuo evento

Dai 50 ai 150 euro

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

SMART LAB FOOD

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

Taglieri & Sfizi

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ☆ 13
Accompagnati dalla nostra giardiniera, con miele e noci

BOLOGNA DOC 12
Mortadella IGP, stracciatella e granella di pistacchi con focaccia calda

IL FRASCHETTA 14
Porchetta selezionata, pecorino romano e carciofi sott'olio

BRESAOLA GOURMET 14
Punta d'Anca con funghi porcini e grana Padano

TRANSALPINO 13
Speck Riserva, formaggio brie, cetrioli e noci

CHICKEN & CHIPS 10
Croccanti nuggets di pollo accompagnati da patatine fritte e salse

Club Sandwiches

CLUB SANDWICH AL POLLO ☆ 14
Pollo, bacon, fontina, pomodoro e maionese. Servito con chips

CLUB SANDWICH AL SALMONE 15
Salmone, avocado e maionese al lime. Servito con chips

CLUB SANDWICH VEGGY 13
Scamorza, pomodoro, zucchine e melanzane grigliate. Servito con chips

CLUB SANDWICH DISPONIBILI ANCHE INTEGRALI

SPUNTINO VELOCE

MAXI TOAST cotto e fontina 5

MAXI TRANCIO DI PIZZA margherita 6

MAXI FOCACCIA cotto e fontina 6

I nostri dolci

CHEESCAKE ai frutti rossi 6

SUFFLÉ al cioccolato 5

SEMIFREDDO al tiramisù 6

GELATO alla vaniglia del Madagascar 5

Pizze Gourmet

REGINA 15
Pomodoro bio, bufala e crudo

MARGHERITA DOP ☆ 13
Pomodoro bio, mozzarella e basilico

MORTAZZA 14
Mortadella IGP, stracciatella e granella di pistacchi

Panini Speciali

GRANCRUDO 8
Prosciutto crudo d'eccellenza, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

BONCOTTO 7.5
Prosciutto cotto nazionale alta qualità, Branzi delle Orobie, pomodoro e insalata gentile

PA E SALAM 7
Salame nostrano del territorio e formaggella delle nostre valli

Insalatone

NIZZARDA 13
Insalata con tonno, acciughe, mozzarella di bufala, pomodori datterino e uova

CAESAR SALAD 12
Insalata con pollo, scaglie di grana, pomodori datterino, salsa yogurt e crostini

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

MIX VERDURINE GRIGLIATE 4

PATATAS BRAVAS 5

NUGGETS DI POLLO 6

PATATINE FRITTE 5

COPERTO 1.5

Il nostro Smart Lab è aperto dal Martedì alla Domenica dalle 10.30 alle 14.30 e dalle 17.00 alle 22.00

BEST SELLER ☆
NOVITÀ
INSTAGRAMMABILE
VEG

RIPASSO

*Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala