

Caffetteria

Espresso	1.3
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
Cappuccino	1.6
Cappuccino Con caffè orzo o ginseng	2
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 Zucchero di canna, caffè, liquore alla vaniglia, mix di tre rum scuri, crema di latte	7.5



Infusi

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

Dolci

Brioche	1.5
Crostata	4
Torta del giorno	4
Muffin al pistacchio	2
Mini muffin Albicocca o cioccolato	1
Biscottino	0.8
Biscotti Senza glutine e senza lattosio	2
Pancakes Con Nutella o sciroppo d'acero Con aggiunta di frutti rossi (+1)	4

Bibite

Premium Bio	5
LINEA GALVANINA (355 ml):	
Tè al limone, zenzero e miele	
Tè verde	
Tè bianco	
Bergamotto	
Limonata	
Bibite in bottiglia	4
Coca Cola, Coca Cola Zero	
Estathe al limone e pesca	
Schweppes, Sprite, Lemonsoda	
Aranciata dolce e amara	
Chinotto, Cedrata	
Spremuta	4
Arancia o pompelmo	
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
Spuntini	
Maxi Toast	5
Con prosciutto cotto e fontina	
Trancio di Pizza	5
Margherita	
Focaccia	5
Con prosciutto cotto e fontina	

Aperitivi

Spritz	7
Aperol, Campari, Select	
Hugo	6.5
Garibaldi	6.5
Americano	7
Negroni sbagliato	7
Negroni	7.5
Tutti i nostri drink includono un accompagnamento	

Taglieri da condividere

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

I prezzi sono da intendersi a persona.

Selezione di Salumi	8
Accompagnati dalla nostra giardiniera	
Selezioni di Formaggi	8
Con confettura, miele e noci	
Selezione di Salumi e Formaggi	8
Patatas Bravas	4
Con selezione di salse	

Servizio disponibile lunedì, martedì, mercoledì e giovedì dalle 11 alle 14 e venerdì, sabato e domenica dalle 11 alle 14 e dalle 17 alle 21

Birre

Brat Hell	4-6
ALLA SPINA: birra bionda	
Ama Amber Ipa	6
ALLA SPINA: birra rossa	
Otus artigianale	6
IN BOTTIGLIA:	
Side-B (blanche)	
Lolipa (ipa)	
Cuor di pane (Helles gluten free)	
Ichnusa non filtrata	5
Corona extra	5
Menabrea	5
Heineken/Moretti	5
Zero alcol	



RIPASSO

Cocktail

Frankenstein	9
Midori, Rum Don Papa Masskara, sweet&sour	
Tommy's Margarita	9
Mezcal, tequila, sciroppo d'agave, lime	
Cocktail Martini	8
Gin, Vermouth Martini Dry DISPONIBILE ANCHE VODKA MARTINI	
Boulevardier	9
Campari, Vermouth rosso, Bourbon Whiskey	
Old Fashioned	9
Bourbon Whiskey, Angostura, zucchero, soda	
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, succo di lime, zucchero di canna, menta, soda	
Pornstar Martini	8
Vodka, passion fruit, lime, liquore alla vaniglia, bollicine	
Manhattan	9
Rye whiskey, Vermouth Rosso, Angostura	
Piña colada	8
Rum bianco, crema di cocco, succo di ananas	
Bloody mary	8
Vodka, succo di pomodoro, limone, salsa Worcestershire, Tabasco, sale, pepe	

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	14
Grand Cabaret	
Amuerte Blue	16
Adamus	14
The Illusionist	15
Alkkemist	14
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

Candy Crash	6.5
Sciroppo fragola, passion fruit, lychee, sweet&sour, panna	
Coco Cream	6.5
Crema di cocco, latte, succo di lychee, succo di limone, zucchero	
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	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

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

Prosecco

Superiore DOCG	5.5	25
Valdobbiadene, Conegliano Veneto		

Bianchi

Marangona	6	27
Lugana, Lombardia		
Sturn	6	30
Sauvignon, Friuli Venezia Giulia		
Antico Castello	/	30
Greco, Campania		
La Marca di San Michele	/	28
Verdicchio, Marche		

Rossi

Le Bignele	6	30
Ripasso Valpolicella, Veneto		
Tenuta Moraschi	6	22
Curte Franca, Lombardia		
Mach	/	28
Pinot Nero, Trentino		
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		



RIPASSO

FOOD MENÙ

Taglieri da condividere

I prezzi sono da intendersi a persona.

Selezione di Salumi 8
Accompagnati dalla nostra giardiniera

Selezioni di Formaggi 8
Con confettura, miele e noci

Selezione di Salumi e Formaggi 8

Tartare

Battuta di filetto di manzo 18
Tagliata al coltello, con tuorlo, senape e capperi

Tartare di salmone 16
Tagliata al coltello, con avocado, lime, soia e pere caramellate

Filetti&Burger

Filetto di manzo 20
Alla griglia, servito con patate fondenti e salsa bernese

Filetto di salmone scottato 17
Alla griglia, servito con patata schiacciata alle erbe e verdure croccanti

Ripasso Burger 14
Manzo, cheddar, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, bacon.
Servito con chips.

COPERTO 1.5



Club Sandwich

Club al pollo 12
Pollo, bacon, fontina, pomodoro, insalata e maionese. Servito con chips

Club al salmone 13
Con salmone, avocado e maionese al lime. Servito con chips

Club veggy 11
Scamorza, verdure grigliate, pomodoro e insalata. Servito con chips

Disponibili anche integrali

Tacos

Salmon Tacos 14
Tartare di salmone, guacamole e maionese al lime

Beef Tacos 15
Manzo e salsa al pecorino

Veggy Tacos 12
Verdure croccanti, guacamole e maionese

Il prezzo e la porzione comprende tre tacos della stessa tipologia.

Insalatone

Ceasar salad 12
Insalata con pollo, scaglie di grana, pomodorini, salsa yogurt e crostini

Nizzarda 13
Insalata con tonno, acciughe, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e uova

Veggy 10
Con mozzarella di bufala, verdure grigliate

Pizze Gourmet

Super Marghe 14
Pomodori confit, fiordilatte e basilico

Mortazza 14
Mortadella, pistacchi e burrata

Regina 15
Crudo e bufala

Cantabrica 16
Burrata e acciughe del Mar Cantabrico

Carbolovers

Carbonara 14
Sua Maestà. Non necessita di descrizione

Pacchero di Gigi 15
Con crema di zucchine e curcuma, crumble di taralli e gamberi

Noodles 11
Pasta tipica orientale, con verdure e salsa di soia. Leggermente piccanti

Dulcis in Fundo

Tiramisù 5

Nocciola di Bosco 6
Mousse alla Gianduia con crumble di nocciola e coulis ai frutti di bosco

Crostatina 5
Con crema pasticcera e frutti rossi

Babà al Rum 6

Gelato alla Vaniglia 5

Gelato al Fiordilatte 5

I nostri dolci sono fatti in casa

La nostra cucina è aperta lunedì, martedì, mercoledì e giovedì dalle 11 alle 14 e venerdì, sabato e domenica dalle 11 alle 14 e dalle 17 alle 21



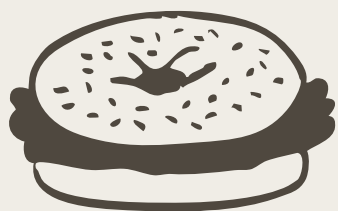
RIPASSO

BRUNCH

Componi il tuo brunch: scegli una bevanda calda e fredda, accompagnate da un dolce e specialità salate, per un'esperienza di gusto unica e avvolgente! Tutti i giorni dalle 11 alle 14.30

Hot drinks

Espresso	1.3
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



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	4
Torta del giorno	4
Muffin al pistacchio	2
Pancakes Con Nutella o sciroppo d'acero Con frutti rossi (+1)	4
Waffle Con Nutella o sciroppo d'acero	5

Salato

Uova strapazzate Con bacon	5
Maxi Toast Con cotto e fontina	5
Avocado toast Con avocado e uova strapazzate	6
Sake toast Con salmone, avocado e uova strapazzate	7
Bruschetta gourmet Con crudo, insalata e bufala	7

EVENTI

Festeggia da noi il tuo evento, scegli una tra le proposte Aperipasso

Aperipasso

Smart

Buffet di stuzzichini rinforzati con taglieri di salumi e formaggi selezionati con miele e frutta secca, 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

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

Primo piatto a scelta tra Spaghettoni alla Carbonara o Paccheri al Pomodoro.

Un drink a scelta dalla nostra lista Aperipasso.

30 euro a persona

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

Torta

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

5 euro a persona

Brindisi

Franciacorta 32
Tenuta Moraschi Brut

Prosecco 25
Superiore D.O.C.G.

*i prezzi sono da intendere a bottiglia

SOLO SU PRENOTAZIONE:
contattaci su WhatsApp (030 981040)
per prenotazioni e ulteriori informazioni



RIPASSO