

# BAR



## CAFFETTERIA

---

Caffè	€ 1,20
Decaffeinato	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,50
Cappuccino con latte di soia	€ 1,60
Caffè corretto	€ 1,40
Brioche	€ 1,50
Caffè freddo	€ 2,00
Ginseng piccolo / grande	€ 1,20 / € 1,50
Orzo piccolo / grande	€ 1,20 / € 1,50
Bicchiere di latte	€ 1,00
Bombardino	€ 4,00
Cioccolata calda	€ 3,00
Cioccolata calda con panna	€ 3,50
Tè e tisane	€ 2,00
Torta	€ 3,50
Spremuta piccola / grande	€ 2,50 / € 3,50
Bicchiere d'acqua gasata	€ 0,50
Acqua natale o gasata cl. 0,50	€ 1,00
Acqua e sciroppo	€ 1,00
Grolla (min. 2 persone)	cad. € 4,00

# BAR



## APERITIVI & BIBITE

---

Calice di Refrain La Crotta di Vegneron	€ 3,00
Calice di vino rosso o bianco	Da€ 3,00 ai € 6,00
Crodino, Bitter bianco o rosso, Campari soda, Aperol soda, Martini rosso o bianco	€ 3,00
Aperitivo ( Spritz Aperol, Campari, alla Viola, Hugo, Negroni)	€ 4,00
Bibite (Coca-cola , Coca-cola zero, Fanta, Sprite, Chinotto, Gassosa, Tonica, Lemonsoda, Aranciata, Aranciata amara )	€ 2,50
Estate pesca e limone	€ 2,80
Red Bull	€ 3,50
Succo pago mirtillo	€ 3,30
Succo pago pera, pesca, albicocca, ace	€ 2,80



## BIRRE

---

Birra alla spina Heineken o Moretti 0,25cl	€ 3,00
Birra alla spina Heineken o Moretti 0,50cl	€ 6,00
Panache piccola / grande	€ 3,00 / € 6,00
Birre in bottiglia Moretti, Beck's, Heineken, Heineken Analcolica, La Valdostana 0,33cl	€ 4,00
Birra Helles in bottiglia (gluten free)	€ 4,00
Birra alla spina B63 o La Valdostana 0,30cl	€ 4,00
Birra alla spina B63 o La Valdostana 0,50cl	€ 6,00

# BAR



## DIGESTIVI & GRAPPE

Cassis	€ 2,50
Punch al mandarino/arancio/rhum, China Martini, Alpestre Cynar, Jagermeister Amaro del capo, Disaronno, Ramazzotti, Sambuca, Baileys, Montenegro, Averna, Braulio, San Simone, Fernet Branca, Branca Menta, Limoncello, Vecchia Romagna, Finocchietto, Vov, Mirto, Nero Glaciale, Vermouth	€ 3,50
Liquore Mirtillo, Castagne, Martin Sec, Lamponi o Liquirizia	€ 3,50
Crema di G�n�py	€ 3,50
G�n�py Notre Maison	€ 3,50
Liquori Vertosan	€ 3,50
Grappa Alpe, Stravecchia Levi	€ 3,50
Grappe aromatizzate, Prime Uve bianche o nera	€ 4,00
Grappa Bianca 903, Barrique 903	€ 4,50



## WHISKY, RUM & COGNAC

Cachaca 51, Il Burgero Cherry	€ 4,00
Havana 7, Malibu, Pampero, Glent Glant, Jack Daniels, Grand Manier, Calvados, Tequila	€ 4,50
Remy Martin, Grand Reserva	€ 5,00
Chivas, La Gavullin	€ 6,00

# BAR



## COCKTAIL

Gintonic (Gordon, Bulldog, Mare)	Da € 6,00 ai € 9,00
Ginlemon (Gordon, Bulldog, Mare)	Da € 6,00 ai € 9,00
Vodka-Lemon o Vodka-Redbull (con Vodka liscia, menta, fragola o pesca)	€ 6,00



## INSALATE & PANINI

N.1 Insalata verde e pomodoro	€ 5,50
N. 2 Insalata verde, pomodoro, mozzarella, mais	€ 6,50
N. 3 Insalata verde, mele, noci, fontina	€ 6,50
*Panino Alysée (mocetta, rucola e grana)	€ 6,50
*Panino Jennyfer (prosciutto cotto, insalata, pomodoro, mozzarella, olio e origano)	€ 6,50
*Panino Kevin (prosciutto crudo e fontina)	€ 6,50
*Panino Alexis ( speck e brie)	€ 6,50
*Panino al Salame	€ 5,50
*Panino Mortadella	€ 4,50
Panino Lardo e Fontina con pane nero	€ 6,50
Toast	€ 4,50
*Vegetariano (mozzarella, pomodoro, insalata)	€ 4,50
Merenda sinora (misto di salumi e formaggi)	cad. € 12,00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "\*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.