

MENÙ

INFORMAZIONI:

DALLE ORE 11.30 ALLE ORE 14.00 SONO DISPONIBILI I SEGUENTI SERVIZI:

- PANINOTECA PERSONALIZZATA “CREA IL TUO PANINO”;
- INSALATONE PERSONALIZZATE;
- PIATTI FREDDI.

TUTTO IL RESTO DELLA GIORNATA RESTANO A DISPOSIZIONE I NOSTRI PANINI STANDARD VISIONABILI NELLA NOSTRA VETRINA A BANCO.

ASPORTO PANINI
+ € 0,50

ASPORTO INSALATONE E PIATTI FREDDI
+ € 1,00

SIAMO ATTIVI ANCHE SU...

deliveroo

Il nostro menù è tutto disponibile online!

SCEGLI IL GUSTO E LA FRESCHEZZA DIRETTAMENTE A CASA TUA O AL TUO LAVORO!









CREA IL TUO PANINO:

GLI INGREDIENTI DISPONIBILI:

PANE

PAN FOCACCIA
PUCCIA SALENTINA
PANE DA TOAST
PIADINA CLASSICA
PIADINA INTEGRALE
PANE LUNGO GRIGLIATO
TASCA (PAN PIZZA)
PANE DA HAMBURGER

BASE

PROSCIUTTO COTTO
PROSCIUTTO CRUDO
SALAME
SPECK
PANCETTA
MORTADELLA
BRESAOLA
TACCHINO
TONNO
HAMBURGER
HAMBURGER VEGETALE

VERDURA

INSALATA VERDE
POMODORI
ZUCCHINE GRIGLIATE
MELANZANE GRIGLIATE
RUCOLA
CIPOLLA
FUNGHI

FORMAGGI

MOZZARELLA
FONTINA
SCAMORZA
PARMIGIANO
PHILADELPHIA

SALSA

MAIONESE
KETCHUP
SALSA BOSCAIOLA
SALSA TONNATA
SALSA HARISSA
SENAPE

CHIEDI LA SCHEDA AL BANCO PER COMPORRE IL TUO PANINO RICCO DI GUSTO!



NOME: _____

COMPONI IL TUO PANINO!

CREA IL TUO PANINO SCEGLIENDO TRA GLI INGREDIENTI:

PREZZO PANINO BASE: € 6,00

(PANE + 1 BASE + 1 FORMAGGIO + 1 VERDURA)

PANE
1 INGREDIENTE PER PANINO

- ☐ PAN FOCACCIA
- ☐ PUCCIA SALENTINA
- ☐ PANE DA TOAST
- ☐ PIADINA CLASSICA
- ☐ PIADINA INTEGRALE
- ☐ PANE LUNGO GRIGLIATO
- ☐ TASCA (PAN PIZZA)
- ☐ PANE DA HAMBURGER

BASE
1 INGREDIENTE PER PANINO

- ☐ PROSCIUTTO COTTO
- ☐ PROSCIUTTO CRUDO
- ☐ SALAME
- ☐ SPECK
- ☐ PANCETTA
- ☐ BRESAOLA
- ☐ TACCHINO
- ☐ TONNO
- ☐ HAMBURGER
- ☐ HAMBURGER VEGETALE

FORMAGGI
1 INGREDIENTE PER PANINO

- ☐ MOZZARELLA
- ☐ FONTINA
- ☐ SCAMORZA
- ☐ PARMIGIANO
- ☐ PHILADELPHIA

VERDURA
1 INGREDIENTE PER PANINO

- ☐ INSALATA VERDE
- ☐ POMODORI
- ☐ ZUCCHINE GRIGLIATE
- ☐ MELANZANE GRIGLIATE
- ☐ RUCOLA
- ☐ CIPOLLA

SALSA
+ € 0,50

- ☐ MAIONESE
- ☐ KETCHUP
- ☐ SALSA BOSCAIOLA
- ☐ SALSA TONNATA
- ☐ SALSA HARISSA
- ☐ SENAPE

AGGIUNTA FORMAGGI – VERDURA GRIGLIATA – BASE +€ 1,00

AGGIUNTA VERDURA FRESCA + € 0,50

LA PERSONALIZZAZIONE DEI PANINI È DISPONIBILE SOLO IN PAUSA PRANZO DALLE ORE 11.30 ALLE ORE 14.00

I NOSTRI PANINI

SUPER TOAST — € 6,00

- PANE DA TOAST
- PROSCIUTTO COTTO
- FONTINA



PIADINA COTTO — € 6,00

- PIADINA
- PROSCIUTTO COTTO
- FONTINA



PIADINA CRUDO — € 6,00

- PIADINA
- PROSCIUTTO CRUDO
- FONTINA



SFIZIOSO — € 7,00

- PANE LUNGO GRIGLIATO
- SALAME
- FONTINA
- INSALATA



PONGO

€ 7,00

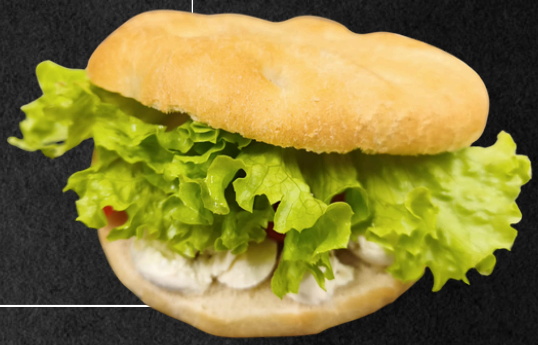
- PUCCIA SALENTINA
- SPECK
- FONTINA



CAPRESE

€ 7,00

- PAN FOCACCIA
- POMODORO
- MOZZARELLA
- INSALATA



CAMPAGNOLO

€ 7,00

- PAN FOCACCIA
- ZUCCHINE GRIGLIATE
- MELANZANE GRIGLIATE
- FONTINA



ASPORTO PANINI + € 0,50

INSALATONA

MISTA - BASE € 8,00

- INSALATA VERDE
- VALERIANA
- RADICCHIO
- CAPPUCCIO VIOLA
- POMODORO



PERSONALIZZA LA TUA INSALATONA CON GLI INGREDIENTI CHE TROVI QUI SOTTO:

AGGIUNTE € 1,00 CAD.

PROSCIUTTO COTTO
PROSCIUTTO CRUDO
SPECK
PANCETTA
BRESAOLA
TACCHINO
TONNO

OLIVE
MAIS
RUCOLA
CIPOLLA
FUNGHI TRIFOLATI
ZUCCHINE GRIGLIATE
MELANZANE GRIGLIATE

MOZZARELLA
PARMIGIANO
PHILADELPHIA

CHIEDI ALLO STAFF PER ULTERIORI INGREDIENTI

INSALATONE DISPONIBILI IN PAUSA PRANZO DALLE ORE 11.30 ALLE ORE 14.00

PIATTI FREDDI

ROAST BEEF **€ 8,00**

CARNE DI BOVINO COTTA AL FORNO



BRESAOLA RUCOLA E GRANA **€ 8,00**

CARNE DI MANZO



CAPRESE **€ 8,00**

POMODORO E MOZZARELLA



PROSCIUTTO DI TACCHINO CON VALERIANA E POMODORINI **€ 8,00**



CARNE SALÀ CON RUCOLA E GRANA **€ 8,00**



PIATTI FREDDI DISPONIBILI IN PAUSA
PRANZO DALLE ORE 11.30 ALLE ORE 14.00

Borgo Bello

BISTROT

SCEGLI IL TUO COCKTAIL!





Spritz Menu

SPRITZ APEROL APEROL - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRITZ LUXARDO LUXARDO - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRITZ CAMPARI CAMPARI - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRITZ MISTO CAMPARI - APEROL - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRITZ CYNAR CINAR - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRITZ SARTI SARTI - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRITZ MONDORO MONDORO - PROSECCO - SELTZ	€ 5,00
SPRIZZATO BIANCO PROSECCO - SELTZ	€ 3,00



Mocktail Analcolici

FRUIT EXPLOSION — € 6,00

SUCCO DI FRUTTA - SCIROPPO FRUTTATO - GINGER BEER O PROSECCO ANALCOLICO- SUCCO DI LIMONE O LIME

LADY PURPLE — € 6,00

LATTE DI SOIA - COCCO - MIRTILLO

FRESH NO.AH — € 7,00

SUCCO DI FRUTTA AGRUMATO - NO.AH - SODA AL POMPELMO - SCIROPPO FRUTTATO

GIN TONIC ANALCOLICO — € 10,00

GIN TANQUERAY ANALCOLICO - TONICA

SPRIZZATO BIANCO ANALCOLICO — € 4,00

PROSECCO ANALCOLICO - SELTZ

FANTASIA DEL BARISTA — € 6,00

LA BONTÀ NON MANCA!



Classic Cocktail

AMERICANO — € 6,00
VERMOUTH - CAMPARI - SELTZ

NEGRONI — € 7,00
VERMOUTH - CAMPARI - GIN

NEGRONI SBAGLIATO — € 7,00
VERMOUTH - CAMPARI - PROSECCO

MARGARITA — €8,00
TRIPLE SEC - TEQUILA - SUCCO DI LIME

MOSCOW MULE — €8,00
VODKA BIANCA - GINGER BEER - SUCCO DI LIME

MONTE MULE — € 9,00
MONTENEGRO - GINGER BEER - SUCCO DI LIME

GIN GIN MULE — € 8,00
+ € 2,00 PER GIN PREMIUM

GIN - GINGER BEER - SUCCO DI LIME



Tropical Cocktail

HUGO — € 6,00

SCIROPPO DI SAMBUCO - LIQUORE AL SAMBUCO - PROSECCO - SELTZ - MENTA - LIMONE/LIME

MOJITO — €6,00

RUM BIANCO - ZUCCHERO DI CANNA - MENTA - SODA - LIME - SUCCO DI LIME

JÄGERITO — € 8,00

RUM BIANCO - JÄGERMEISTER - ZUCCHERO DI CANNA - MENTA - SODA - LIME - SUCCO DI LIME

DAIQUIRI — € 6,00

RUM BIANCO - LIME - SUCCO DI LIME - SCIROPPO DI ZUCCHERO

PALOMA — € 7,00

TEQUILA - SUCCO DI LIME - UN PIZZICO DI SALE - SODA AL POMPELMO

CUBA LIBRE — € 7,00

RUM BIANCO - COCA COLA - SUCCO DI LIME

TEQUILA SUNRISE — € 6,00

TEQUILA - SUCCO D'ARANCIA - GRANATINA



Sour Cocktail

TEA SOUR — € 6,00

LIQUORE TEA PLUS - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO

VERMOUTH SOUR — € 7,00

VERMOUTH - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO

TEQUILA SOUR — € 7,00

TEQUILA - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO

VODKA SOUR — € 6,00

VODKA - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO

DISARONNO SOUR — € 6,00

DISARONNO - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO

WHISKEY SOUR — € 8,00

WHISKEY - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO



Gin Therapy

AMUERTE RED



UN GIN FRESCO, FRUTTATO E TROPICALE. IL TUTTO È CONTENUTO IN BOTTIGLIE DISEGNATE A MANO E RIFINITE CON UNA VERA LAMINA D'ORO 24 CARATI. PROBABILMENTE È LA BOTTIGLIA PIÙ ESCLUSIVA CHE UN VERO APPASSIONATO DI GIN POSSA AVERE. AMUERTE

AMUERTE BLU



UN SAPORE ANCORA PIÙ ESCLUSIVO ED UNICO NEL SUO GENERE, GRAZIE AL RAGGUARDEVOLE IMPIEGO DEL FICO BLU.
L'INTRODUZIONE DI QUESTO FRUTTO ANTICHISSIMO, RISALE AL VI SECOLO A.C. AD OPERA DEI GRECI. IL FICO VIENE MENZIONATO DA DIVERSI AUTORI, SIA GRECI CHE ROMANI E, COL PASSARE DEI SECOLI, ACQUISISCE UNA VALENZA DA FRUTTO POPOLARE A PRODOTTO DI LUSSO,

BULLDOG
LONDON DRY GIN



CON 12 DIVERSI PRODOTTI BOTANICI SELEZIONATI IN TUTTO IL MONDO BULLDOG GIN SI DISTINGUE PER IL SUO CARATTERE UNICO DONATOGLI DA: LIMONE, LAVANDA, ANGELICA, PAPAVERO BIANCO, OCCHI DEL DRAGO, FOGLIE DI LOTO, MANDORLE, CORIANDOLO, GINEPRO, IRIS, CASSIA E LIQUIRIZIA.

GIN DEL PROFESSORE
MADAME



GIN MADAME INCARNA LO SPIRITO DELLA TRADIZIONE ERBORISTICA ITALIANA, LA MISCELA DI ERBE E SPEZIE COME GINEPRO, LIMONE, ARANCIO, TANACETO, ZEDOARIA E CASSIA, DÀ VITA A UN PRODOTTO INSOLITO E SORPRENDENTE PER FRESCHEZZA E INTENSITÀ.
GIN MADAME SPRIGIONA PROFUMI INTENSI DI FIORI E DI ERBE AD INGENTILIRE LA FORTE IMPRONTA DELLE BACCHE DI GINEPRO. , AFFASCINA PER I SUOI TONI RESINOSI E FIORITI, IN UN INSIEME DI GRANDE PIACEVOLEZZA.

GIN MARE



GIN MARE È UN GIN MEDITERRANEO AROMATIZZATO CON CINQUE BOTANICI PRINCIPALI CHE RICHIAMANO LA CULTURA MEDITERRANEA: BASILICO DALL'ITALIA, TIMO DALLA TURCHIA, ROSMARINO DALLA GRECIA, AGRUMI DALLA SPAGNA E L'OLIVA ARBEQUINA, CULTIVAZIONE TIPICA DELLA CATALONIA.
ACCANTO AI CLASSICI GINEPRO, CORIANDOLO E CARDAMOMO, QUESTI PROFUMI MEDITERRANEI CREANO UN GIN DAI TIPICI SENTORI E RICORDI DELLE COSTE MEDITERRANEE.

MALFY
POMPELMO



GINEPRO E RABARBARO ITALIANI, POMPELMO ROSA SICILIANO E ALTRI 5 BOTANICHE, QUESTI SONO GLI INGREDIENTI BASE PER LA CREAZIONE DI GIN MALFY ROSA.
QUESTO GIN DELIZIOSO È PRODOTTO SOLO CON POMPELMI ROSA SICILIANI MATURATI AL SOLE E COLTIVATI IN AGRUMETI SULLA COSTA MEDITERRANEA DOVE LE MONTAGNE SALUTANO IL MARE.
IL GUSTO È SUCCOSO, SPICCA IL POMPELMO FRESCO, CON UN RICCO NEL FINALE LUNGO DI GINEPRO.

MALFY
LIMONE



MALFY UTILIZZA UNA SELEZIONE DI LIMONI ITALIANI COLTIVATI LUNGO LA COSTA, GINEPRO, LIMONI DELLA COSTIERA AMALFITANA E 5 BOTANICHE, MALFY SPOSA I MIGLIORI LIMONI COSTIERI ITALIANI CON L'ESCLUSIVA RICETTA DEL GIN PER CREARE UNO SPIRITO UNICO NEL SUO GENERE. DISTILLATO CON LE CLASSICHE BUCCE DI GINEPRO ITALIANO E LIMONE SFUSATO DELLA COSTIERA AMALFITANA HA DELIZIOSE NOTE AL NASO DI AGRUMI E GINEPRO CON UN COMPLESSO SAPORE DI ANICE, AGRUMI E CORIANDOLO. PERFETTO CON UN TONICO PREMIUM E UNA FETTA DI LIMONE.

MONKEY



UN GIN CHIARO, CHE SI CONTRADDISTINGUE PER DELICATE NOTE SPEZIATE E PER UNA PROFUMAZIONE FLOREALE SPICCATA.
IN BOCCA SI PRESENTA CON CLASSICHE SENTORI DI GINEPRO ACCOMPAGNATI DA NOTE BALSAMICHE DI PINO, MENTA PIPERITA, EUCALIPTO E LAVANDA. CONTINUA POI AL GUSTO UNA SPEZIATURA DI PEPE, SEMI DI FINOCCHIO, ANICE STELLATO, AGRUMI E FRUTTI ROSSI E IL FINALE SI CONCLUDE CON LA MANDORLA AMARA. UN GIN BILANCIATO MA NELLO STESSO MOMENTO COMPLESSO E ARMONIOSO.

HENDRICK'S



NESSUN ALTRO GIN HA IL SAPORE DI HENDRICK'S PERCHÉ NESSUN ALTRO GIN È PRODOTTO COME HENDRICK'S. HENDRICK'S GIN È PRODOTTO TRAMITE INFUSIONE DELLE CURIOSE, MA MERAVIGLIOSE, ESSENZE DI ROSA E CETRIOLO, SUPPORTATE DELIZIOSAMENTE DA NON MENO DI 11 BOTANICI PROVENIENTI DAI QUATTRO ANGOLI DEL MONDO. QUESTO INTRUGLIO STRAVAGANTE PRODUCE UN GIN MERAVIGLIOSAMENTE RINFRESCANTE CON UN AROMA DELIZIOSAMENTE FLOREALE.

HENDRICK'S NEPTUNIA



IL MARE È TUTTO! TEMPRATA DALLA RIGENERANTE BREZZA COSTIERA E AFFASCINATA DAGLI INFINITI MISTERI DEL MARE, LA SIGNORA GRACIE SI POSE UN OBIETTIVO AUDACE: DESIDERAVA ESPRIMERE LE GLORIOSE DELIZIE SENSORIALI DELLA COSTA IN UN GIN. È COSÌ CHE È NATO HENDRICK'S NEPTUNIA GIN. HENDRICK'S NEPTUNIA GIN È UN'EDIZIONE LIMITATA CHE CATTURA TUTTA LA MAGIA DEL MARE IN UN GIN. MASTER DISTILLER LESLEY GRACIE.

HENDRICK'S LUNAR



HENDRICK'S LUNAR È UN GIN DELIZIOSAMENTE MORBIDO E SEDUCENTE, RICCO DI ESSENZA FLOREALE NOTTURNA, CHE OFFRE UN DELICATO EQUILIBRIO DI CALDE SPEZIE DA FORNO E UN FINALE FRESCO E FRIZZANTE DI AGRUMI. LUNAR È IL DRINK IDEALE PER LE SERATE INFORMALI A CASA ED È UN COMPAGNO CURIOSO PER APERITIVI AL TRAMONTO E NOTTI STELLATE CON GLI AMICI.

HENDRICK'S FLORA ADORA



TRA LE MURA DELL'HENDRICK'S GIN PALACE GARDEN, È IN CORSO LA FESTA PIÙ MAGICA DI SEMPRE! FARFALLE E API DANZANO IN VISIBILIO, ATTINGENDO DAL FRAGRANTE BANCHETTO DI FIORI PROFUMATI ALLESTITO APPOSITAMENTE DA LESLEY GRACIE. ORA LA NOSTRA MASTER DISTILLER DESIDERA INVITARTI A PRENDERE PARTE A QUESTA FESTA INCANTATA PER PRESENTARTI UN DELIZIOSO GIN SCOZZESE IN EDIZIONE LIMITATA.

ROKU
BLOOM EDITION



ROKU È IL GIN GIAPPONESE PREMIUM CHE SEGUE IL PRINCIPIO ESSENZIALE DELLO SHUN, LA SENSIBILITÀ GIAPPONESE DI CELEBRARE I MIGLIORI MOMENTI DI OGNI STAGIONE - NELLE PERSONE, NELLA VITA E NELLA RICCHEZZA DELLA NATURA.
UN PROFUMO DI FIORI DI CILIEGIO DELICATO E MORBIDO CHE RICORDA UN GIARDINO GIAPPONESE DURANTE LA STAGIONE HANAMI. AL PALATO LE PRIME NOTE MORBIDE E LISCE, SOTTILMENTE DOLCI E RICCAMENTE ELEGANTI. UN PIZZICO NOSTALGICO DELLA SALSEDINE DEL SAKURA-MOCHI, IL DOLCE TRADIZIONALE DELLA STAGIONE, BILANCIATO CON LA DOLCEZZA FRUTTATA DEI FIORI DI CILIEGIO, METICOLOSAMENTE MISCELATO CON LE ERBE ORIGINALI DI ROKU.

ROKU



IN GIAPPONESE, ROKU SI TRADUCE COME IL NUMERO SEI PER LE SEI BOTANICHE PRESENTI IN OGNI BOTTIGLIA.
GLI INGREDIENTI DI ROKU GIN SONO DI ALTISSIMA QUALITÀ,
UN METICOLOSO EQUILIBRIO DI SAPORI. UN GIN DAL PROFUMO DI FIORI DI CILIEGIO E TÈ VERDE CHE FORNISCONO UN AROMA FLOREALE E DOLCE. IN BOCCA IL SAPORE È COMPLESSO, STRATIFICATO, MA ARMONICO DATO DA VARI VEGETALI. GUSTO TRADIZIONALE ALLA BASE, ARRICCHITO DA NOTE BOTANICHE GIAPPONESI CON LO YUZU. TEXTURE LISCIA E SETOSA. FINITURA CON NOTE DI PEPE GIAPPONESE SANSHO CHE DONA UN PO' DI PICCANTEZZA AL FINALE.

TASSONI GIN



DALL'UNIONE DI 9 DIFFERENTI BOTANICHE NASCE IL DISTILLED DRY GIN AL CEDRO DIAMANTE, PRODOTTO IN ALAMBICCHI DI RAME DEL 1872, ANCORA OGGI IN USO. UN GUSTO AROMATICO E FRESCO, RESO POSSIBILE GRAZIE ALLA SAPIENTE SELEZIONE DEL MASTRO ERBORISTA DI CASA TASSONI, CHE SI AFFIDA A UN INGREDIENTE RAPPRESENTATIVO DEL MARCHIO: LA SCORZA DI CEDRO DIAMANTE, A CUI UNISCE ESSENZE DELICATE, COME LE RADICI DI ANGELICA, E DECISE, COME I SEMI DI CORIANDOLO. LA FUSIONE DI QUESTI INGREDIENTI ESALTA LE CARATTERISTICHE DEL GIN SUPERFINE AL CEDRO, RENDENDOLO UNICO.

TANQUERAY



LA FORTUNA AIUTA GLI AUDACI. NEL 1830 CHARLES TANQUERAY NON AVEVA PAURA DI MESCOLARE LE SUE IDEE AUDACI. LA SUA INGEGNOSA RICERCA DELLA PERFEZIONE HA DATO I SUOI FRUTTI, CREANDO TANQUERAY LONDON DRY, UN GIN PERFETTAMENTE BILANCIATO E UNO DEI GIN PIÙ PREMIATI AL MONDO.
UN PERFETTO EQUILIBRIO DI 4 BOTANICHE. INGREDIENTI CHE RIMANGONO INVARIATI DA QUANDO FURONO USATI PER LA PRIMA VOLTA DA CHARLES TANQUERAY. LA SCELTA PERFETTA PER IL PERFETTO G&T.

TANQUERAY ZERO
ANALCOLICO



DAI UNA SVOLTA AL TUO EVENTO CON L'INCONFONDIBILE GIMLET A BASE DI TANQUERAY ANALCOLICO. CON IL SUO SAPORE INTENSO, RICCO DI SUCCO DI LIME FRESCO E SHAKERATO CON LE COMPLESSE BOTANICHE DELLA BEVANDA ANALCOLICA TANQUERAY 0,0%, È IL COCKTAIL PERFETTO CHI VUOLE GODERSI LA VITA SENZA COMPROMESSI.

SCEGLI L'ABBINAMENTO PER IL TUO GIN:

ACQUA TONICA SCHWEPPES	€ 3,50
ACQUA TONICA EXTRA FINE	€ 4,00
TASSONI	€ 4,00
CEDRATA TASSONI	€ 4,00
SODA AL POMPELMO TASSONI	€ 3,50
LEMON SODA	€ 3,00
GIN TONIC/LEMON STANDARD	€ 6,00
GIN TONIC/LEMON PREMIUM	€ 10,00

Tripstillery

GIN DEL GIORNO
“SHISO”



BARI EDITION



CATANIA EDITION



ROMA EDITION

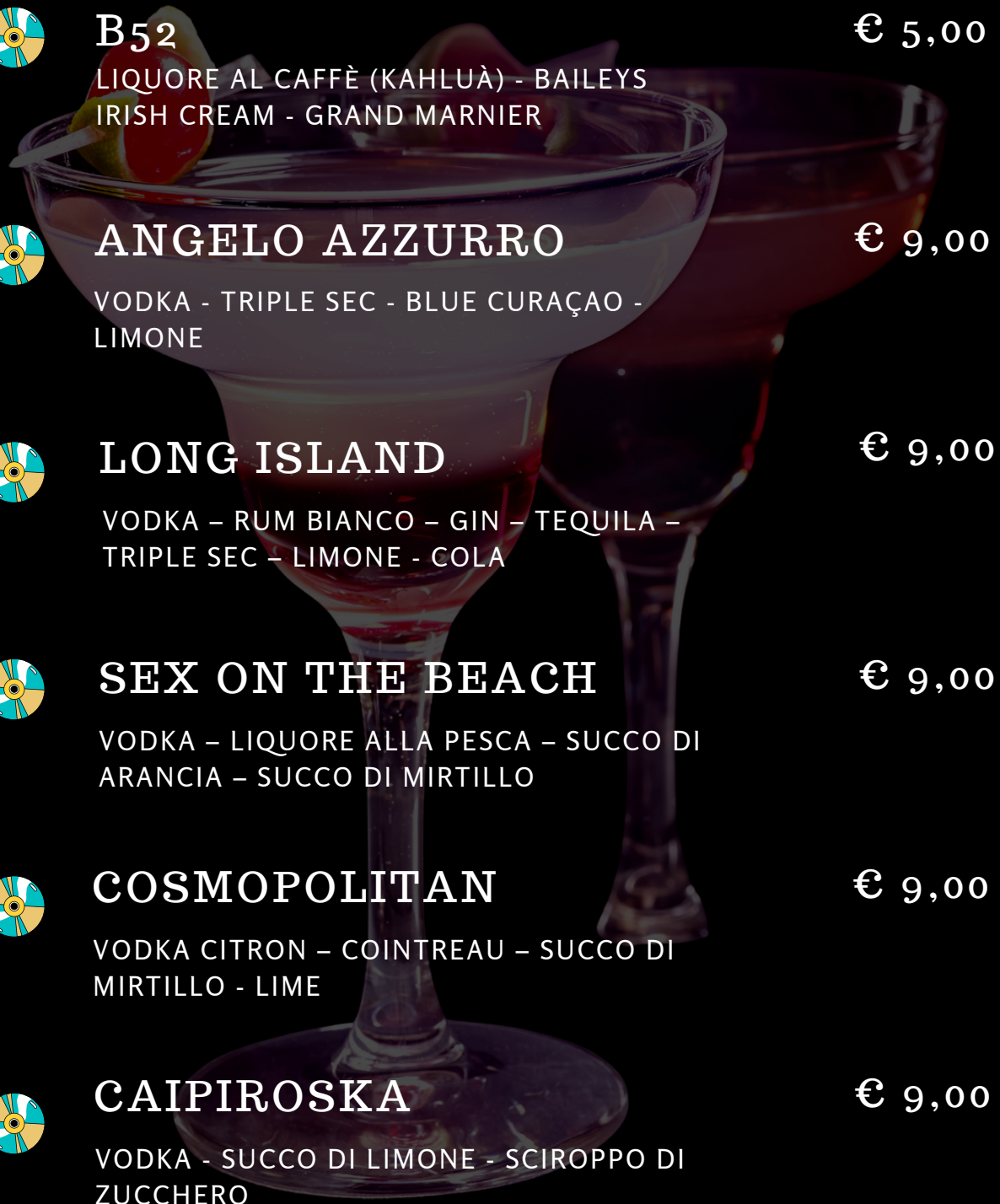


1930 ASSENZIO
RIMBAUD EDITION



SPECIAL

BACK TO THE 90's



B52 — € 5,00
LIQUORE AL CAFFÈ (KAHLUÀ) - BAILEYS IRISH CREAM - GRAND MARNIER

ANGELO AZZURRO — € 9,00
VODKA - TRIPLE SEC - BLUE CURAÇAO - LIMONE

LONG ISLAND — € 9,00
VODKA – RUM BIANCO – GIN – TEQUILA – TRIPLE SEC – LIMONE - COLA

SEX ON THE BEACH — € 9,00
VODKA – LIQUORE ALLA PESCA – SUCCO DI ARANCIA – SUCCO DI MIRTILLO

COSMOPOLITAN — € 9,00
VODKA CITRON – COINTREAU – SUCCO DI MIRTILLO - LIME

CAIPIROSKA — € 9,00
VODKA - SUCCO DI LIMONE - SCIROPPO DI ZUCCHERO

STUZZICHERIE:

• PANZEROTTINI	€ 1,00 AL PZ.
• PIZZETTE	€ 1,00 AL PZ
• PALLINE DI ALGHETTE	€ 0,50 AL PZ
• MIX DI FRITTI	€ 0,50 AL PZ
• PIZZA AL TAGLIO MARGHERITA	€ 1,00 AL PZ
• PIZZA AL TAGLIO FARCITA	€ 2,50 AL PZ
• TAGLIERE DI SALUMI MISTI (PER 2)	€ 15,00
• TAGLIERE DI SALUMI MISTI (PER 1)	€ 7,50



GB

Exclusive
EVENTS

EVENTI PRIVATI
CATERING
ALLESTIMENTI

ORGANIZZIAMO EVENTI DI OGNI TIPOLOGIA E GENERE NELLA NOSTRA LOCATION "BORGO BELLO BISTROT" O PRESSO ALTRE STRUTTURE.

REALIZZIAMO ALLESTIMENTI PER FESTE (BABY SHOWER - COMPLEANNI - LAUREE - BATTESIMI ECC.) COMPLETAMENTE PERSONALIZZATI DIRETTAMENTE NELLA TUA LOCATION!









CHIEDI AL NOSTRO STAFF PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Borgo Bello

BISTROT

+39 351 64 69 168

Via Staffali, 44/C - Dossobuono (VR)