

Insalate

- NORDICA:** songino, pomodorini, € 13,00
salmone affumicato, arancia, avocado,
mandorle a scaglie, dressing di senape e
miele (1,4,8,10)
- GRECA:** insalata, cetrioli, pomodorini, € 11,00
olive nere, feta, cipolle rosse, salsa
yogurt (7,9,10,3)
- CAESAR SALAD:** insalata, scaglie di € 12,00
grana, crostini di pane, filetti di pollo,
dressing caesar salad (1,7,9,3)
- NIZZARDA:** insalata, uovo sodo, pomodori, € 12,00
cetrioli, olive nere, tonno in scatola (3,4)
- ESOTICA:** songino, filetti di pollo, melone, € 12,50
pomodorini, semi di sesamo, glassa di
aceto balsamico (11,12)
- SEMPLICE:** songino, pomodorini, € 11,00
mozzarelline, tonno in scatola, basilico
(4,3,7)

Pan Pizza

Il nostro è un panpizza fatto in casa

- CONTADINO:** speck, brie, salsa rosa € 9,50
(7,10,3,1)
- RUSTICO:** culaccia norcineria carai, € 12,00
pomodoro, insalata, mozzarella di bufala
(7,1)
- CASERECCIO:** mortadella, granella di € 10,00
pistacchio, formaggio spalmabile
(7,1,8)
- VALTELLINESE:** bresaola norcineria carai, € 13,00
rucola, grana, salsa boscaiola (3,7)
- TOAST:** prosciutto, formaggio (7,1) € 4,00
- MAXI TOAST:** prosciutto, formaggio (7,1) € 7,00
- AVOCADO TOAST:** pane integrale, € 12,00
avocado, salmone affumicato, uovo sodo
(1,3,4)
- TUNA TOAST:** pane integrale, lattuga, € 12,00
pomodoro, tonno in scatola, maionese
(1,4,3,12)





**Prodotti disponibili nel
weekend solo per takeaway
dalle 12:00 alle 17:30**

Rösti

TIROLESE: doppio rösti di patate, speck dell'alpe cimbra, formaggio fior di lavarone (7) € 12,00

TRENTINO: doppio rösti di patate, carne salada, insalata di cappuccio marinata all'aceto di mele e semi di finocchietto € 13,00

FOLGHERAITO: doppio rösti di patate, speck cotto al ginepro, crema di carciofi, verdure grigliate (9) € 12,00

CIMBRO: doppio rösti di patate, funghi porcini, formaggio fior di lavarone (7) € 13,00

ESTIVO: doppio rösti di patate, pomodoro fresco, misticanza, verdure grigliate, salsa vegana alle verdure (9) € 11,00

RÖSTI di patate: rösti singolo di patate non farcito € 4,00

SCRIGNO DELL'ALPE: scrigno di pane rustico, spalla di maiale cotta a bassa temperatura e sfilacciata, cipolla caramellata all'aceto balsamico, salsa barbecue (1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12) € 14,00

TAGLIERE DELL'ALPE: speck, speck cotto al ginepro, carne salada, formaggio lavarone dolce, bocconcino allo speck, 1 pralina alle verdure, 1 brezel (1, 7) € 15,00

BREZEL SINGOLO € 3,50



Crea la tua POKE

€ 15,00

Non è possibile aggiungere più ingredienti di quelli indicati per ogni categoria.

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni.



Partiamo dalla base:

- RISO
- INSALATA



Aggiungi una proteina:

- TONNO (4)
- SALMONE (4)
- FETA (7)
- POLLO



Scegli fino a 3 frutti o verdure:

- MELONE
- ANANAS
- AVOCADO
- MAIS
- CETRIOLI
- CIPOLLE ROSSE
- CAROTE JULIENNE
- EDAMAME (6)
- POMODORO
- CAVOLO ROSSO



Abbina un ingrediente crispy:

- SEMI DI SESAMO (11)
- MANDORLE (8)
- PASTA KATAIFI (1,6)
- CIPOLLA CROCCANTE



Completa con un topping:

- SALSA DI SOIA (6)
- SALSA TERIYAKI (1,6)
- WASABI MAIO (3,10)



Pizzelle

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella € 7,00
(1,7)

FARCITA: pomodoro, mozzarella, € 8,50
farcitura secondo disponibilità (1,7)

Dessert

Chiedere al personale per i dessert € 6/7,00
del giorno

Gelati Algida

disponibili direttamente al bar

Cocktail

NO ALCOL FRUIT DRINK	€ 6,00
CRODINO 10CL	€ 4,00
CAMPARI SODA 10 CL	€ 4,50
PROSECCO GLASS	€ 6,00
FRANCIACORTA GLASS	€ 9,00
SPRITZ APEROL	€ 7,50
SPRITZ CAMPARI	€ 7,50
SPRITZ HUGO/SARTI	€ 8,50
NEGRONI	€ 8,50
NEGRONI SBAGLIATO	€ 8,50
CUBA LIBRE	€ 8,50
MOJITO	€ 8,50
BELLINI	€ 6,00
SEX ON THE BEACH	€ 8,50
GIN TONIC/LEMON	€ 8,50
GIN PREMIUM (ask the staff)	from € 12,00
VODKA TONIC/LEMON/REDBULL	€ 8,50



Birre alla spina

STELLA ARTOIS 0.20L/0.40L
IPA 0.25L / 0.50L

€ 3,50/€ 5,50
€ 4,50/€ 7,50

in bottiglia € 5,50

CORONA, DAURA no gluten,
CORONA 0.0 Alcol,
BECK'S, HEINEKEN, LEFFE Rouge

Vini bianchi

LUGANA Cà Dei Frati € 29,00
RIBOLLA GIALLA Frescobaldi € 25,00
CURTEFRANCA Contadi Castaldi € 27,00
LUGANA Cà Dei Frati 375ml € 16,00

rossi

VALPOLICELLA Domini Veneti
Pruvignano € 28,00
CURTEFRANCA Ferghettina € 27,00

rosé

ROSA DEI FRATI Ca' Dei Frati € 29,00
CONTI THUN Micaela € 27,00

Bollicine

CONTI THUN bolle di Gioia Brut € 28,00
CONTI THUN bolle di Micaela rosé € 30,00

Franciacorta

BELLAVISTA Assemblage € 68,00
BRUT Contadi Castaldi € 38,00
SATEN Contadi Castaldi € 42,00



Caffetteria

ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1,50
SPREMUTA	€ 4,90
CROISSANT VUOTO / FARCITO	€ 1,60/1,80
CAFFE' DOPPIO	€ 2,50
DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
MAROCCHINO	€ 2,50
AMERICANO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA	€ 2,20
CAPPUCCINO SOIA/GINSENG/ORZO	€ 2,30
CAPPUCCINO MAXI	€ 3,50
BICCHIERE DI LATTE / SCHIUMETTA	€ 1,50
CAFFE' SHAKERATO / CORRETTO	€ 4,00/4,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,50
GINSENG PICCOLO / GRANDE	€ 2,00/2,20
ORZO PICCOLO / GRANDE	€ 2,00/2,20
TE' CALDO / CAMOMILLA	€ 3,50
CREMA AL CAFFE'	€ 4,00
SORBETTO / GRANITA	€ 4,00

Bevande

ACQUA 75CL NAT	€ 3,00
ACQUA 75CL GAS	€ 3,00
COCA COLA 33CL	€ 3,50
COCA COLA ZERO 33CL	€ 3,50
FANTA 33CL	€ 3,50
SPRITE 33CL	€ 3,50
ESTATHE PESCA 33CL	€ 3,50
ESTATHE LIMONE 33CL	€ 3,50
LEMON SODA 33CL	€ 3,50
RED BULL 33CL	€ 4,00

Succhi

€ 3,50



Allergeni

- 1) **Glutine** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2) **Crostacei e derivati** sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3) **Uova e derivati** prodotti con uova: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme
- 4) **Pesce e derivati** inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce
- 5) **Arachidi e derivati** snack confezionati, creme e condimenti
- 6) **Soia e derivati** latte, tofu, spaghetti, etc.
- 7) **Latte e derivati** ogni prodotto in cui viene usato il latte
- 8) **Frutta a guscio e derivati** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- 9) **Sedano e derivati** presente in pezzi oppure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10) **Senape e derivati** si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11) **Sesamo e derivati** oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- 12) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta, vino
- 13) **Lupino e derivati** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di farine e simili che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14) **Molluschi e derivati** canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Salads

- NORDICA:** lamb's lettuce, cherry tomatoes, smoked salmon, orange, avocado, almonds flakes, mustard and honey dressing (1,4,8,10) € 13,00
- GRECA:** salad leaves, cucumbers, tomato, black olives, feta, red onion, yogurt sauce (7,9,10,3) € 11,00
- CAESAR SALAD:** salad leaves, parmesan flakes, croutons, chicken, caesar salad dressing (1,7,9,3) € 12,00
- NIZZARDA:** salad leaves, egg, tomato, cucumber, black olives, canned tuna (3,4) € 12,00
- ESOTICA:** lamb's lettuce, chicken, melon, cherry tomatoes, sesame seeds, balsamic glaze (11,12) € 12,50
- SEMPLICE:** lamb's lettuce, cherry tomatoes, mozzarella, canned tuna, basil (4,7) € 11,00

Pan Pizza

Our panpizza is home made

- CONTADINO:** speck, brie, cocktail sauce (7,10,3,1) € 9,50
- RUSTICO:** Culaccia (local parma ham), tomato, salad, bufala mozzarella cheese (7,1) € 12,00
- CASERECCIO:** mortadella, pistachio grains, creamy cheese (7,1,8) € 10,00
- VALTELLINESE:** local Bresaola, rocket, parmesan cheese, mushrooms sauce (3,7) € 13,00
- TOAST:** ham, cheese (7,1) € 4,00
- MAXI TOAST:** ham, cheese (7,1) € 7,00
- AVOCADO TOAST:** wholemeal bread, avocado, smoked salmon, boiled egg (1,3,4) € 12,00
- TUNA TOAST:** wholemeal bread, lettuce, tomatoe, canned tuna, mayonnaise (1,4,3,12) € 12,00





Products available for
takeaway only on weekends
from 12:00 p.m. to 5:30 p.m.

Rösti

- TIROLESE:** double potato rösti, Cimbrian speck, Fior di Lavarone cheese (7) € 12,00
- TRENTINO:** double potato rösti, carne salada, cabbage salad marinated in apple cider vinegar and fennel seeds € 13,00
- FOLGHERAITO:** double potato rösti, juniper-cooked speck, artichoke cream, grilled vegetables (9) €12,00
- CIMBRO:** double potato rösti, porcini mushrooms, Fior di Lavarone cheese (7) €13,00
- ESTIVO:** double potato rösti, fresh tomato, mixed salad, grilled vegetables, vegan vegetable sauce (9) €11,00
- RÖSTI di patate:** single unstuffed potato rösti €4,00

SCRIGNO DELL'ALPE: rustic bread box, slow-cooked pulled pork, caramelized onion with balsamic vinegar, barbecue sauce (1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12) €14,00

TAGLIERE DELL'ALPE: speck, juniper-cooked speck, carne salada, sweet Lavarone cheese, speck morsel, 1 vegetable praline, 1 brezel (1, 7) €15,00

SINGLE BREZEL €3,50



Make your POKE

€ 15,00

Please follow the indications for the ingredients choices.
Numbers in brackets indicate the allergens.

Let's start from the base:

- RICE
- SALAD

Add one protein:

- TUNA (4)
- SALMON (4)
- FETA (7)
- CHICKEN

Choose up to three toppings:

- MELON
- PINAPPLE
- AVOCADO
- CORN
- CUCUMBER
- RED ONIONS
- CARROTS
- EDAMAME (6)
- TOMATO
- RED CABBAGE

Combine one crispy garnish:

- SESAME SEEDS (11)
- ALMONDS (8)
- TEMPURA FLAKES (1,6)
- CRISPY ONION

End up with one sauce:

- SOY SAUCE (6)
- TERIYAKI SAUCE (1,6)
- WASABI MAIO SAUCE (3,10)



Pizzelle

MARGHERITA: tomato, mozzarella (1,7) € 7,00

TOPPINGS: tomato, mozzarella, topping € 8,50
upon availability (1,7)

Desserts

Ask the staff for the desserts of the day € 6/7,00€

Ice cream

ALGIDA

Available at the bar

Cocktail

ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 6,00
CRODINO 10CL	€ 4,00
CAMPARI SODA 10 CL	€ 4,50
PROSECCO CALICE	€ 6,00
FRANCIACORTA CALICE	€ 9,00
SPRITZ APEROL	€ 7,50
SPRITZ CAMPARI	€ 7,50
SPRITZ HUGO/SARTI	€ 8,00
NEGRONI	€ 8,50
NEGRONI SBAGLIATO	€ 8,50
CUBA LIBRE	€ 8,50
MOJITO	€ 8,50
BELLINI	€ 6,00
SEX ON THE BEACH	€ 8,50
GIN TONIC/LEMON	€ 8,50
GIN PREMIUM (chiedere allo staff)	da € 12,00
VODKA TONIC/LEMON/REDBULL	€ 8,50



Beers draft

STELLA ARTOIS 0.20L/0.40L

€ 3,50/€ 5,50

IPA 0.25L / 0.50L

€ 4,50/€ 7,50

bottled € 5,50

CORONA, DAURA no gluten

CORONA 0.0 Alcol

BECK'S, HEINEKEN, LEFFE Rouge

Wines

whites

LUGANA Ca' Dei Frati

€ 29,00

RIBOLLA GIALLA

€ 25,00

CURTEFRANCA Contadi Castaldi

€ 27,00

LUGANA Ca' Dei Frati 375ml

€ 16,00

reds

VALPOLICELLA

€ 28,00

CURTEFRANCA Ferghettina

€ 27,00

rosé

ROSA DEI FRATI Ca' Dei Frati

€ 29,00

CONTI THUN Micaela

€ 27,00

Bollicine

CONTI THUN bolle di Gioia Brut

€ 28,00

CONTI THUN bolle di Micaela rosé

€ 30,00

Franciacorta

BELLAVISTA Assemblage

€ 68,00

BRUT Contadi Castaldi

€ 38,00

SATEN Contadi Castaldi

€ 42,00



Cafeteria

ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1,50
FRESH ORANGE JUICE	€ 4,90
CROISSANT PLAIN / FILLED	€ 1,60/1,80
CAFFE' DOPPIO	€ 2,50
DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
MAROCCHINO	€ 2,50
AMERICANO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA	€ 2,20
CAPPUCCINO SOY/GINSENG/BARLEY	€ 2,30
CAPPUCCINO MAXI	€ 3,50
GLASS OF MILK	€ 1,50
SHAKED COFFEE / CORRETTO	€ 4,00/4,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,50
GINSENG SMALL / BIG	€ 2,00/2,20
BARLEY SMALL / BIG	€ 2,00/2,20
HOT TEA / CAMOMILLA	€ 3,50
COFFEE CREAM	€ 4,00
SORBET	€ 4,00

Soft drinks

ACQUA 75CL NAT	€ 3,00
ACQUA 75CL GAS	€ 3,00
COCA COLA 33CL	€ 3,50
COCA COLA ZERO 33CL	€ 3,50
FANTA 33CL	€ 3,50
SPRITE 33CL	€ 3,50
PEACH TEA 33CL	€ 3,50
LEMON TEA 33CL	€ 3,50
LEMON SODA 33CL	€ 3,50
RED BULL 33CL	€ 4,00

Juices

€ 3,50



Allergens

- 1) **Gluten** cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including ibrids and derivatives
- 2) **Crustaceans and derivatives** both marine and fresh water: shrimps, langoustines, lobsters, crabs, hermit crabs and the like
- 3) **Eggs and derivatives** products with eggs: mayonnaise, omelette, emulsions, egg pasta, biscuits and pies also salted, ice creams and creams
- 4) **Fish and derivatives** including derivatives, that are all those food products that are made up of fish
- 5) **Peanuts and derivatives** packaged snacks, creams and toppings
- 6) **Soy and derivatives** milk, tofu, spaghetti, etc.
- 7) **Milk and derivatives** every product in which milk is used
- 8) **Nuts and derivatives** almonds, hazelnuts, common nuts, acagiù nuts, pecans and Brazil and Queensland pistachios
- 9) **Celery and derivatives** present in pieces or inside the preparations for soups, sauces and vegetable concentrates
- 10) **Mustard and derivatives** can be found in sauces and topping especially in mustard
- 11) **Sesame seeds and derivatives** in addition to the seeds used for bread, we can find traces in some types of dough
- 12) **Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO₂
used as preservatives, we can find them in: preserves of fish products, in food within vinegar, in oil and pickled, in jems, vinegar, dried mushrooms and soft drinks and fruit juices, wine
- 13) **Lupino and derivatives** now present in many vegan foods, in the form of chickens and similar that have as their basis this legume, rich in protein
- 14) **Molluschi and derivatives** basket, cannolicchio, scallop, heart, sea date, fasolaro, garagolo, snail, mussel, mule, oyster, patella, seatruffle, tellina and clam etc.