

RISTORANTE CLUB

***PER LA PROVENIENZA DELLE CARNI E DEL
PESCE SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE***

***DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE
ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE SONO OTTENIBILI
DAL PERSONALE***

***SI PREGA LA GENTILE CLIENTELE DI AVVISARE IL PERSONALE
PRIMA DELL'ORDINAZIONE.***

LA DIREZIONE

INSALATE E ANTIPASTI

	<u>Piccola</u>	<u>Grande</u>
Insalata verde	fr. 7.50	fr. 10.00
Insalata mista (cetriolo, pomodoro, mais e barbabietola rossa)	fr. 9.50	fr. 15.00
Insalata greca (pomodorini, cipolla rossa, olive taggiasche e feta)		fr. 14.00
Insalata caprese (pomodoro e mozzarella)		fr. 12.00
Insalata caprese con mozzarella di bufala (pomodoro, mozz. di bufala e rucola)		fr. 15.00
Cesar salat (insalata verde, petto di pollo alla griglia e salsa cesar)		fr. 18.00
Insalata Club (tonno, cipolla, uovo sodo, olive nere, acciughe)		fr. 18.00
Antipasto di terra (bruschetta al pomodoro, aglio, olio e pesto)		fr. 10.00
Burrata (burrata, pomodorini cherry, olive taggiasche e rucola)		fr. 13.00
Carpaccio di manzo con rucola e grana		fr. 24.00
Tagliere dello chef (gnocco fritto, salumi, formaggi e conserve)		fr. 22.00
Bufala con crudo e rucola		fr 19.00
Antipasto di mare (carpaccio di polipo, rucola, pomodorini cherry con crema di patate)		fr. 20.00
Antipasto misto di mare (capasanta gratinata, gamberi in salsa cocktail, polipo con patate e noci e insalata di mare)		fr. 25.00
Insalata di mare		fr. 17.00
Polipo alla mediterranea (polipo, patate, olive taggiasche e pomodorini cherry)		fr. 20.00
Pepata di cozze (bianca o al sugo)		fr. 15.00
Souflè di vongole		fr. 18.00

PANINO O PIADINA + BIBITA IN LATTINA

(ACQUA NATURALE/GASATA 50 CL, FANTA, COCA-COLA O COCA-COLA ZERO E CHINOTTO)

CRISTIAN (crudo, lattuga, fontina, pomodoro e salsa rosa)	fr.	12.00
MANUEL (cotto, lattuga, fontina e mayonese)	fr.	12.00
NICOLAS (verdure grigliate e mozzarella)	fr.	12.00
EMILY (salame dolce o piccante, zola e rucola)	fr.	12.00
GIORGIA (bresaola, brie, rucola e salsa boscaiola)	fr.	12.00
AMELIA (wurstel e krauti)	fr.	12.00
FRANCESCO (anduja, zola e cipolla di Tropea)	fr.	12.00
TOAST (cotto e fontina)	fr.	6.00
TOAST (crudo e fontina)	fr.	7.00
TOAST FARCITO	fr.	8.00

PRIMI DI TERRA

Spaghetti, aglio, olio e peperoncino	fr.	15.00
Spaghetti con anduja e ricotta salata	fr.	21.00
Spaghetti alla carbonara (uovo, guanciale, pecorino e pene nero)	fr.	20.00
Spaghetti alla bolognese (ragù al pomodoro)	fr.	20.00
Penne all'arrabbiata (pomodoro, aglio, prezzemolo e pepe nero)	fr.	18.00
Tagliatelle ai funghi porcini	fr.	21.00
Lasagna al sugo	fr.	19.00
Gnocchi al pomodoro	fr.	15.00
Gnocchi al gorgonzola e noci	fr.	19.00
Gnocchi al burro e salvia	fr.	15.00

PRIMI DI MARE

Spaghetti alle vongole	fr.	25.00
Spaghetti ai frutti di mare (pomodorini cherry, prezzemolo e aglio)	fr.	25.00
Tagliatelle al salmone (panna e pomodoro)	fr.	20.00
Paccheri zucchine e gamberetti (pomodorini cherry, panna, zucchine e gamberetti)	fr.	20.00
Risotto verde (basilico e prezzemolo)	fr.	19.00
Risotto giallo con luganighetta	fr.	20.00
Risotto ai funghi porcini	fr.	22.00
Risotto alla pescatora (frutti di mare)	fr.	23.00

PIZZE

Focaccia: olio, origano, sale	fr.	8.00
Burratina (focaccia con crudo, burrata, rucola e pomodorini cherry)	fr.	19.00
Margherita (pomodoro, basilico e mozzarella fior di latte)	fr.	14.00
Marinara (pomodoro, origano, olive nere, capperi e acciughe)	fr.	14.00
Club (formaggio, luganighetta e patata viola)	fr.	20.00
Napoli (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano)	fr.	15.00
Siciliana (pomodoro, mozzarella FDL, acciughe, olive nere, capperi e origano)	fr.	16.00
Bufalina (mozzarella di bufala, pomodoro, mozzarella FDL, basilico)	fr.	20.00
Prosciutto (prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella fior di latte)	fr.	16.00
Diavola (pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante)	fr.	16.00
Porcini (pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi)	fr.	16.00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella FDL, cotto, funghi, carciofi e olive nere)	fr.	18.00
Quattro formaggi (pomodoro, mozzarella FDL e mix di formaggi)	fr.	17.00
Vegetariana (mozzarella FDL, melanzana, zucchine e peperoni)	fr.	18.00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella FDL, crudo, funghi, carciofi, peperoni)	fr.	19.00
Valtellina (pomodoro, mozzarella FDL, bresaola, grana e rucola)	fr.	20.00
Pugliese (pomodoro, mozzarella FDL tonno e cipolla)	fr.	17.00
Champignon (pomodoro, mozzarella FDL, prosciutto cotto e funghi)	fr.	17.00
Calzone (pomodoro, mozzarella FDL, prosciutto, funghi e olive)	fr.	18.00
Salame (pomodoro, mozzarella FDL, salame piccante, funghi champignon)	fr.	17.00
Crudo (pomodoro, mozzarella FDL, mascarpone e prosciutto crudo)	fr.	19.00
Gustosa (pomodoro, mozzarella fior di latte, pera, gorgonzola e noci)	fr.	18.00
Carpaccio (pomodoro, mozzarella FDL, carpaccio di manzo, rucola e grana)	fr.	22.00
Friarielli (pomodoro, mozzarella FDL, luganighetta e friarielli)	fr.	20.00
Patatina (pomodoro, mozzarella FDL e patatine fritte)	fr.	17.00
Confit (datterino giallo, mozzarella FDL, bufala e acciughe)	fr.	20.00

Supplemento:

- Affettato, verdure, acciughe e mozzarella, prezzo variabile fr. 2.00/4.00

FDL = fior di latte

SECONDI PIATTI DI TERRA

Filetto di manzo (pepe verde, funghi porcini e spugnole) + contorno	fr.	45.00
Cordon bleu di vitello e patite fritte	fr.	36.00
Cordon bleu di maiale con patatine fritte e spinaci	fr.	28.00
Viennese con patatine fritte e spinaci	fr.	30.00
Impanata di maiale con patatine fritte	fr.	22.00
Scaloppine con funghi porcini e tagliatelle	fr.	32.00
Entrecote di manzo con patatine fritte e verdure (200 gr)	fr.	38.00
Bistecca di manzo con patatine fritte	fr.	32.00
Tartare di manzo	fr.	38.00
Sminuzzato ala zurigese (carne di vitello, funghi, cipolla, panna e burro)	fr.	35.00
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese	fr.	35.00
Galletto fritto al cestello con patatine fritte e salsa all'aglio	fr.	28.00
Fegato alla veneziana (cipolla, alloro, burro e pepe nero)	fr.	28.00

SECONDI PIATTI DI MARE

Pesce persico alle mandorle con riso	fr.	30.00
Fritto misto con riso (calamari, ciuffi, pesce azzurro e gamberoni)	fr.	35.00
Gamberoni alla grigia con caffè de Paris e riso	fr.	38.00

DESSERT, GELATI E FORMAGGI

Torta del giorno	fr.	6.00
Tiramisù	fr.	10.00
Tartufo	fr.	8.00
Tortino al cioccolato	fr.	10.00
Affocato al caffè	fr.	6.00
Crema catalana	fr.	10..00
Panna cotta	fr	10.00
Sorbetto al limone	fr.	8.00
Sorbetto al limone con vodka	fr.	10.00

Gelati (vaniglia, cioccolato, limone, fragola e stracciatella) a pallina	fr.	3.00
Porzione di formaggio (2 tipi di formaggio)	fr.	10.00
Tagliere di formaggi (4 tipi di formaggio) + uvetta, noci e miele	fr.	22.00

Supplemento:

- Panna	fr.	1.00
- Sciroppo di frutti di bosco	fr.	1.50
- Caramello, cioccolato, fragola	fr.	1.50

BIBITE / SUCCHI E BIRRA

Acqua naturale/gasata da 2.0 dl	fr.	2.0
Gazzosa da 2.0 dl	fr.	2.00
Acqua naturale/gasata da 0.4 dl	fr.	4.00
Acqua naturale/gasata da 0.92 l	fr.	8.00
Gazzosa limone/mandarino da 3.5 dl	fr.	4.50
Coca-cola/coca-cola zero da 3.3 dl	fr.	4.50
Rivella da 3.5 dl	fr.	4.50
Schweppes tonic da 2.0 dl	fr.	4.00
Thea al limone/pesca da 3.3 dl	fr.	4.50
Succo di frutta (pera, arancia, ananas, pesca) da 2.0 dl	fr.	4.00
Fanta da 3.3 dl	fr.	4.50
Birra alla spina chiara Boxer da 2.0 dl	fr.	3.00
Birra alla spina chiara Boxer da 3.0 dl	fr.	3.50
Birra alla spina chiara Boxer da 5.0 dl	fr.	6.00
Birra alla spina scusa Boxer da 2.0 dl	fr.	4.00
Birra alla spina scura Boxer da 3.0 dl	fr.	4.50
Birra alla spina scura Boxer da 5.0 dl	fr.	6.50
Panaché da 2.0 dl	fr.	3.50
Panaché da 3.0 dl	fr.	4.00
Panaché da 5.0 dl	fr.	6.50
Corona da 3.5 dl	fr.	6.00

CAFFE' E THE

Caffè liscio	fr.	2.50
Caffè tazza grande liscio	fr.	3.00
Caffè macchiato/crème	fr.	2.70
Caffè tazza grande macchiato/crème	fr.	3.20
Caffè corretto	fr.	3.50
Caffè corretto grande	fr.	4.50
Caffè ginseng espresso	fr.	3.00
Caffè ginseng grande	fr.	3.60
Caffè d'orzo liscio	fr.	3.00
Caffè d'orzo macchiato/crème	fr.	3.20
Caffè d'orzo liscio grande	fr.	3.30
Caffè d'orzo grande macchiato/crème	fr.	3.70
Caffè decaffeinato liscio	fr.	2.50
Caffè decaffeinato macchiato/crème	fr.	2.70
Caffè decaffeinato tazza grande macchiato/crème	fr.	3.20
Cappuccino	fr.	4.00
Latte macchiato	fr.	3.80
Latte caldo	fr.	3.00
Nutellino (nutella + caffè)	fr.	3.00
Cioccolata calda	fr.	4.50
Ovomaltina	fr.	3.60
The (nero, verde, menta, camomilla)	fr.	3.00
Milk shake (cioccolato, fragola, stracciatella, pistacchio, vaniglia, nocciola)	fr.	6.00
Cornetto vuoto	fr.	1.50
Cornetto ripieno	fr.	2.50
Crepès alla nutella	fr.	6.00
Supplemento panna	fr.	1.00

APERITIVI

	<u>1.0 dl</u>	<u>0.5 dl</u>	<u>7.5 dl</u>
Sintesy Cuvèe Lounge Extra Brut	5.00		28.00
Prosecco Extra Dry DOC	6.00		35.00
Prosecco Rosè Treviso	7.00		40.00
Ferrari Brut Trento	8.00		46.00
Martini bianco/rosso	7.00		
Aperol Spritz	8.00		
Crodino (4 cl)	4.50		
San Bitter (4 cl)	4.50		

VINI BIANCHI

Falanghina del Benevento	6.00	35.00
Chardonnay	6.00	35.00

VINI ROSATI

Cirò Rosato DOC	4.50	27.00
-----------------	------	-------

VINI ROSSI

Nero d'Avola	6.50	37.00
Cabernet Frank Colli Orientali Friuli	6.00	35.00
Barbera d'Asti	4.00	23.00

DIGESTIVI E SPIRITUOSI

Limoncello	fr.	6.00
Nocino	fr.	6.00
Amaro Montenegro	fr.	6.00
Amaro Ramazzotti	fr.	6.00
Amaro Averna	fr.	6.00
Fernet Branca	fr.	6.00
Braulio	fr.	6.00
Jägermeister	fr.	6.00
Amaro del Capo	fr.	6.00
Sambuca Molinari	fr.	6.00
Vecchia Romagna	fr.	6.00
Grappa	fr.	7.00
Jack Daniel's	fr.	9.00
Gin	fr.	7.00
Gin Tonic	fr.	10.00
Cuba Libre	fr.	10.00
Vodka liscia	fr.	7.00
Vodka Orange	fr.	10.00