

# CAFFE', DOLCE & SALATO

CAFFE'	1,00 €
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, MAROCCHINO	1,50 €
COCA COLA, CHINOTTO	3,00 €
TONICA FEVER TREE (Indian o Mediterranean)	3,50 €
GINGER BEER FEVER TREE	3,50 €
SUCCO DI POMODORO CONDITO	3,50 €

## **20MQ BAKERY**

CORNETTO	1,50 €
TORTA DI ROSE (Noci e cannella)	3,50 €
MUFFIN (MIRTILLI O CIOCCOLATO)	3,00 €
CARROT CAKE	3,50 €
CRUMBLE DI MELE	4,00 €
CROSTATA VISCIOLE E PISTACCHIO	3,00 €
BROWNIES AL CIOCCOLATO	4,00 €

<b>BISCOTTI ARTIGIANALI (KOSHER) al pezzo</b>	0,50 €
GIULY COOKIE: con vaniglia naturale e gocce di cioccolato	
GREEN LADY: con pistacchi, miele italiano, farina integrale	
PEPITA: con cioccolato e sale rosa dell'Himalaya	
CANDY SPICE: con zucchero di canna e cannella	

# PRANZO

<b>INSALATA DI POLLO</b>	10,00 €
con pollo cotto al vapore, noci, avocado, scaglie di parmigiano olive bio e glassa aceto balsamico bio, salsa al rafano	
<b>INSALATA CON SALMONE</b>	12,00 €
con salmone affumicato norvegese bio, zest di limone, citronette, lamponi freschi, salsa di lamponi, salsa di rafano e glassa di aceto balsamico bio	
<b>INSALATA DI AVOCADO</b>	12,00 €
con avocado, pomodoro ciliegino bio, ceci bio al curry, salsa di rafano, noci, semi di sesamo bio, zest di limone bio e glassa di aceto balsamico bio	
<b>BIO BOWLS</b>	13,00 €
Riso basmati integrale, carote glassate alla senape, cavolo viola stufato alla soia, broccoletti siciliani al vino, barbabietole rosse al forno, zucca butternut, ceci bio al curry e lime.	
Accompagnata da hummus di ceci o babaganush e da scegliere in alternativa: / Uovo biologico / Pulled pork spaziato / Tofu alla paprika	
<b>QUINOA BOWL</b>	15,00 €
Quinoa bio al vapore, avocado, edamame, patate dolci al forno, germogli di soia, ceci al curry, salmone affumicato, pepe rosa, salsa di soia	

**20MQ SANDWICHES**

<b>POLLO</b> con pollo cotto al vapore, creme fraiche, bacon croccante, pomodori, insalata, salsa al curry	7,00 €
<b>SALMONE</b> con salmone, creme fraiche, pomodori, insalata, maionese bio, zest di limone, salsa di lamponi freschi	8,00 €
<b>VEGETARIANO</b> con frittatina, creme fraiche, pomodori, insalata, salsa al rafano, zest di limone	7,00 €
<b>AVOCADO</b> su pane di segale, con avocado, hummus di ceci, pomodori secchi, salsa al rafano bio, glassa di aceto balsamico bio, noci e zest di limone (+ 1,00 € uovo bio)	10,00 €

# VINI & BIRRE

**VINI BIANCHI****12,00€ bottiglia****GARGANEGA CA FISCELE GAMBELLARA DOC 2018**

Cantina Dal Maso (Veneto)

**ZIBIBBO TERRE DI GIUMARA IGT 2018**

Cantina Caruso e Minini (Sicilia)

**RIBOLLA GIALLA IGT 2018**

Cantina Russolo (Friuli Venezia Giulia)

**ROERO ARNEIS CAMESTRI DOCG 2018**

Cantina Marco Porello (Piemonte)

**SOAVE TERRE LUNGHE DOC 2018**

Cantina Vicentini (Veneto)

**VERDECA VALLE D'ITRIA IGT 2018**

Masseria Li Veli (Puglia)

**CHARDONNAY IGT 2018**

Cantina Russolo (Friuli Venezia Giulia)

**CATARRATTO BIO DOC 2018**

Cantina Az. Agricola Feudo Montoni (Sicilia)

**SAUVIGNON CASARA ROVERI COLLI BERICI DOC 2017**

Cantina Dal Maso (Veneto)

**VINI ROSSI****BARBERA TERRITORIO DOC 2015**

Cantina Az. Agricola C. Mariotto (Piemonte) - Vignaioli Indipendenti

3,00 €

**CABERNET IGT 2018**

Cantina Tonello (Veneto)

3,00 €

**DOLCETTO CAMPO DEL GATTO DOC 2016**

Cantina Az. Agricola C. Mariotto (Piemonte) - Vignaioli Indipendenti

3,00 €

**PROSECCO e SPUMANTE****14,00€****PROSECCO BRUT ASOLO SUPERIORE DOCG BIO**

Cantina Bresolin (Veneto) - Vignaioli Indipendenti

## BIRRA

BIONDA PRIVAT (Riegele) (5,2°) - Germania	3,00 €
TRIPLE IPA GOTHA (Birrificio Hibu) (7,7°) - Italia	4,50 €
IPA FREERIDE (Birrificio Artigianale del Ducato) (5,2°) - Italia	4,50 €
DOUBLE IPA MACHETE (Birrificio Artigianale del Ducato) (7,8°) - Italia	4,50 €
LAGER ICHNUSA NON FILTRATA (Ichnusa) (5,0°) - Sardegna	3,00 €

## BIO DRINKS

### ESTRATTO DI FRUTTA

4,00 €

**MADRE:** mela, rape rosse, ananas, limone

**MACRO:** kiwi, pera, cetriolo, curcuma

**NEUE:** pera, arancia, cetriolo, carota

**LUISIANA:** carote, pomodoro, limone, finocchio, menta

**MAXXI:** ananas, limone, mela, finocchio

**MOMA:** kiwi, cetriolo, sedano, mela, zenzero

**TATE:** rape rosse, mela, carote, zenzero

**GUGGENHEIM:** arancia, mela, carote, zenzero

**NETTARE DI SUCCO DI FRUTTA** gusti di stagione

3,00 €

**SPREMUTA** (Arance, Pompelmo, Limone)

3,50 €

## COCKTAILS

7,00 €

APEROL ORANGE Aperol, succo d'arancia

BLOODY MARY Vodka Russian Standard, succo di pomodoro, limone, tabasco, worcestershire, sale, pepe

BOULEVARDIER Vermut di Torino rosso Gamondi, Campari, Bourbon, arancia

CHINOTTO SOUR Bourbon Jim Bean, succo di limone, sciroppo d'agave, Chionotto Neri

DARK STORMY, Rum Havana Club 7, Ginger Beer Fever Tree

GARIBALDI Campari, succo d'arancia

GIN TONIC, Gin Bombay, Tonica Mediterranean Fever Tree

GIN TONIC HENDRICK'S Gin Hendrick's, Tonica Mediterranean Fever Tree

MANHATTAN Bourbon Jim Bean, Vermut di Torino rosso La Canellese, angostura

MARGARITA Tequila Jose Cuervo Blanca, succo lime, Triple sec

MILANO TORINO Vermut di Torino rosso La Canellese, Campari, profumo d'arancia

MOSCOW MULE Vodka Russian Standard, succo lime, ginger beer Fever Tree

NEGRONI Gin Bombay, Campari, Vermut di Torino rosso Gamondi

OLD FASHIONED Bourbon Jim Beam, zucchero, angostura bitter

VODKA TONIC Vodka Russian Standard, bottiglietta Tonica Mediterranean Fever Tree

SAKE MOJITO Sake, Rum Pampero Blanco, menta, zucchero di canna bio, lime, angostura, Tonica Mediterranean Fever Tree