BRA 22

RISTORANTE PIZZERIA & COCKTAIL BAR

SPRITZ CAMPARI

BLUESKY

BENVENUTI

VINI

APERITIVI

ALCOLICI

SPRITZ // A SCELTA TRA APEROL, CAMPARI BITTER, LIMONCELLO, CYNAR, VINO BIANCO.	6.00
HUGO // SCIROPPO DI SAMBUCO, VINO FRIZZANTE, ACQUA FRIZZANTE, LIME, MENTA.	6.00
AMERICANO // CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO, SODA.	9.00
NEGRONI // GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER.	9.50
MILANO-TORINO // MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER.	8.50
CAMPARI BITTER	6.00

VINI BOLLICINE

	CALICE
PROSECCO // Veneto	5.50
FRANCIACORTA BRUT // Lombardia	7.50

VINI BIANCHI

	CALICE
SOAVE CLASSICO // Veneto	5.00
LUGANA // Veneto	5.60
PINOT GRIGIO // Veneto	5.80

VINI ROSSI

	CALICE
BARDOLINO // Veneto	4.90
VALPOLICELLA SUPERIORE // Veneto	5.90

VINI ROSÈ

	CALICE
CHIARETTO // Veneto	5.60

ANALCOLICI

MANGO FIZZ // PUREA DI MANGO, SUCCO DI ARANCIA E LIME, MENTA FRESCA, ACQUA FRIZZANTE.	10.50
VIRGIN APPLE // SCIROPPO DI MELA VERDE, SUCCO DI LIME, 7UP.	10.20
HIBISCUS LEMONADE // SCIROPPO DI HIBISCUS, PUREA DI PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME, 7UP.	10.50
FRAGOLE&BASILICO // FRAGOLE FRESCHE, FOGLIE DI BASILICO, SCHWEPPES LEMON.	10.50
CRODINO	5.00

COPERTO 2,50 €

FORMAGGIO FUSO E BACON

CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
b) maltodest rine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo.
succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Nel nostro Menu alcuni prodotti all'occorenza e/o stagionalità, all'origine possono essere trattati con la catena del freddo.

I nostri piatti sono realizzati in cucina con le nostre mani, ma pur prestando la massima attenzione durante la preparazione si possono verificare delle contaminazioni dei prodotti senza allergeni; pertanto non possiamo assicurare l'assoluta assenza di allergeni anche per i piatti che in origine sono senza allergeni.

Per qualsiasi informazione su sostamze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 6.50
PANE RUSTICO TOSTATO, POMODORI AL BALSAMICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 8.40
SOPRESSA VENETA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, COPPA DI PARMA,
FORMAGGIO MONTE VERONESE E GIARDINIERA FATTA IN CASA.

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI 6.50
CROCCANTI E DORATI ANELLI DI CIPOLLA.

BASTONCINI DI MOZZARELLA FRITTI 6.50
CROCCANTI BASTONCINI DI MOZZARELLA FILANTE.

PICCOLA CAESAR SALAD 5.50
INSALATA FRESCA, SALSA CAESAR E SCAGLIE DI PARMIGIANO.

OLIVE ASCOLANE 5.90
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE RIPIENE DI MANZO E SUINO IMPANATE E FRITTE.

TARTINE 7.60
TRE DIVERSI BOCCONCINI AL: GORGONZOLA E NOCI, ZUCCHINE E FORMAGGIO MONTE VERONESE,
BACON E CARCIOFI.

TRIS SCOTTADITO 9.80
ANELLI DI CIPOLLA, OLIVE ASCOLANE, BASTONCINI DI MOZZARELLA.

PATATINE FRITTE AL FORMAGGIO FUSO E BACON 7.90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

TORTELLINI DI VALEGGIO

I SAPORI DELLA TRADIZIONE

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO

PASTA E PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA — 13.80
UOVA, PANCETTA, FORMAGGIO PECORINO ROMANO E PEPE.

SPAGHETTI CACIO E PEPE — 13.70
CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO ROMANO E PEPE NERO.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE — 15.60
ANELLI DI TOTANO, COZZE, VONGOLE, GAMBERI,
SEPPIOLINE E PESCE BIANCO CON SALSA DI POMODORO.

MACCHERONCINO ALL'AMARONE PRIMA RICETTA ORIGINALE 1965 — 15.80
UN TUFFO NEI SAPORI VERONESI: MACCHERONCINI CREMOSI, RIDUZIONE DI AMARONE
E SCAGLIE DI MONTE VERONESE DOP.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE — 14.90
LASAGNA CON RAGÙ E CREMOSA BESCIAMELLA,
CON PARMIGIANO REGGIANO.

TORTELLINI DI VALEGGIO — 13.90
TORTELLINI RIPIENI DI CARNE SERVITI CON BURRO E SALVIA.

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO — 12.90
PIATTO TIPICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA AL POMODORO E BASILICO.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA — 13.50
MELANZANE, PASSATA DI POMODORO, PARMIGIANO GRATTUGGIATO
E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

VELLUTATA DEL GIORNO — 10.90

PASTA "FELICETTI" A SCELTA TRA:

SPAGHETTI		PENNE		FETTUCCINE		MACCHERONCINI	
POMODORO	10.50	POMODORO	10.50	POMODORO	10.50	POMODORO	10.50
ALLA BOLOGNESE	12.50	ALLA BOLOGNESE	12.50	ALLA BOLOGNESE	12.50	ALLA BOLOGNESE	12.50
AMATRICIANA	12.90	AMATRICIANA	12.90	AMATRICIANA	12.90	AMATRICIANA	12.90
PESTO ALLA GENOVESE	12.40	PESTO ALLA GENOVESE	12.40	PESTO ALLA GENOVESE	12.40	PESTO ALLA GENOVESE	12.40

IL MITO TUTTO ITALIANO

CLASSICHE

MARINARA 6.00
POMODORO, AGLIO E ORIGANO.

MARGHERITA 7.20
POMODORO E MOZZARELLA.

PATATE FRITTE 8.50
POMODORO E MOZZARELLA E PATATINE FRITTE.

ROMANA 8.50
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO.

SALAMINO PICCANTE 9.30
POMODORO, MOZZARELLA E SALAMINO PICCANTE.

WURSTEL 8.90
POMODORO, MOZZARELLA E WURSTEL.

PROSCIUTTO 8.90
POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO.

PROSCIUTTO E FUNGHI 9.90
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI.

PIZZE SPECIALI

TONNO CAPPERI E CIPOLLA 11.00
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO IN OLIO D'OLIVA, CAPERI E CIPOLLA ROSSA.

QUATTRO FORMAGGI 11.50
POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA E PARMIGIANO.

ORTOLANA 11.50
POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI GRIGLIATI.

CRUDO DI PARMA 10.40
POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA IN USCITA.

QUATTRO STAGIONI 11.50
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI E OLIVE.

CAPRICCIOSA 11.80
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, CAPPERI E OLIVE.

MONTANA 12.50
POMODORO, MOZZARELLA, MONTE VERONESE, COPPA DI PARMA E RUCOLA IN USCITA.

RUSTICA 12.50
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALAMINO PICCANTE, CIPOLLA.

BRA 22 13.50
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORI, BURRATA E PARMIGIANO.

FRESCOLINA 12.50
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, PESTO ALLA GENOVESE IN OLIO DI OLIVA E PARMIGIANO.

DELICATA 12.50
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO.

LA MALGA 13.00
POMODORO, MOZZARELLA, MONTE VERONESE, RICOTTA, PARMIGIANO, GORGONZOLA, SALSICCIA DOLCE.

NAPOLI 9.00
POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI, AGLIO E ORIGANO.

PIZZA BIANCA 5 FORMAGGI 11.00
MOZZARELLA, GORGONZOLA, RICOTTA, PARMIGIANO, MONTE VERONESE

AGGIUNTE: PIÙ MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, SALAMINO PICCANTE, WURSTEL, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMIGIANO, CARCIOFI, OLIVE, TONNO, CIPOLLA, CAPPERI, FORMAGGIO MONTE VERONESE, ZUCCHINE GRIGLIATE, MELANZANE GRIGLIATE, PEPERONI GRIGLIATI, AGLIO, ACCIUGHE, PIÙ POMODORO, PATATE FRITTE, SALSICCIA DOLCE.
OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO ALLA PIZZA 2.00 € // MOZZARELLA DI BUFALA, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 3.50 €

TAGLIERE PIAZZA ERBE

TARTARE DI MANZO

ALTRE VOGLIE...

BURRATA

PIATTI SPECIAL

TAGLIERE PIAZZA ERBE (1 PERSONA) 19.90

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MORTADELLA, COPPA DI PARMA, SOPRESSA VENETA, FORMAGGIO MONTE VERONESE, OLIVE E PANE TOSTATO.

TAGLIERE ROMEO GIULIETTA (2 PERSONE) 37.60

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MORTADELLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, SOPRESSA VENETA, MOZZARELLA DI BUFALA, MONTE VERONESE, GIARDINIERA FATTA IN CASA, OLIVE E PANE TOSTATO.

PIATTO DI FORMAGGI CON MOSTARDA DI MELE 14.90

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, FORMAGGIO MONTE VERONESE, PECORINO ROMANO, GORGONZOLA E MOSTARDA DI MELE.

BRUSCHETTONA 13.90

PANE RUSTICO TOSTATO CON AGLIO, POMODORI AL BALSAMICO E OLIO EVO, SCAGLIE DI PARMIGIANO E BASILICO FRESCO.

BURRATA 13.50

BURRATA CREMOSA CON SUCCOSI POMODORI CILIEGINI CONDITI CON VINAIGRETTE DI POMODORI SECCHI, BASILICO FRESCO E GRANELLA DI PISTACCHIO.

HUMMUS DI CECI 14.20

HUMMUS DI CECI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SUCCO DI LIME.
SERVITO CON CAROTE, SEDANO FRESCO, CETRIOLI E PANE TOSTATO.

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (SOLO IN STAGIONE) 13.90

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E MELONE.

TARTARE DI MANZO 18.50

TARTARE DI FASSONA, MIX DI SENAPE, CIPOLLA ROSSA, CAPPERI, CETRIOLI IN AGRODOLCE. E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

ROAST BEEF 17.80

MANZO ROSOLATO E SERVITO CON POMODORINI, OLIVE NERE E MAIONESE AGLI AGRUMI.

BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO 14.70

CARPACCIO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA FRESCA E SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO EVO.

NIZZARDA

FRESCHEZZA AD OGNI BOCCONE

CAESAR SALAD

INSALATE

CAESAR SALAD 13.50

INSALATA FRESCA, CONDITA CON SALSA CAESAR, CROSTINI TOSTATI E SCAGLIE DI PARMIGIANO.

AGGIUNGI POLLO 3.50 €
AGGIUNGI SALMONE 4.00 €

CAPRESE 13.90

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORI FRESCHI SERVITI CON BASILICO E OLIO EVO.

NIZZARDA 15.90

INSALATA FRESCA, POMODORI, UOVA, TONNO, ACCIUGHE, OLIVE E PATATE LESSE.

INSALATA DI QUINOA 16.90

QUINOA, MAIS, CETRIOLI, POMODORI, CIPOLLA ROSSA, TONNO, MELE MARINATE, SEMI DI ZUCCA E UN CONDIMENTO DELLA CASA.

GRECA 14.90

INSALATA FRESCA, POMODORI, FORMAGGIO FETA, CETRIOLI, OLIVE NERE E CIPOLLA FRESCA.

CONTORNI PREMIUM SERVITI A LA CARTE

PATATINE FRITTE 5.90

INSALATA FRESCA DELLA CASA 6.90

INSALATA, POMODORI, CAROTE, OLIVE VERDI.

PURÈ DI PATATE 5.10

VERDURE GRIGLIATE 7.40

PATATINE FRITTE AL FORMAGGIO E BACON 7.90

SERVIZIO ASPORTO

Per tutti i cibi è in funzione il SERVIZIO DA ASPORTO ad eccezione della vellutata.

BBQ BACON CHEESEBURGER

OLTRE LA TRADIZIONE

CLASSIC CLUB SANDWICH

BURGERS & SANDWICH

CHEESEBURGER 14.80

FORMAGGIO CHEDDAR FUSO SOPRA IL NOSTRO HAMBURGER DI MANZO,
INSALATA, POMODORO E CIPOLLA. SERVITO CON PATATINE FRITTE.

BBQ BACON CHEESEBURGER 16.90

HAMBURGER FRESCO DI MANZO SALSA BARBEQUE, ONION RINGS,
DOPPIO FORMAGGIO CHEDDAR E BACON. SERVITO CON PATATINE FRITTE.

VEGGIE 16.90

HAMBURGER 100% VEGETALE, CONDITO CON FORMAGGIO CHEDDAR, INSALATA E POMODORO.
SERVITO CON PATATINE FRITTE.

CHICKEN BURGER 14.90

PETTO DI POLLO GRIGLIATO, INSALATA, CIPOLLA, POMODORO, BACON, FORMAGGIO CHEDDAR
E LA NOSTRA SALSA SPECIALE. SERVITO CON PATATINE FRITTE.

COTOLETTA BURGER AL TARTUFO NERO 17.90

PETTO DI POLLO PANATO E FRITTO, INSALATA, POMODORO, FORMAGGIO CHEDDAR
E MAIONESE AL TARTUFO. SERVITO CON PATATINE FRITTE.

AGGIUNGI BACON AFFUMICATO 2.30

CLASSIC CLUB SANDWICH 15.90

PANE BIANCO TOSTATO, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, BACON CROCCANTE,
FORMAGGIO CHEDDAR, POMODORO, INSALATA E MAIONESE. SERVITO CON PATATINE FRITTE.

ROAST BEEF SANDWICH 16.90

120 gr. DI ROAST BEEF PANE BIANCO MORBIDO, FORMAGGIO CHEDDAR,
POMODORO, INSALATA E CIPOLLA. OLIO EVO, SALE, PEPE.

KIDS MENU

HOT DOG SERVITO CON PATATINE FRITTE 10.50

MINI HAMBURGER SERVITO CON PATATINE FRITTE 11.50

PENNE AL POMODORO (SCEGLI UN ALTRO SUGO 1.50 €) 8.90

FRITTO MISTO DELLA CASA

IL GUSTO CHE CONQUISTA

COSTINE DI MAIALE

PIATTI UNICI

1/2 POLLO ALLA GRIGLIA — 18.40
CUCINATO SULLA NOSTRA GRIGLIA, BEN SAPORITO, SERVITO CON PATATINE FRITTE.

PETTO DI POLLO — 16.40
200 gr. DI PETTO DI POLLO GRIGLIATO, SERVITO CON PATATINE FRITTE.

COTOLETTA DI POLLO — 17.40
PETTO DI POLLO PANATO E FRITTO SERVITO CON PATATINE FRITTE.

COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ — 18.40
CUCINATE LENTAMENTE, GRIGLIATE E GLASSATE CON LA NOSTRA SALSA BARBEQUE
NATURALMENTE SERVITE CON PATATINE FRITTE.

STINCO DI MAIALE — 18.40
CUCINATO AL FORNO PER PIÙ DI DUE ORE E SERVITO CON PATATINE FRITTE.

FIORENTINA — 38.70
600 gr. DI FIORENTINA GRIGLIATA A VOSTRO PIACERE,
SERVITA CON PATATINE FRITTE E VERDURE FRESCHE.

COSTATA DI MANZO — 23.80
350 gr. DI COSTATA DI MANZO, GRIGLIATA,
SERVITA CON PURÈ DI PATATE E VERDURE FRESCHE.

FRITTO MISTO DELLA CASA — 16.90
ANELLI DI CALAMARI, SEPPIE E TOTANI SERVITI CON MAYONESE AGLI AGRUMI.

SALMONE ALLA GRIGLIA — 18.40
250 gr. DI SALMONE SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE.

SE IL TUO CONTORNO NON TI SODDISFA PUOI CAMBIARLO CON:

PATATINE FRITTE

INSALATA FRESCA DELLA CASA

PURÈ DI PATATE

VERDURE GRIGLIATE

RINFRESCATI

BIBITE ALLA SPINA	PICCOLA	GRANDE
PEPSI		
PEPSI ZERO		
7UP	3.00	4.90
SCHWEPPES LEMON/ORANGE		
TEA LIMONE/PESCA		

BEVANDE E BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA	GRANDE
NASTRO AZZURRO	4.00	6.50	12.00
PERONI GRAN RISERVA BIANCA	4.50	7.00	13.00
PERONI GRAN RISERVA ROSSA	4.50	7.00	13.00
KOZEL SCURA	4.50	7.00	13.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

	33 CL
CORONA EXTRA	6.50
BUDWEISER	
GUINNESS	
PERONI // GLUTEN FREE	
BIRRA 0.0% // ALCOHOL FREE	

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA MINERALE 0,75 LT. (NATURALE, GASSATA)	3.90
ACQUA MINERALE 0,25 LT. (NATURALE, GASSATA)	2.50
ACQUA TONICA 0,25 LT.	4.90
SUCCO DI FRUTTA (ARANCIA, PESCA, ANANAS, MELA, PERA)	4.80
REDBULL (LATTINA)	4.90

PASSIONE IN OGNI BOTTIGLIA

BOLLICINE	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO // Veneto	4.90	23.70
FRANCIACORTA BRUT BERLUCCHI // Lombardia	6.50	38.70
FRANCIACORTA ROSÈ BERLUCCHI // Lombardia		41.90
FERRARI // Trentino Alto Adige		39.80
DURELLO // Veneto		28.80
MOËT CHANDON // Francia		82.00
VEUVE CLICQUOT // Francia		90.00

VINI

BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
CUSTOZA // Veneto		19.50
SOAVE CLASSICO // Veneto	5.00	19.90
LUGANA // Veneto	5.60	31.30
PINOT GRIGIO // Veneto	5.80	33.50
CHARDONNAY // Veneto		24.90
GEWÜRZTRAMINER // Trentino - Alto Adige		32.60
VERDICCHIO // Marche		29.70
TOCAI FRIULANO // Friuli Venezia Giulia		31.70

ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
BARDOLINO // Veneto	4.90	23.90
ROSSO VERONA // Veneto		27.90
VALPOLICELLA SUPERIORE // Veneto	5.90	31.30
VALPOLICELLA RIPASSO // Veneto		37.10
AMARONE // Veneto		54.90
LAMBRUSCO // Emilia		29.60
CHIANTI // Toscana		32.40
BAROLO // Piemonte		28.70

ROSÈ

	CALICE	BOTTIGLIA
CHIARETTO // Veneto	5.60	28.50

DOLCI

	BOTTIGLIA
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA // Veneto	29.90
MOSCATO // Veneto	27.90

FRUTTA FRESCA CON GELATO

DULCIS IN FUNDO

TIRAMISÙ DELLA CASA

DESSERT E GELATI

TIRAMISÙ DELLA CASA — 6.50
IL CLASSICO DOLCE ITALIANO.

PROFITEROLE — 6.00
BIGNÈ ALLA CREMA PASTICCERA E RICOPERTI CON CREMA DI CIOCCOLATO.

PECCATO DI GOLA AL CIOCCOLATO — 8.90
TORTA CALDA AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA,
SERVITA CON GELATO ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO, PANNA MONTATA FRESCA.

CROSTATA ALLE MELE DELLA NONNA — 6.00
CROSTATA DI MELE SERVITA CALDA CON CARAMELLO E PANNA MONTATA.

LIMONE DI SORRENTO ALLA VANIGLIA — 7.50
PAN DI SPAGNA, LIMONE DI SORRENTO E CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA, CASCATA DI GRANELLA AI PISTACCHI.

GELATO (GELATO CREMOSO DI PRODUZIONE LOCALE) — 6.50
GUSTI A SCELTA: FRAGOLA, CIOCCOLATO, VANIGLIA E FIORDILATTE.

FRUTTA FRESCA CON GELATO — 9.30
GELATO A SCELTA TRA FRAGOLA, FIORDILATTE E VANIGLIA.

GELATO "SPIRITOSO" — 9.30
GELATO AL FIORDILATTE CON LIQUORE COINTRAU.

COPPA ICE COFFEE — 12.50
GELATO ALLA VANIGLIA, CAFFÈ ESPRESSO, PANNA MONTATA GUARNITO CON CHICCHI DI CAFFÈ

CREMA AL CAFFÈ — 5.60

MILKSHAKE A SCELTA TRA — 7.50

CIOCCOLATO SHAKE
GELATO AL CIOCCOLATO CON BISCOTTO E PANNA MONTATA.

OREO
GELATO ALLA VANIGLIA CON BISCOTTI OREO E PANNA MONTATA.

PRETZEL E CARAMELLO SALATO
GELATO ALLA VANIGLIA CON CARAMELLO SALATO, DECORATO CON PANNA MONTATA E PRETZEL.

STRAWBERRY SHAKE
GELATO ALLA FRAGOLA CON TOPPING ALLA FRAGOLA E PANNA MONTATA.

MOMENTO DI RELAX

CAFFETTERIA

ESPRESSO ITALIANO	2.20	LATTE MACCHIATO	3.90
CAFFÉ LUNGO	2.20	MAROCCHINO	3.50
CAFFÉ DECAFFEINATO	2.50	TÈ CALDO	4.50
CAFFÉ CORRETTO	3.50	CIOCCOLATA	4.50
CAFFÉ AMERICANO	3.50	CAFFÈ SHAKERATO	4.50
CAFFÉ D'ORZO	3.50	IRISH COFFEE	9.00
GINSENG	3.50	SPREMUTA DI ARANCIA	5.00
CAPPUCCINO	3.70	BRIOCHES	2.00
MACCHIATONE	3.00	AGGIUNGI PANNA	1.00

LIQUORI

AMARI 5.50

DISARONNO AMARETTO
AMARO DEL CAPO
AMARO RAMAZZOTTI
AMARO MONTENEGRO
AMARO AVERNA
FERNET BRANCA
BRANCAMENTA
JAGERMEISTER
BRAULIO
CYNAR

LIQUORI DOLCI 6.50

SAMBUCA
LIMONCELLO
ANIMA NERA
GRAND MARNIER
BAILEYS
COINTREAU

WHISKEY 9.00

LAGAVULIN
JACK DANIEL'S

GRAPPE 5.50

BIANCA
BARRIQUE

BRANDY 5.50

VECCHIA ROMAGNA
STRAVECCHIO
CARLOS I

VODKA 8.00

BELVEDERE
GREY GOOSE

GIN 9.00

GIN MARE
HENDRICK'S
MALFY AL POMPELMO

COGNAC 9.00

RÉMY MARTIN
COURVOISIER

TEQUILA 8.00

PATRON
DONJULIO

BLUESKY

TIRAMISÙ MARTINI

PASSIONE PURA

GOLDEN MARGARITA

FRESH GIN MOJITO

RASPBERRY MOJITO

COCKTAILS

ALCOLICI

RASPBERRY MOJITO // RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, SIMPLE SYRUP, LAMPONI FRESCHI, MENTA.	11,50
FRESH GIN MOJITO // GIN, SCIROPPO DI CETRIOLO E SAMBUCO, SUCCO DI LIME, SODA, MENTA.	11,50
APEROL SOUR // APEROL, GIN, SUCCO DI LIME, SIMPLE SYRUP, ALBUME.	11,50
TIRAMISÙ MARTINI // BAILEY'S, CREME DE CACAO, DOPPIO ESPRESSO.	11,50
GOLDEN MARGARITA // GOLD TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME E ARANCIA, GRAND MARNIER.	11,50
BLUESKY // TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, SIMPLE SYRUP, BLUE CURAÇAO.	11,50
SUNSET // VODKA, PASSOA, PUREA DI PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME.	11,50
GREEN APPLE // GIN, SCIROPPO DI MELA VERDE, SUCCO DI LIME, 7UP.	11,00
GIN TONIC PREMIUM // GIN MARE, HENDRICK'S, MALFY AL POMPELMO, TONICA.	12,50
GIN TONIC // GIN, TONICA.	9,50
GIN LEMON // GIN, SCHWEPPES LEMON.	9,00
VODKA TONIC // VODKA, TONICA.	9,50
VODKA LEMON // VODKA, SCHWEPPES LEMON.	9,00
MARGARITA // TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME.	9,50
ESPRESSO MARTINI // VODKA, LIQUORE AL CAFFÈ, ESPRESSO.	9,50
BLOODY MARY // VODKA, SUCCO DI POMODORO, TABASCO.	9,50
MOSCOW MULE // VODKA, SUCCO DI LIME, GINGER BEER.	9,50
PIÑA COLADA // RUM BIANCO, SUCCO DI ANANAS, LATTE DI COCCO.	9,50
CAIPIRINHA // CACHAÇA, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO DI CANNA.	9,50
MOJITO // RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA.	9,50

BRA 22

RISTORANTE PIZZERIA & COCKTAIL BAR

PIAZZA BRA, 22
VERONA

PER INFO, CONTATTI E PRENOTAZIONI:

TELEFONO 045 491 6401

info@piazzabra22.com

7 GIORNI SU 7
CUCINA SEMPRE APERTA

Il consumo e la vendita di bevande alcoliche sono vietate ai minori di anni 18

Wi-Fi | sala superiore | business lounge