



**Concediti anche
a mezzogiorno
una pausa di qualità**

Pausa “Gourmet”



Pausa "Gourmet"

Concediti anche a mezzogiorno una pausa di qualità!

Le Nostre Ricette

Ogni ricetta è studiata per bilanciare sapore e ricercatezza senza dimenticare il benessere.

Scegli l'impasto che preferisci tra:

SFILATINO TRADIZIONALE

Francesino, farina "00": la soluzione più intramontabile e rassicurante!

CIABATTINA MULTICEREALE

Ciabattina con farina integrale e cereali: il panino ideale per chi vuole coccolarsi senza appesantirsi!

LA PIADA CLASSICA

Una piadina unica prodotta nel laboratorio artigianale di "Il Gusto piadinerie" - Riccione.

La delicata sfoglia si accosta a tutte le farciture!

Farina Tipo 1, acqua, strutto, sale.

LA PIADA MULTICEREALI

Una piadina unica prodotta nel laboratorio artigianale di "Il Gusto piadinerie" - Riccione.

La piadina per chi cerca sia il gusto che la leggerezza!

Farina 10 cereali, acqua, olio d'oliva, sale.

Gusto Piadinerie



- | | |
|--|------|
| 1) Bologna, pomodori secchi e briè. | 5,90 |
| 2) Tonno, pomodoro a cubetti, origano, mozzarella, maionese, basilico. | 5,90 |
| 3) Prosciutto crudo stagionato 24 mesi, mozzarella, songino, pomodoro. | 5,90 |
| 4) Salame Milano, songino, mozzarella, paté d'olive. | 5,90 |
| 5) Brianzino (Km.0), formaggino di Montevecthia, olio, pomodori secchi, songino. | 5,90 |
| 6) Bresaola della Valtellina, formaggio morbido, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio, limone. | 5,90 |
| 7) Speck, zucchine, carciofi, briè. | 5,90 |
| 8) Vegetariano, zucchine, melanzane, mentuccia fresca, briè, pomodoro, basilico. | 5,90 |
| 9) Filetti di pollo grigliato, zucchine, formaggio, fontina calda, salsa barbecue. | 5,90 |

- | | |
|--|------|
| 10) Tacchino, uova sode, maionese, cuor di lattuga, pomodoro. | 5,90 |
| 11) Filetti di pollo grigliato, maionese, cuor di lattuga, pomodoro. | 5,90 |
| 12) Tacchino, zucchine grigliate, fontina, salsa tonnata. | 5,90 |
| 13) Prosciutto cotto scelto, mozzarella, pomodoro, maionese. | 5,90 |

Le Nostre Insalate

- | | |
|--|------|
| TRICOLORE | 8,90 |
| Cuor di lattuga, misticanza, pomodoro, mozzarella, mais, olive e prosciutto cotto. | |
| CONTADINA | 9,50 |
| Filetti di pollo alla griglia, scaglie di parmigiano reggiano, uova sode misticanza, carciofi. | |
| MEDITERRANEA | 8,90 |
| Tonno, cuor di lattuga, misticanza, pomodoro, finocchio crudo, carote. | |
| ESTIVA | 8,90 |
| Olive, feta, pomodori, misticanza, cetrioli. | |

L'Alternativa

- | | |
|---|------|
| IL PIATTO NOSTRANO | 8,90 |
| Focacce rustiche e panzerotti si alternano a pancetta affumicata "La Collinetta" - Oggiono (Km. 0) | |
| IL PIATTO "VALTELLINA" | 8,90 |
| Bresaola, rucola, grana, pere e noci. | |
| IL PIATTO "VEGETARIANO" | 8,90 |
| Tris di verdure crude e cotte, bruschetta mediterranea con olive, sformatino ortolano. | |

Hai voglia di stuzzicare ma non sai cosa prendere?

APERITIVO "Vecchia Brianza"

Il tuo cocktail preferito

accompagnato da un tagliere

ricco di golosità artigianali!

8,00

Info & prenotazioni : 039 20 13 657



Carta dei Vini

Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

PROVENIENZA: Veneto
DESCRIZIONE: colore paglierino, aroma fresco e fruttato con sentori che sfumano nel floreale. La rilevante acidità lo rende morbido e asciutto al tempo stesso.
(calice: 5,50 bottiglia: 21,00)

FRANCIACORTA BRUT

PROVENIENZA: Brescia
DESCRIZIONE: colore giallo paglierino con bollicine di grana sottile, briose e persistenti in bocca. Profumo intenso, sapore morbido, pieno ed equilibrato.
(Solo bottiglia: 28,50)

Bianchi

FALANGHINA

PROVENIENZA: Benevento
DESCRIZIONE: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato con sentori di pesca e ananas, sapore secco e morbido.
(calice: 4,50 bottiglia: 18,00)

SOAVE CLASSICO

PROVENIENZA: Veneto
DESCRIZIONE: colore giallo paglierino, gusto morbido, persistente e sapido con sensazioni immediate di frutta esotica.
(calice: 5,50 bottiglia: 17,00)

TRAMINER AROMATICO

FRIULI

PROVENIENZA: Friuli Venezia Giulia
DESCRIZIONE: color giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intensamente aromatico e speziato, sapore morbido ed equilibrato
(calice: 5,50 bottiglia: 21,00)

LUGANA

PROVENIENZA: Lombardia
DESCRIZIONE: colore giallo paglierino, delicato profumo di fiori bianchi con dolci note fruttate, sapore acido ma morbido e fruttato.
(calice: 5,50 bottiglia: 21,00)

GRILLO

PROVENIENZA: Sicilia
DESCRIZIONE: colore giallo paglierino scuro, aroma tropicale con sentori di gelsomino, sapore sapido con un'ottima acidità
(calice: 5,00 bottiglia: 20,00)

Rosati

ROSATO

PROVENIENZA: Salento
DESCRIZIONE: color rosa tenue, buona acidità, fresco e armonico
(calice: 5,50 bottiglia: 18,00)

Rossi

ROSSO DI MONTEPULCIANO

PROVENIENZA: Toscana
DESCRIZIONE: colore rubino intenso tendente al violaceo, profumo di frutta rossa con una nota leggermente speziata, gusto armonico e deciso.
(calice: 5,50 bottiglia: 21,00)

DOLCETTO D' ALBA

PROVENIENZA: Piemonte
DESCRIZIONE: colore rosso brillante, profumo fresco e fruttato con nette sensazioni di ciliegia
(calice: 4,50 bottiglia: 18,00)

CHIANTI COLLI SENESI

PROVENIENZA: Toscana
DESCRIZIONE: colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e leggermente fruttato, sapore ricco, asciutto e persistente.
(calice: 4,50 bottiglia: 18,00)

MORELLINO DI SCANSANO

PROVENIENZA: Toscana
DESCRIZIONE: colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con note di frutta a bacca rossa, sapore asciutto, leggermente tannico.
(calice: 5,50 bottiglia: 21,00)

