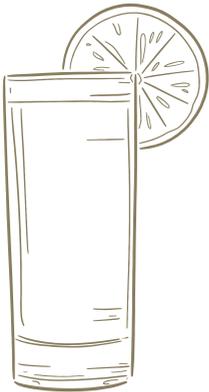




# Menù

La casetta degli aperitivi



# Cosa si mangia

## Tutte le domeniche è Agripizza!

Serata con pizza cotta nel nostro forno a legna. Prenota il tuo tavolo!

Margherita € 8  
pomodoro pelato, fiordilatte, basilico fresco.

Farcita € 12  
Farcita con prodotti del nostro orto.

Farcita gourmet € 15  
come la farcita ma con un tocco in più.

Tagliere di salumi ① ⑫ € 14  
salumi, focaccia fatta in casa e giardiniera.

Alette di pollo croccanti con patate € 8  
rustiche e maio ⑥ ⑩ ⑫

Panino con Pastrami ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑫ € 10  
panino con punta di petto di manzo, formaggio  
filante, cipolla agrodolce e patate rustiche.

Tartare dell'orto ⑥ ⑩ ⑫ € 7  
tartare di verdure dell'orto.

Pinzimonio con hummus di ceci ⑪ € 5

Ciccioli frolli € 4

Crocchette di quinoa e ceci ① ③ ⑥ ⑩ ⑫ € 9  
con maionese alla curcuma.



# Cosa si mangia

## Voglia di dolce?

Zabaione al Varnelli ③ ⑦ ⑫ con pere alla vaniglia e crumble croccante	€ 6
Tiramisù ③ ⑦	€ 6
Zuppa inglese	€ 6
Tenerina al cioccolato ③ ⑦ servita con mousse al mascarpone	€ 5
Mascarpone ③ ⑦ a scelta con: scaglie di cioccolato fondente o sciroppo di fragole di nostra produzione	€ 5
Cantucci e vino passito ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ cantucci fatti in casa e passito rosso di Romagna	€ 7
Gelato o sorbetto artigianale by Mundos - Argenta	€ 4
Caffè	€ 1,50

### ELENCO ALLERGENI:

1/Cereali contenenti glutine - 2/Crostacei e derivati - 3/Uova e derivati - 4/Pesce e derivati -  
5/Arachidi e derivati - 6/Soia e derivati - 7/Latte e derivati - 8/Frutta a guscio e derivati - 9/Se-  
dano e derivati - 10/Senape e derivati - 11/Semi di sesamo e derivati - 12/Anidride solforosa -  
13/Lupini e derivati - 14/Molluschi e derivati



# Cosa si beve

## Agriaperitivi

"Americano agricolo" (bitter e vermouth agricoli)	€ 6
Analcolico alla frutta (con frutta di stagione)	€ 6
Tropical Agri Club (london dry gin, succo di mela, sciroppo al frutto della passione)	€ 9
Americano al caramello (campari, vermout rosso, caramello salato, soda)	€ 9

## Classici

Mojito	€ 8
Spritz (Aperol o Campari)	€ 4
Negroni	€ 7
Hugo	€ 4
Moscow mule	€ 7



# *Cosa si beve*

## **Crea il tuo Gin Tonic**

€ 9

### **Gin Artigianali**

Cabala - Forlì

Vol. 40% Mix di botaniche floreali e balsamiche.

Zoppi Lady Lane Dry Gin - Torino

Vol. 40% Deciso, speziato, agrumato con profumo floreale.

Zoppi Sneiver - Torino

Vol. 41% Nota erbacea, profumo floreale e toni agrumati.

Bad Gin - Bologna

Vol. 43% Dal sapore deciso, note speziate e fresche.

Ferdinando De Cinque - Bologna

Vol. 45% Erbaceo e balsamico.

Mantovani al pompelmo - Rovigo

Vol. 41% Agrumato.

Riad Dry Gin - Cremona

Vol. 40% Profumo di spezie e agrumi.

Riad Old Tom Gin - Cremona

Vol. 40% Nota floreale, delicatamente aromatico.

MarGin Quality Agrumi - Bologna

Vol. 45% Accese note di arancia e mix di agrumi.

MarGin Quality Marocco - Bologna

Vol. 45% Forti note speziate di pepe e cumino.

Da abbinare con tonica morbida oppure secca.



# *Cosa si beve*

## **Birre artigianali**

Birra artigianale alla spina - media	€ 6
Birra artigianale in lattina	€ 5

## **Vini**

Calice	€ 5
Bottiglia come da carta vini	

## **Analcolici**

Cola Bio Galvanina	€ 4
Chinotto	€ 4
Aranciata	€ 4
Pompelmo	€ 4

## **Liquori**

Amari classici	€ 3
Amari speciali	€ 5
Grappe classiche	€ 4
Grappe speciali	€ 5

