

/ CREATI DA NOI

Margarita in the garden – € 12

Sakè, tequila blanca, cetriolo, Cynar.

Old Joe – € 12

Rum selection of the house, banana, miso, limone e soia.

Gentleman in Manhattan – € 12

Bourbon fat wash al cacao, blended scotch, vermouth infuso ai lamponi, Branca Menta.

Echo – € 10

Tè Oolong, blended scotch, sciroppo di cocco.

The Italian Style – € 11

Bitter infuso al pepe e finocchietto, arancia, sciroppo all'oliva e sale.

Gin, Lime and Time – € 11

Gin Paracelso, vermouth bianco, sambuco, limonata homemade.

/ APERITIVO ALL'ITALIANA

Spritz e famiglia – € 8

Dal più conosciuto Aperol fino a Venezia. Bitter o aperitivo, seltz, bollicina.

Hugo finalmente fatto bene – € 9

Sambuco, menta, limone, seltz, bollicina.

Americano – € 8

Bitter, vermouth rosso, soda e 2 dash aromatic bitter.

Negroni – € 9

Bitter, vermouth rosso, London Dry Gin e 2 dash aromatic bitter.

Vermouth soda e... – € 8

Vermouth rosso, soda, rabarbaro e 2 dash aromatic bitter.

/ ZERO ALCOL MA CON STILE

Little Miss – € 9

Passion fruit, limone, zucchero, ginger ale, mela verde.

Tamarindo a due vie – € 9

Zero Gin, tamarindo e scegli tu se zenzero o tonico.

FREE Paloma – € 9

Lime, soda al pompelmo, pizzico di sale, Zero Tequila.

Zero Americano / Zero Negroni – € 8 / € 9

La versione analcolica dei drink all'italiana più amati al mondo.
- Zero Bitter, Zero Vermouth Rosso e Seltz
- Zero Bitter, Zero Vermouth Rosso e Zero Gin

Quasi Spritz e Quasi analcolico – € 8

2 gradi alcolici ci servivano per presentare la versione senza pensieri di un rito dell'aperitivo. Aperitivo analcolico da noi selezionato, seltz, vino bollicina e l'immane fetta d'arancia.

Se preferisci una birra chiedi al personale



Inquadra il QR o chiedi la lista per scoprire i vini al calice o in bottiglia

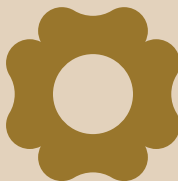


SPAZIO MORETTO
IL COCKTAIL BAR



Ricette studiate, preparazioni home made e bollicine calibrate.
Per rispettare l'equilibrio di ogni drink, non sono possibili variazioni

Facciamo tutto in casa: ogni piatto è preparato direttamente da noi nella nostra cucina.



CINEMA
MORETTO

/ I NOSTRI PIATTI

Salumi, focaccia e giardiniera ^{1,7,9,10,12} – € 16

Tagliere di Prosciutto crudo di Parma 40 mesi, prosciutto cotto di Praga affumicato con legno marca Levoni, salame nostrano selezione sartori, accompagnati da focaccia e giardiniera home made.

Lingotto ^{1,3,4,7} – € 12

Acciughe del Mar Cantabrico servite su pan brioche e spuma di burro fatta in casa.

Polpette al sugo ^{1,3,6,7,10,13} – € 10

Polpette di carne al sugo di pomodoro accompagnate da focaccia.

Hummus con verdure ^{1,11} – € 10

Verdure di stagione cotte al forno servite su un letto di hummus.

Un tocco orientale ^{1,6,11,12} – € 10

Gyoza di carne*, soia, salsa agropiccante.

Risotto ai porcini ^{7,9,12} – € 12,50

Riso Carnaroli mantecato, con funghi porcini trifolati*, crema di funghi e spolverata di prezzemolo on top.

Ravioli alle erbe ^{1,3,7} – € 13,50

Ravioli di Barbariga alle erbe, mantecati con burro aromatizzato alla salvia e parmigiano reggiano.

Lasagna della tradizione ^{1,3,7,9,12} – € 12,50

Lasagna verde con ragù tradizionale alla bolognese.

Zuppa della settimana ^{6,8,9} – € 8

Autunno chiama zuppa. Chiedi allo staff cosa bolle in pentola.

Flan di zucca ^{3,7,11} – € 10

Zucca, crema di pecorino, crumble di sesamo tostato aromatizzato alle erbe di stagione.

Il nostro burger ^{1,3,7,9,12} – € 12

200g di Manzo, bacon croccante, cheddar filante, bun fatto in casa.

Rosato tonnato ^{3,4} – € 12

Vitello tonnato alla piemontese, fondo bruno.

Spezzatino della tradizione ^{1,9,12} – € 12

Manzo, patate, piselli* e pomodoro, cotto piano piano.

Torta della settimana – € 5

La cambiamo continuamente, chiedi allo staff!

*In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine di qualità adeguata.

Allergie o intolleranze?

Ti chiediamo di comunicarle al nostro staff prima di ordinare, così da valutare insieme la preparazione più adatta alle tue esigenze

Allergeni
alimentari

1. Cereali e glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce
5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio
9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini