

IL MENÙ DEL CAFÉ  
DI UVA & MENTA



*THE BEER  
EXPERIENCE*



# Le bibite analcoliche Baladin



direttamente dal Piemonte

**Slow Food®**

## Agrumata

Baladin

È il mix perfetto di agrumi tutti italiani!



## Spuma Nera

Baladin

La Spuma Nera di Baladin può essere considerata la "mamma" del chinotto.



## Ginger Beer

Baladin

Un Ginger Beer nato dalla ricetta classica e rivisitato in chiave Baladin.



## Cedrata

Baladin

SENZA COLORANTI NÉ CONSERVANTI  
Solo acqua, zucchero di canna, succo di limone, anidride carbonica e infuso di cedro calabro di Diamante.



## Ginger

Baladin

SENZA COLORANTI NÉ CONSERVANTI  
Solo acqua, zucchero di canna, succo di limone, anidride carbonica e l'inconfondibile infuso d'erbe con scorze di arancia amara e dolce del Gargano IGP, spezie e vaniglia.



## Cola

Baladin

SENZA COLORANTI NÉ CONSERVANTI  
È una bibita analcolica che non contiene alcun colorante o conservante artificiale ed è prodotta usando le noci di cola del Presidio Slow Food della Cola in Sierra Leone.



**Coca Cola 0,33 | 3,5 €**

# I Tè Freddi 4€

Tea Collection inaugura la stagione delle bevande a base di tè ricche di gusto e di ingredienti dalle riconosciute proprietà benefiche. 250 ml



**PESCA | LIMONE**

# I Succhi di Frutta 4€

La famiglia Van Nahmen vanta una lunga tradizione nella lavorazione della frutta. Fondata nel 1917 ha iniziato a produrre succhi di frutta nel 1934. Ancora oggi i proprietari di frutteti della Renania e della regione limitrofa del Münsterland si affidano a Van Nahmen per trasformare in succo i loro frutti. Massima cura nella scelta dei conferitori, solo frutti di regioni dedicate scelti nei luoghi migliori e ricerca continua di antiche varietà da riscoprire: questo è oggi Van Nahmen con la purezza assoluta della frutta senza aromi artificiali.



**PESCA BIANCA | CILIEGIA | PERA | MELA**

## Caffetteria & Colazione

CAFFÈ TAVOLO	1,5 €
CAPPUCCINO	2 €
CAFFÈ SHAKERATO	3 €
CORREZIONE	1 €
TEA CALDI	3,5 €
ACQUA ½ LITRO	1,5 €

## Ciocolatte calde



CLASSICA (LATTE)



BIANCA

4€

CON PANNA

4,5€

CON RUM

5€



Chiedici delle novità in  
bottiglia, birre e distillati  
selezionati per voi!

Scopri il libro delle birre  
seguendo il QR Code:



## Birre artigianali **alla spina**

Non pastorizzate, non filtrate, provenienti da birrifici  
ITALIANI e esteri

**Ogni giorno un prodotto diverso**

Birra piccola (0,25 L) ▶ 4 €

Birra media (0,4 L) ▶ 6 €

**5 SPINE DI BIRRA ARTIGIANALE**

**Giraffa  
di birra, spritz  
o hugo**

Riempila con la  
bevanda che ti  
piace di più!



2 Litri ▶ 28€

**I birrifici amici alla spina**



LA VITA È TROPPO BREVE PER BERE DELLA BIRRA CATTIVA

• **Degustazione di birre** •

4 bicchieri da 15 cl. ▶ 10€

4 bicchieri da 15 cl.  
+ birra speciale ▶ 13€



# I nostri vini

in collaborazione con



## ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885



**Endrizzi**

**Brut  
Spumante**

Chardonnay 100%  
San Michele All'adige (TN)

Brut di Endrizzi è un ottimo testimone della viticoltura trentina di montagna: una bollicina piacevole, fresca e minerale che matura sui lieviti per almeno 24 mesi. Incanta l'olfatto con grazia e delicatezza dispensando nuance di frutta fresca e crosta di pane. Il sorso è molto fresco, morbido, sapido e piacevole.

Gradazione: 12,5%

**6€**

**Costo spumante in bottiglia | 28 €**



**5€**

**Endrizzi**

**Dalis  
Bianco**

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Nosiola e  
altre varietà.

Vino fresco e aromatico. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, fragrante e persistente, con note di sambuco, ribes bianco, mela verde e fiori di acacia. Al gusto piacevolmente fresco, delicatamente acido, sapido e lungo, di media struttura, con un intenso e personale retrogusto.

Gradazione: 12%



**5€**

**Endrizzi**

**Dalis  
Rosso**

Teroldego, Merlot e altre varietà in base  
all'annata.

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso, fruttato, fragrante e persistente, con note di frutta rossa matura. Il gusto avvolgente, morbido, caldo e armonico segue bene l'olfatto. Fin da subito si rivela un vino sapido e lungo con un intenso e personale retrogusto.

Gradazione: 12,5%

**Costo vini in bottiglia | 26 €**

Informazione alla clientela

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
CONSIDERATI ALLERGENI

ALLEGATO II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie  
o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
  2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
  3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
  4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
  5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
  6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
  7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)
  8. FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile. Pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
  9. SEANO E PRODOTTI A BASE DI SEANO
  10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
  11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
  12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l in termini di SO2
  13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
  14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- \* PRODOTTO DI ORIGINE CONGELATA

UN PO' D'AMORE È COME UN PO' DI BUON VINO.  
TROPPO DELL'UNO O TROPPO DELL'ALTRO  
RENDONO UN UOMO MALATO.

John Steinbeck - "Pian della Tortilla" 1935

# La selezione di Spritz

6€

PER NON BERE SEMPRE LE STESSA COSE

Nome Spritz	Marca	Tipologia
Pilot Exotic Sweet Bitter	TIKY BOY	Sweet Bitter
Specialino	CAPPELLETTI	Con bitter alcolico ed erbe alpine
Mazzura		Con vino aromatizzato con fiori, frutta ed erbe alpine
Alper Bit	DISTILLERIA ALPINA	Con amaro Alpino
Cynar Spritz	GRUPPO CAMPARI	Con amaro Cynar a base carciofo
Aperol Spritz		Con Aperol
Campari Spritz		Con Campari
Select Spritz	GRUPPO MONTENEGRO	Con Select
Hugo		Con sciroppo di sambuco

# La selezione di Gin

TANTE VARIETÀ, PER TUTTI I GUSTI

Nome Gin	Marca	Provenienza	% Alc.	Prezzo
Base Beefeater	James Burroughs LTD.	Regno Unito	40°	8 €
Elogin Blueberry	Antica Erboreteria Cappelletti	Aldeno, Italia	37,5°	
Gin Lemon				
Gin Canapa				
Nome Gin	Marca	Provenienza	% Alc.	Prezzo
Baladin	Baladin	Italia	43°	10 €
Hendrick's	William Grant & Sons	Scozia	44°	
Gin Mare	Vilanova I La Geltru	Spagna	40°	
Mayfield	Mayfield Distilling Company	Inghilterra	40°	
Scorza	Distilleria Leonardelli	Villazzano, Italia	40°	
Foglia			47°	

Compreso con il gin una  
bottiglietta di tonica da 0,25 cl.

# I nostri piatti da condividere

## Nachos e sue varianti 12 €

Caldi e croccanti.

accompagnati da duetto di salsine: guacamole <sup>7</sup> con pomodorini e salsina tanto piccante.

### Classici piccanti 🌶️✔️

Nachos, crema di cheddar, rondelle di jalapeno piccanti, paprika dolce <sup>7</sup>

### All'italiana 🇮🇹

Nachos, brie, cotto alle erbe a julienne, pomodorini ciliegino <sup>7</sup>

### Vegan 🌱

Nachos, formaggio vegan, duetto di verdure (melanzane e zucchine), pomodorini ciliegino, rucola croccante

### Acido Acida 🌿✔️

Nachos, panna acida, cipolla rossa, jalapeno piccanti <sup>7</sup>

### Hot 🌶️🇮🇹

Nachos, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante, rondelle di jalapeno, cipolla rossa <sup>1,8</sup>

100%  
Vegan

Piatti per due o  
più persone

ATTENZIONE AL SIMBOLO!



Per Onnivori



Con pesce



Vegetariano



Piccante

## Scrocchiarelle\* 26 €

Senza strutto e con olio extravergine di oliva.

Personalizza la tua scrocchiarella scegliendo 2 tra le proposte qui sotto da condividere x 4 persone normali o 2 affamate.

### Scroc-Cotto 🇮🇹

Mozzarella fior di latte, cotto alle erbe, carciofi grigliati, semi di papavero, olio EVO <sup>1,7,8</sup>

### Scroc-Culatello 🇮🇹

Mozzarella fior di latte, Culatello, pomodorini ciliegino, rucola croccante, noci, olio EVO <sup>1,7,8</sup>

### Scroc-Scrocchiavegan 🌱

Mozzarella vegan, zucchine, melanzane, pomodorini ciliegino, rucola croccante, semi di papavero, olio al limone <sup>1,8</sup>

### Scroc-Salmon-ella 🐟

Mozzarella fior di latte, salmone norvegese affumicato, zucchine, pinoli, aneto, olio EVO <sup>1,4,7,8</sup>

### Scroc-Pistacchio 🇮🇹

Mozzarella di bufala, mortadella con pistacchio, crema e granella di pistacchio <sup>1,7,8</sup>

### Scroc-Speckosa 🇮🇹

Brie, speck dell'Alto Adige, rucola croccante, cipolla rossa, crema di funghi, noci <sup>1,7,8</sup>

### Scroc-Vegetari 🌿✔️

Stracciatella, zucchine alla griglia, pomodorini ciliegino, pinoli, rucola croccante, olio al limone <sup>1,7,8</sup>

### Scroc-Spicy 🇮🇹🌶️

Stracciatella, 'nduja calabrese piccante, melanzane, jalapeno piccanti, semi di papavero, cipolla rossa, olio al fumo <sup>1,7,8</sup>

100%  
Vegan

55 cm

25 cm



# I nostri **piatti da condividere**

## Quadrilogia di American bi toast **22 €**

Quadrilogia di toast suddivisi in sfiziosi triangolini da condividere.

Accompagnato da maionese vegan, salsa tartara<sup>1,3,4,10</sup> e letto di rucola croccante

### I toast:

#### Salmotoast

Stracciatella, salsa guacamole, salmone norvegese affumicato, pomodorini ciliegino, semi di papavero<sup>1,4,7</sup>

#### Il solito

Mozzarella fior di latte, cotto alle erbe, pomodorini ciliegino, pinoli<sup>1,7,8</sup>

#### Alto Adige

Brie, speck dell'Alto Adige, crema di funghi, rucola croccante, cipolla rossa, noci<sup>1,7,8</sup>

#### Vegan

Mozzarella vegana, zucchine, melanzane, pomodorini ciliegino, rucola croccante, semi di papavero, cipolla rossa, olio al limone<sup>1</sup>



**Piatti per due o più persone**



## Le nostre **specialità**

### Focacce romane\* **12 €**

**Crocante e morbida allo stesso tempo, 220g di impasto con 36 ore di lievitazione.**

**Accompagnate da rucoletta croccante ed insalatina di pomodorini**

#### Cotto

Mozzarella fior di latte, cotto alle erbe, carciofi grigliati, semi di papavero, olio EVO<sup>1,7,8</sup>

#### Culatello

Mozzarella fior di latte, culatello, pomodorini ciliegino, rucola croccante, noci, olio EVO<sup>1,7,8</sup>

#### Vegan

Mozzarella vegan, zucchine, melanzane, pomodorini ciliegino, rucola croccante, semi di papavero, olio al limone<sup>1,8</sup>

#### Salmon-ella

Mozzarella fior di latte, salmone norvegese affumicato, zucchine, pinoli, aneto, olio EVO<sup>1,4,7,8</sup>

#### Pistacchio

Mozzarella di bufala, mortadella con pistacchio, crema e granella di pistacchio<sup>1,7,8</sup>

#### Speckosa

Brie, speck dell'Alto Adige, rucola croccante, crema di funghi, cipolla rossa, noci<sup>1,7,8</sup>

#### Vegetari

Stracciatella, zucchine alla griglia, pomodorini ciliegino, pinoli, rucola croccante, olio al limone<sup>1,7,8</sup>

#### Spicy

Stracciatella, 'nduja calabrese piccante, melanzane, jalapeno piccanti, semi di papavero, cipolla rossa, olio al fumo<sup>1,7,8</sup>



Possibilità di mozzarella senza lattosio

**+2€**



# Le nostre specialità

## Schiacciate 12 €

**Mobide nel cuore e croccanti fuori.**  
Accompagnate da giardiniera croccante e salsine dedicate.

### Salmon

Salsa guacamole con pomodorini, salmone norvegese affumicato, pomodorini ciliegino, cipolla rossa, semi di papavero<sup>1,4,8</sup>

Con Salsa Tartara<sup>1,4,10</sup>

### Nazionale

Culatello, stracciatella, carciofi grigliati, pinoli<sup>1,7,8</sup>.

Con Salsa Tartara<sup>1,4,10</sup>

### Piccante

'Nduja calabrese piccante, stracciatella, pomodorini ciliegino, cipolla rossa, melanzane, semi di papavero, olio al fumo<sup>1,7,8</sup>

Con Salsa Tartara<sup>1,4,10</sup>

### Boscaiola

Crema di funghi, brie, speck dell'Alto Adige, rucola croccante, noci, olio al fumo<sup>1,7,8</sup>

Con Salsa Tartara<sup>1,4,10</sup>

### Vegan

Formaggio vegan, duetto di verdure (zucchine e melanzane), rucola croccante, pomodorini ciliegino, pinoli<sup>1,8</sup>

Con Maionese vegana

### Mortazza

Mortadella con pistacchio, mozzarella di bufala, crema di pistacchio con granella croccante<sup>1,7,8</sup>

Con Maionese vegana

### Verdurosa

Mozzarella di bufala, duetto di verdure (zucchine e melanzane), pomodorini ciliegino, rucola croccante, noci<sup>1,7,8</sup>

Con Salsa tanto piccante



Tutte le mozzarelle presenti nel menù sono prodotte dal Caseificio Abbasciano



## American Maxi Bi-Toast

Accompagnato da maionese vegan, salsa tartara<sup>1,3,4,10</sup> e letto di rucola croccante.

### Salmotoast - 12 €

Stracciatella, salsa guacamole, salmone norvegese affumicato, pomodorini ciliegino, semi di papavero<sup>1,4,7</sup>

### Il solito - 10 €

Mozzarella fior di latte, cotto alle erbe, pomodorini ciliegino, pinoli<sup>1,7,8</sup>

### Alto Adige - 12 €

Brie, speck dell'Alto Adige, crema di funghi, rucola croccante, cipolla rossa, noci<sup>1,7,8</sup>

### Vegan - 12 €

Mozzarella vegana, zucchine, melanzane, pomodorini ciliegino, rucola croccante, semi di papavero, cipolla rossa, olio al limone<sup>1</sup>



## I Bicerin"i"

Classico al gianduiotto  
Con cioccolato bianco



4 €

## Gli Amari

Amaro San Simone (Piemonte)

Amaro dolce, storico di Torino a base rabarbaro.

Amaro del Capo (Calabria)





beinspia.com

[uvaementa.it](http://uvaementa.it)  
Seguici sui social @uvaementa

## ***THE BEER EXPERIENCE***

Scopri tutti gli allergeni, il  
menù online e il libro delle  
birre scannerizzando il QR  
con il tuo smartphone!

