

WONDER BAR



COLAZIONE QUICK BREAKFAST SENZA GLUTINE €12,00

PIATTO COLAZIONE ASSORTITO

Selezione di martellatine mono porzione, crema alla Nocciola, tortina al cioccolato, Corn Flakes, Fette Biscottate e Muffin.



CAFFETTERIA - Una bevanda a scelta tra:

Caffè espresso - Caffè decaffeinato - Caffè doppio - Caffè shakerato - Caffè doppio macchiato - Cappuccino - Cappuccino decaffeinato - Cappuccino con bevanda di soia - Latte in bicchiere - Latte macchiato - Cioccolata calda - Tè caldo.

SUCCHI DI FRUTTA

Succhi di frutta assortiti - Spremuta di arancia fresca

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè corretto	€ 3.00
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè d'orzo	€ 2.00
Caffè americano	€ 2.50
Caffè shakerato	€ 3.50
Caffè doppio	€ 3.60
Cappuccino	€ 3.00
Cappuccino d'orzo	€ 3.00
Cappuccino decaffeinato	€ 3.00
Cappuccino con bevanda di soia	€ 3.00
Latte in bicchiere	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3.50
Cioccolata calda	€ 5.00
Tè, infusi e camomille	€ 4.50
Caffè Ginseng	€ 3.00

PICCOLA PASTICCERIA

°Selezione di croissant	€ 2.50
°Donut assortiti	€ 4.50
(Caramello - Cioccolato - Frutti di bosco - Zebrato - Oreo® - Crema vaniglia - Milka®)	
Crostata marmellata - cioccolato	€ 8.00

BIBITE

Bibite alla spina	€ 4.00
Bibite in bottiglia - cl. 33 (Sprite - Coca Cola Zero)	€ 4.50
Redbull - cl. 33	€ 5.00
Succhi di frutta	€ 4.00
Spremuta d'arancia	€ 5.00
Acqua Minerale - cl. 50	€ 2.50
Acqua Minerale - cl. 100	€ 4.00

BIRRE ALLA SPINA

Beck's - cl. 40(5% vol)	€ 6.50
Lefte Rouge - cl. 40(5% vol)	€ 7.50
Franziskaner Hell - cl. 40(5% vol)	€ 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's - cl. 33 (5% vol.)	€ 6.00
Hoegaarden - cl. 33 (4,8% vol.)	€ 6.00
Corona - cl. 33 (4,5% vol.)	€ 6.00
Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.)	€ 6.50
Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.)	€ 7.50
Lefte Blonde - cl. 33 (6,6% vol.)	€ 6.50
Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.)	€ 6.50
Birra Senza Glutine - cl. 33 (4,7% vol.)	€ 6.50

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino, Gingerino, Cedrata	€ 5.50
Virgin Mojito (zucchero di canna, lime, menta fresca e soda water)	€ 7.50

APERITIVO ANALCOLICO PER I PIÙ PICCOLI € 7.00

Prezzemolo: Nettare di pera, kiwi fresco, polpa di cocco, tè verde

Aurora: Nettare di ananas, fragole fresche, lemon, tè verde

SPRITZ E NON SOLO

Crodino e Gingerino	€ 5.50
Campari Spritz (Campari Bitter, Prosecco D.O.C. e soda water)	€ 7.00

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco D.O.C. e soda water)	€ 7.00
Hugo spritz (Prosecco D.O.C., mena fresca e sciroppo di sambuco e lime)	€ 7.00

DRINKS e LONG DRINKS

Campari Soda	€ 7.00
Crodino e vivo bianco	€ 7.00
Martini Bianco	€ 7.00
Martini Rosso	€ 7.00
Bellini (Prosecco D.O.C. e succo di Pesca)	€ 9.00
Mimosa (Prosecco D.O.C., e succo d' arancia fresco)	€ 9.00
Rossini (Prosecco D.O.C. e fragole fresche)	€ 9.00
Americano (Vermouth rosso, Campari Bitter e soda water)	€ 9.00
Negroni (Campari Bitter, Vermouth rosso e Gin Bombay)	€ 9.00
Negroni Sbagliato (Prosecco D.O.C., Campari Bitter e Vermouth Rosso)	€ 9.00
Martini Cocktail (Gin Bombay e Vermouth Dry)	€ 10.00
Moscow Mule (Vodka Absolut, Ginger Beer e succo di lime)	€ 10.00
Vodka Redbul (Vodka Absolut e Red Bull)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Tanqueray e acqua tonica)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Monkey /Roby Marton e acqua tonica)	€ 14.00
Gin Lemon (Gin Tanqueray e Lemon soda)	€ 10.00
Gin Lemon (Gin Monkey /Roby Marton e Lemon soda)	€ 14.00
Vodka Tonic (Vodka Absolut e acqua tonica)	€ 10.00
Vodka Lemon (Vodka Absolut e Lemon soda)	€ 10.00
Campari Orange (Campari Bitter e succo d' arancia fresco)	€ 10.00
Cuba Libre (Rum Bianco e Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola (Whisky Jack Daniel, Coca Cola e lime)	€ 10.00
Long Island (Tequila Sauza Bianca, Gin Bombay, Triple sec stock e Vodka Absolut)	€ 10.00
Caipiroska alla Fragola (Vodka Absolut e fragole fresche)	€ 10.00
Caipiroska (Vodka Absolut, lime e zucchero di canna)	€ 10.00
Caipirinha (Cachaca, zucchero di canna e lime)	€ 10.00
Sex on the beach (Vodka Absolut, liquore alla Pesca e succo di arancia fresco)	€ 10.00
Tequila Sunrise (Tequila Sauza, succo d'arancia e sciroppo di Granatina)	€ 10.00
Bloody Mary (Vodka Absolut ,Succo di pomodoro, worchestershire, Tabasco e sedano)	€ 10.00
Margarita (Tequila Sauza, Triple sec e succo di lime fresco)	€ 10.00
Mojito (Rum Legenario bianco, zucchero canna, lime, menta fresca e soda water)	€ 10.00

AMARI E LIQUORI - CL.4

La nostra selezione di amari: Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti,	€ 7.00
---	--------

Jagermeister, Amaretto di Saronno, Averna, Cynar, Lucano, Braulio, Unicum, Fernet Branca, Brancamenta, Limoncino, Mirto, Anima Nera, Sambuca, Cointreau, Baileys, Gran Marnier.

GRAPPE - cl.4

Sarpa - Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10.50
Grappa alle erbe:	€ 7.50
(Selvana, Mugo, Genziana, Ginepro, Liquirizia, Asperula)	
Grappa Amarone Giare	€ 11.50
Grappa di Sassicaia	€ 18.00

WHISKY & WHISKEY - cl. 4

Jack Daniel's	€ 8.50
Glen Grant 5 anni	€ 8.50
Laphroaig 10 anni	€ 12.00
Macallan 15 anni	€ 20.00
Oban 14 anni	€ 12.00
Lagavulin 16 anni	€ 14.00

BRANDY - COGNAC - CL. 4

Vecchia Romagna	€ 7.50
Hennessy	€ 12.00
Courvoisier	€ 11.50
Martell	€ 12.00
Armagnac	€ 12.00

DOPOCENA RUM - CL.4

Ron Legenario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Legenario Añejo 9 anos	€ 12.00
Ron Legenario Gran Reserva 15 anos	€ 35.00
Ron Zacapa 23 anos	€ 12.00
Ron Pampero anniversario	€ 8.00

ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco D.O.C. "Trimati"	Veneto	€ 6.50	€ 28.00
Prosecco Millesimato D.O.C. "Valdo"	Treviso/Veneto	€ 7.50	€ 35.00
Millesimato D.O.C. 2021 Brut "Revi"	Trentino alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardia	€ 10.00	€ 65.00

BOLLICINE FRANCESI

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Francia	€ 15.00	€ 75.00
Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Champagne/Francia		€ 95.00

VINI BIANCHI ITALIA

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 24.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Rose "Revi"	Trentino alto Adige		€ 40.00

VINI ROSSI ITALIA

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 8.50	€ 35.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto		€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio	Veneto		€ 72.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Veneto	€ 14.00	€ 80.00

VINI DOLCI (RECIOTO E PASSITI)

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. cl.375 Cantine Bertani	Veneto	€ 14.00	€ 45.00
I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Veneto		€ 55.00



10 cl

SNACK VELOCI

Insalatona Wonder € 14.00
(Misticanze mista, carote, pomodorini, funghi champignon, mozzarella fiordilatte pugliese, tonno e mais dolce)

Insalata mista € 11.00
(Misticanza, carote, pomodorini, cetriolo, olive e mais)

°Caesar Salad € 14.00
(Insalata, petto di pollo grigliato, scaglie di Grana Padano D.O.P., salsa caesar e crostini di pane)

°Hot Dog € 7.50
(würstel - salsa cheddar- ketchup-maionese- cipolla croccante)

Toast Classico € 7.50
(prosciutto cotto, formaggio e salsa cocktail)

°Sfilatino Bolognese € 8.50
(Mortadella, pesto di pistacchio, stracciatella e pomodoro candito)

°Focaccina della Valpolicella € 8.50
(soppressa veneta, monte veronese, maionese e cetriolini in agrodolce)

°Baguette Giapponese € 9.00
(tonno, insalata riccia, uovo sodo e salsa yogurt all'erba cipollina)

°Pinsa Regina Margherita € 8.50
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e origano)

°Pinsa Romana € 9.00
(pomodoro, burrata, acciughe, capperi e origano)

°Pinsa al Crudo € 10.00
(mozzarella fiordilatte pugliese, prosciutto crudo di Parma e Grana Padano D.O.P. a scaglie)

Servizio in camera € 10.00

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Gentile Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.

Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



CEREALI CONTENENTI GLUTINE



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA



LUPINO



MOLLUSCHI

ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.



APPROVATO DAI PIU PICCOLI



VEGANO



MAIALE