Atmosphère

BRASSERIE BELGA CON CUCINA

Coperto *2,50*

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

CONSUMAZIONE OBBLIGATORIA

APERITIVI

Aperol spritz ..... **7,00 euro**
Aperol, prosecco, soda, arancia

Campari spritz ..... **7,00 euro**
Bitter campari, prosecco, soda, arancia

Violet spritz ..... **7,00 euro**
Liquore alla violetta, sciroppo alla violetta, prosecco, soda

Midori spritz ..... **7,00 euro**
Liquore al melone, prosecco, soda, menta

Hugo spritz ..... **7,00 euro**
Liquore fiori di sambuco, prosecco, soda, foglia menta, lime

Americano ..... **7,00 euro**
Bitter campari, martini rosso, soda, arancia

Negroni ..... **7,00 euro**
Gin, martini rosso, bitter campari, arancia

Sbagliato ..... **7,00 euro**
Prosecco, bitter campari, martini rosso, arancia

Campari soda (alcolico) ..... **5,00 euro**

Crodino (analcolico) ..... **4,00 euro**

San bitter (analcolico) ..... **4,00 euro**

SFIZIOSITÀ

Mini Camemberts, jalapenos red hot,
crocchette di patate ..... **8,00 euro**

Fritto Mix ..... **8,00 euro**
Crocchè di mozzarella, arancino di riso, arancino di spaghetti, crocchette al formaggio, panzerottino ricotta e prosciutto

Filetti di pollo croccanti ..... **8,50 euro**

Patatine fritte (per 2 persone) ..... **6,00 euro**
Salse incluse

Bruschette con concassea di pomodoro, stracciatella,
acciughe e olio evo ..... **10,00 euro**
Per 2 persone

Bruschette al lardo Patanegra e miele di acacia ..... **10,00 euro**
Per 2 persone

ANTIPASTI

Tagliere salumi (per 2 persone) ..... **20,00 euro**
Salame campagnolo, crudo di parma, lardo di patanegra, coppa di parma, servito con grissini di sfoglia al sesamo

Tagliere formaggi (per 2 persone) ..... **20,00 euro**
(blu d'Aosta, camembert di bufala, pecorino sardo Juncu, formagella della Val Cavallina) servito Con composta di cipolla e miele

Tagliere misto (per 2 persone) ..... **20,00 euro**

Crudo di Parma con gnocco fritto (per 2 persone) ..... **20,00 euro**

Crudo di Parma con mozzarella di bufala (per 2 persone) ..... **20,00 euro**

PRIMI

Risotto con pere caramellate al miele, formaggio Blue d'Aosta e noci tostate ..... **16,00 euro**

Gnocchi di patate viola con crema di porcini, bresaola croccante e raspadura ..... **15,00 euro**

Scialatielli con salsa di pomodoro, tonno fresco, olive leccino, basilico, melanzane e stracciatella di burrata ..... **15,00 euro**

Spatzle verdi alla birra Leffe, speck e fonduta di grana ..... **15,00 euro**

Pici cacio e pepe ..... **15,00 euro**

SECONDI

Manzo all'olio con polenta e patate al forno ..... **20,00 euro**
Tenerissima carne di manzo (cappello del prete) stufata a fuoco lento (3/4 ore) con carote, sedano, acciughe, capperi, olio EVO e vino bianco, servita nella sua cremosa salsa di cottura.

Filetto di manzo alla Voronoff sevito con polentina ..... **27,00 euro**
Filetto di manzo sfumato con Brandy e accompagnato con salsa a base di panna, tabasco, senape e salsa Worcestershire

Brisket con patate al forno e polenta ..... **20,00 euro**
Punta di petto di manzo affumicato, cotto al forno a bassa temperatura per circa 4 ore con birra e spezie.

Tartare di manzo (250g) ..... **18,00 euro**
Condita con capperi, acciughe, senape in grani, succo di lime, servita con salsa di pomodorino giallo, erba cipollina e cialda di pane carasau

Stinco alla birra rossa con polenta ..... **18,00 euro**

Ribs con patate al forno ..... **19,00 euro**

Ribs BBQ con patate al forno ..... **19,00 euro**

Costoletta di maialino alla Milanese con patate al forno ..... **20,00 euro**
Succulenta costoletta alla Milanese con osso dalla caratteristica forma ad ascia

Cotoletta di pollo e patatine fritte ..... **16,00 euro**

Frittura di calamari e gamberi con verdurine croccanti ..... **20,00 euro**

SPECIALITÀ BELGHE

Carbonade alla Fiamminga ..... **20,00 euro**
Stufato di manzo cotto lentamente nella birra Leffe rossa e arricchito con, timo, alloro e altri aromi, servito con polenta e Stoemp (contorno belga fatto con patate schiacciate mischiate con carote insaporite con pancetta, noce moscata, pepe)

Lapin aux pruneaux ..... **20,00 euro**
Coniglio con deliziosa salsa alle prugne e uvetta servito con patate al forno e polenta

Boulet à la liégeoise ..... **20,00 euro**
Polpette di manzo, tipiche di Liegi, citta' belga della regione della Vallonia. Vengono cucinate con salsa agrodolce (ottenuto bollendo mele, pere, salvia, aceto, zucchero di canna), prezzemolo, uvetta, servite con contorno di patate e polenta

GRIGLIA

CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO

Filetto alla griglia (250g) ..... **27,00 euro**

Tagliata di manzo, olio e rosmarino ..... **23,00 euro**

Tagliata di manzo, rucola e raspadura ..... **23,00 euro**

Costata alla griglia (750/800g)..... **30,00 euro**

Carne al bastone ..... **21,00 euro**
Fettine sottili di carne di manzo e bacon arrotolate su uno spiedo di legno

CONTORNI

Insalata verde/mista ..... **6,00 euro**

Verdure grigliate ..... **7,00 euro**

Patate al forno ..... **6,50 euro**

Atmosphère

HAMBURGER

SERVITE CON PATATINE FRITTE

HAMBURGER FASSONA

(Ottenuto dalle carni della rinomata razza Piemontese, apprezzata per la sua straordinaria magrezza e per la sua tenerezza unica). Pane bun al sesamo, Fassona 200gr, bacon croccante, salsa Thousand Island, lattuga, pomodoro e formaggio Asiago.

Normale - *18,00 euro* Doppio - *22,00 euro*

HAMBURGER SCOTTONA

(Burger di bovina giovane di alta qualita', si distingue per la straordinaria tenerezza, gusto delicato ma saporito e leggera marezzatura che garantisce una gradevole succosità). Pane bun liscio, Scottona 200gr, insalata Iceberg, stracciatella, speck croccante e zucchine grigliate.

Normale - *18,00 euro* Doppio - *22,00 euro*

HAMBURGER ANGUS

(Ottenuto dalle carni di Aberdeen Angus da mezzena (quarto anteriore o posteriore del bovino adulto) si distingue per la notevole marezzatura (grasso intramuscolare) che garantisce un sapore ricco, burroso e succoso). Pane bun liscio, Aberdeen Angus 200g, bacon croccante, cheddar, pomodoro, salsa burger classic, lattuga e cipolla caramellata.

Normale - *18,00 euro* Doppio - *22,00 euro*

HAMBURGER SMOKED BARBECUE

(Burger di carne bovina cotta lentamente al barbecue dal sapore ricco, affumicato e leggermente dolce dalla consistenza succosa). Pane bun al sesamo, bovino adulto 200g, bacon croccante, lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, cipolla julienne, salsa BBQ aromatizzata honey e whiskey.

Normale - 18,00 euro Doppio - 22,00 euro

HAMBURGER DI SALMONE

Pane al sesamo, maionese al lime, trancio fresco di salmone, zucchine alla griglia, cavolo rosso.

18,00 euro

BURGER VEGANO

(A base di proteine di soia e frumento, con ferro e vitamina B12, per un'apporto nutritivo più equilibrato) Pane bun liscio, burger vegano 150g, salsa ai peperoni, pomodoro ramato, lattuga.

16,00 euro

INSALATONE

INSALATA NORVEGESE ..... **15,00 euro**
Misticanza, salmone affumicato, code di mazzancolle, noci, glassa di aceto balsamico, arancia e scaglie di mandorle tostate

SUBLIME ..... **15,00 euro**
Songino, noci, scaglie di grana, mela, salsa yougurt e pollo alla griglia

POLENTE

PORZIONE CONSIGLIATA PER 2 PERSONE

Polenta liscia ..... **8,00 euro**

Polenta uovo al tegamino e grana ..... **12,00 euro**

Polenta e zola ..... **12,00 euro**

Polenta e taleggio ..... **12,00 euro**

Polenta e porcini ..... **13,00 euro**

MENÙ BIMBI

FINO A 10 ANNI

PRIMI

Pasta pomodoro/burro/pesto ..... **8,00 euro**

SECONDI

Cotoletta di pollo ..... **11,00 euro**
Con patatine fritte

Mini burger di manzo ..... **11,00 euro**
Hamburger di manzo con cheddar, servito con patatine fritte

PIZZERIA

Impasto realizzato con farina 0 e tipo 1 di un piccolo Molino Lombardo, utilizziamo prefermenti a temperatura controllata e un'idratazione superiore al 70% per avere un risultato soffice ed alveolato all'interno

TUTTE LE AGGIUNTE HANNO UN SOVRAPREZZO DA 2 A 4 EURO

LE NOSTRE MARGHERITE

Margherita ..... **7,50 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, basilico, olio EVO

Margherita contemporanea..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, pomodorini confits, cornicione ripieno di ricotta di bufala DOP, basilico, olio EVO

Bufala ..... **10,50 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico, olio EVO

I NOSTRI CALZONI

Calzone classico ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, prosciutto cotto scelto

Calzone supremo ..... **14,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, salamino piccante, Zola DOP, peperoni grigliati, Grana Padano DOP

Calzone prelibato ..... **15,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, funghi porcini trifolati; Fuori cottura: Bresaola Punta d'anca della Valtellina IGP, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano DOP

LE CLASSICHE

Focaccia olio e rosmarino ..... **6,00 euro**

Marinara ..... **7,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, origano, olio EVO aromatizzato all'aglio

Americana ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, würstel di pollo, patatine fritte*

U.S.A. ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, cotechino Bergamasco, patatine fritte*

Capricciosa ..... **10,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, prosciutto cotto scelto, funghi champignons trifolati, carciofi a spicchi trifolati, olive nere

Diavola ..... **10,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, salamino piccante

Tonno e cipolle ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, tonno, Cipolla di Tropea

Napoli ..... **9,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, acciughe del mediterraneo, origano

Romana .....**10,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, acciughe del mediterraneo, capperi Pugliesi, origano, olive nere

Prosciutto cotto ..... **9,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, prosciutto cotto scelto

Vegetariana ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni grigliati

Quattro formaggi ..... **12,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, Zola dolce DOP, Taleggio DOP, grana Padano DOP

Porcini ..... **12,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, funghi porcini trifolati

Zucchine e gamberetti ..... **13,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, zucchine grigliate, Mazzancolle*

Salsiccia e friarielli ..... **13,00 euro**
Fiordilatte Caracciolo, cotechino Bergamasco, friarielli Napoletani, Provola affumicata Campana

Speck e brie ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, Speck del Trentino IGP, Brie francese

Parma ..... **11,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, Crudo di Parma stagionato 18 mesi

Parma Superior ..... **13,50 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, Crudo di Parma stagionato 18 mesi, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano DOP

Valtellinese ..... **14,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Fiordilatte Caracciolo, Bresaola Punta d'anca della Valtellina IGP, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano DOP

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

Costiera ..... **17,00 euro**
Fiordilatte Caracciolo, mozzarella di Bufala Campana DOP, Mazzancolle*, pomodorini gialli e rossi, olio al prezzemolo, limone

Amalfi ..... **16,00 euro**
Salsa di pomodori GRECI, alici marinate, pomodorini gialli, Burrata Pugliese 125g, olive taggiasche, origano, olio EVO aromatizzato all'aglio

Gamberona ..... **13,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, Mazzancolle*, pomodorini confit, polvere di olive taggiasche, pesto di pistacchi

Vulcanica ..... **14,00 euro**
Fiordilatte Caracciolo, salamino piccante, Jalapeno, cipolle di Tropea, Grana Padano DOP

Il manzo mi batte ..... **15,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, tartare di manzo, misticanza, Bufala Campana DOP, pomodorini confit, olio EVO aromatizzato all'aglio

Quattro formaggi extra ..... **14,00 euro**
Fiordilatte Caracciolo, Zola dolce DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Salamino piccante

Bolognese..... **14,00 euro**
Fiordilatte Caracciolo, Mortadella Bolognese IGP, Burrata Pugliese 125g, Pistacchi Siciliani in pesto e in granella

Sofisticata ..... **15,00 euro**
Salsa di pomodoro GRECI, porcini, crudo di parma 18 mesi, burrata

Bufalona bianca ..... **14,00 euro**
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crudo di Parma stagionato 18 mesi, pomodorini confits, pesto al basilico

BIRRE ALLA SPINA



LEFFE BLONDE

Abbazia - Belgio - ALC 6,6% - Chiaro intenso

Leffe Blonde e' piacevolissima da gustare, possiede un'ampia gamma di aromi in equilibrio e ha un sapore elegante, morbido e fruttato con retrogusto speziato. Prodotta con malto Pale che ne caratterizza il corpo e il colore

0,25l - *4,50 euro* **0,33l - *5,50 euro*** **0,50l - *7,50 euro***



LEFFE ROUGE

Abbazia - Belgio - ALC 6,6% - Ambrato Rubino

Intenso di malto con note di caffe' tostato e di agrumi canditi. Oltre all'utilizzo di malto Pale viene utilizzata una piccola percentuale di malto Crystal che conferisce il caratteristico colore e aroma

0,25l - *4,50 euro* **0,33l - *5,50 euro*** **0,50l - *7,50 euro***



LEFFE AMBREE

Abbazia - Belgio - ALC 6,6% - Ambrato

Birra d'abbazia piacevolmente ambrata, a livello olfattivo si presenta delicatamente speziata con sentori di buccia d'arancia e coriandolo, al palato si percepiscono le note del malto tostato, sapientemente bilanciato dalla lieve luppolatura

0,25l - 4,50 euro **0,33l - 5,50 euro** **0,50l - 7,50 euro**



GOOSE MIDWAY SESSION IPA

Session Ipa - Chicago - ALC 4,1% - Dorato brillante

Birra leggera e fruttata con note di agrumi, come limone e pompelmo, e luppolo aromatico che conferisce una freschezza inconfondibile.

0,25l - 4,50 euro **0,50l - 7,50 euro**



HOEGAARDEN

Blanche - Belgio - ALC 4,8% - Chiaro opalescente

L'aroma è ricco, speziato e fruttato. In bocca e' fresca e acidula, con una deliziosa nota dolce di miele; finale lungo con una leggera punta acida di limone. L'utilizzo di frumento non maltato in misura superiore al 50% rispetto all'orzo conferisce il caratteristico aspetto velato; l'avena contribuisce a dare un tocco vellutato

0,25l - *4,00 euro* **0,50l - *7,00 euro***

STELLA ARTOIS

Premium Lager - Belgio - ALC 5% - Chiaro

Una lager dalle caratteristiche uniche sia per il luppolo Saaz con cui viene prodotta, sia per il lievito unico denominato Stella Artois, ma anche per l'aggiunta di grano non tostato che migliora notevolmente la tenuta della schiuma

0,20l - *4,00 euro* **0,40l - *6,00 euro***

LOBURG

Pils Belga - Belgio - ALC 5,8% - Chiaro dorato

Birra di prestigio, delicata, leggermente piu' alcolica di una normale pils. Prodotta con il luppolo piu' nobile d'Europa, il Saaz e con malti selezionati, regala un aroma gentilmente amaro, che si apprezza fin dal primo sorso. Il colore dorato e' ottenuto grazie alla tostatura dell'orzo a temperature piu' elevate

0,20l - *4,00 euro* **0,40l - *6,00 euro***

BIRRE IN BOTTIGLIA



MARTIN'S DOUBLE IPA 33cl

Double IPA - Belgio - ALC 6,5% - Ambrato

Questo vero e proprio gioiello di sapori amarognoli si coniuga meravigliosamente di ciò che di meglio offre una IPA. il gusto amaro è il risultato della sua lavorazione con 5 dei migliori luppoli al mondo, come il Kent Golding o l'Extra Styrian Dana, ma soprattutto il Cascade e il Citra, nella fase di luppolatura a freddo (dry hopping)

0,33l - *7,00 euro*



SUPERIOR SENZA GLUTINE 33cl

Premium senza glutine - Italia - ALC 4,8% - Chiaro

Un gusto pieno e deciso rende questa birra senza glutine unica nel suo genere. Adatta agli intolleranti al glutine

0,33l - *6,00 euro*



CORONA CERO ANALCOLICA 33cl

Lager - Messico - ALC 0% - Giallo paglierino brillante

Birra equilibrata nel gusto e priva di alcol. Aroma fresco di lievi note di frutta, miele e luppolo, con un retrogusto erbaceo

0,33l - *6,00 euro*

Atmosphère



BLOEMENBIER 33cl

Belgian Blonde Ale - Belgio - ALC 7% - Chiaro velato

Birra ad alta fermentazione, le cui bottiglie sono incartate come caramelle, viene prodotta utilizzando 2 tipi di fiori, i cui nomi sono gelosamente custoditi nel segreto della ricetta. Il gusto e' dolce, vellutato rinfrescante e avvolgente

0,33l - *7,00 euro*



GORDON FINEST GOLD STRONG LAGER 33cl

Strong Lager - Belgio - ALC 10% - Chiaro

Ottima birra chiara forte, dai toni morbidi e generosi. Il sapore amaro e' arrotondato dall'elevata gradazione alcolica e dai malti chiari che esaltano invece il gusto vellutato, quasi accarezzante nel finale

0,33l - 7,00 *euro*



GORDON FINEST RED STRONG LAGER 33cl

Strong Lager - Belgio - ALC 8,4% - Rosso rubino

E' una birra strong molto piacevole al palato grazie alle materie prime sapientemente selezionate. Il suo aroma e' molto gradevole e il suo sapore e' leggermente caramellato

0,33l - 7,00 *euro*

BEVANDE

ACQUA MINERALE VALVERDE

Naturale o frizzante

0,75l - *3,50 euro*

BIBITE ALLA SPINA

Pepsi/the pesca/the limone/7up

0,40l - *5,00 euro*

BIBITE IN LATTINA

Sprite/Estathè al limone/Estathè alla pesca/Fanta/Lemonsoda/aranciata amara

0,33l - *4,50 euro*

Redbull 0,33l - *5,00 euro*

BIBITE IN BOTTIGLIA VETRO

Coca Cola/Coca Cola zero

0,33l - *4,50 euro*

Tonica Schweppes/Lemonsoda

0,20l - *4,00 euro*

GINGER ALE

Analcolico frizzante a base di zenzero **- *5,00 euro***

GINGER BEER

Bibita poco alcolica a base di zenzero **- *5,00 euro***

Atmosphère

VINI BIANCHI

MULLER THURGAU TRENTINO DOC TERRAZZE DELLA LUNA
Profumo Fruttato, note agrumate di lime e cedro, completate da note speziate di salvia
Bicchiere - *6,00 euro* **Bottiglia - *20,00 euro***

GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC TERRAZZE DELLA LUNA
Particolari Caratteristiche di aromaticità ma fine e delicato con sentore di rosa e spezie
Bicchiere - *6,00 euro* **Bottiglia - *22,00 euro***

INCROCIO MANZONI DOC "PUNTO UNO" VILLA DOMIZIA
Delicati sentori di frutta tropicale, la sua peculiarità è la persistenza al gusto. Vino fine e delicato, ma di buon corpo e splendidamente equilibrato.
Bicchiere - *6,00 euro* **Bottiglia - *25,00 euro***

LUGANA DOC CA' DEI FRATI
Sentori ricchi di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose, il palato denota la struttura piena, la grassezza con una buona acidità.
Bicchiere - *6,00 euro* **Bottiglia - *28,00 euro***

SAUVIGNON COLLIO DOC FORMENTINI (FRIULI VENEZIA GIULIA)
Fruttato, sentori di fiori bianchi e timide note di erbe aromatiche. Vitigno internazionale che nel Collio esprime al meglio tutte le sue potenzialità , dal colore giallo tenue, profumo intenso, con note di passion fruit, ortica e salvia
Bottiglia - *30,00 euro*

VINI ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO DOCG MELINI
Colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa matura
Bicchiere - 6,00 euro **Bottiglia - *25,00 euro***

CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC CONTI D'ARCO
Rosso rubino intenso con note di frutta e spezie
Bicchiere - *6,00 euro* **Bottiglia - *24,00 euro***

COL SANDAGO ROSSO (VENETO)
Uve vitigno Merlot e Marzemino, colore rosso rubino intenso, fruttato
Bicchiere - *6,00 euro* **Bottiglia - *25,00 euro***

ROSSO DI VALTELLINA DOC NINO NEGRI
100% Nebbiolo, colore rosso rubino, fragranza di frutti di bosco e spezie dolci
Bottiglia - *28,00 euro*

BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE "BOLLA"
Millesimato DOCG di Valdobbiadene
Bicchiere - ***6,00 euro*** **Bottiglia -** ***23,00 euro***

PROSECCO "COL SANDAGO" DOC BRUT
Treviso, morbido, fruttato
Bicchiere - ***6,00 euro*** **Bottiglia -** ***23,00 euro***

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY "BOLLA"
Bicchiere - ***6,00 euro*** **Bottiglia -** ***20,00 euro***

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON GRAND VINTAGE 2012
Bottiglia - ***80,00 euro***

CAFFETTERIA

CONSUMAZIONE OBBLIGATORIA

Caffè e acqua se unica consumazione 4€

Caffè espresso ..... **2,00 euro**
Caffè corretto ..... **2,50 euro**
Caffè decaffeinato ..... **2,50 euro**
Caffè deca. corretto ..... **3,00 euro**

AMARI/LIQUORI/GRAPPE

NOTA BENE! NON SI VENDONO SUPERALCOLICI A BOTTIGLIA!

Montenegro, Jegermeister, Braulio, Averna, Brancamenta, Fernet, Sambuca Molinari, Amaretto di Saronno, Unicum
5,00 euro

Limoncello/Liquirizia/Mirto
4,00 euro

Frangelico ..... **5,00 euro**
Liquore piemontese a base di nocciole, con semi di cacao, vaniglia e caffè

Hugo ..... **5,00 euro**
Liquore a base di fiori di sambuco

Hierbas ..... **5,00 euro**
Distillato di erbe delle Baleari

Amaro del Capo ..... **5,00 euro**

Grappa Marzadro barrique morbida
6,00 euro
Trentina, distillata da vinacce di Moscato, Chardonnay e Gewurztraminer

Grappa Marolo Barolo 12y barrique
7,00 euro
Piemonte, ottenuta da vinacce di Nebbiolo di Barolo, maturata per almeno 12 anni in fusti di rovere

Baileys ..... **6,00 euro**
Jefferson..... **5,00 euro**
Sheridan's ..... **5,00 euro**
Grand Marnier/Cointreau..... **6,00 euro**

Atmosphère

RUM

DISTILLATO DELLA MELASSA DI CANNA DA ZUCCHERO

Havana Club 7 ..... **7,00 euro**
Cuba

Kraken ..... **7,00 euro**
Rum nero 13 spezie, Isole Vergini

Pampero anniversario ..... **7,00 euro**
Venezuela

Matusalem ..... **7,00 euro**
Repubblica Dominicana

Zacapa 23 y ..... **9,00 euro**
Guatemala, invecchiato in botti di sherry e bourbon

Diplomatico ..... **8,00 euro**
Venezuela

Brugal ..... **8,00 euro**
Repubblica Dominicana

TEQUILA

DISTILLATO D'AGAVE

Jose' Cuervo Especial ..... **7,00 euro**

Mezcal Joven Nuestra Soledad ..... **6,00 euro**
Note agrumate e speziate

VODKA

Smirnoff ..... **5,00 euro**

CIROC ..... **6,00 euro**

Beluga ..... **8,00 euro**

Keglevich alla frutta ..... **5,00 euro**
Fragola, menta, pesca, frutti di bosco ecc.

WHISKIES

DISTILLATO DI MOSTRO DI MALTO, ORZO, SEGALE, O FRUMENTO, INVECCHIATO IN BOTTI DI LEGNO

Caol Ila 12y ..... **10,00 euro**
Scozia, torbato, delicatamente fruttato, vaniglia

Talisker 10y single malt ..... **8,00 euro**
Isola di Skye, Scozia, speziato, affumicato, con note di pepe nero e miele

Laphroaig 10y single malt...**8,00 euro**
Scozia, torbato, affumicato

Lagavulin 16y single malt....**10,00 euro**
Scozia, torbato, speziato, affumicato

Oban 14y single malt.....**10,00 euro**
Scozia, affumicato, note di frutta, spezie, miele

Drambuie ..... **7,00 euro**
Selezione di Whiskies scozzesi miscelati con miele e spezie

Glenmorangie 10y ..... **10,00 euro**
Fruttato, legnoso, agrumi, pesche, vaniglia

Jameson 10y ..... **9,00 euro**
Irlanda, invecchiato nelle botti di Sherry, aromi intensi

Four Roses ..... **8,00 euro**
Kentuccky Bourbon, morbido, fruttato, pera e miele

Jack Daniel's ..... **8,00 euro**
Tennessee, affumicato, sentori di caramella e vaniglia

COGNAC

DISTILLATO DI VINO BIANCO CHE NASCE NELLA REGIONE FRANCESE DELLA CHARENTE, MATURATO E INVECCHIATO PER DIVERSI ANNI NEI FUSTI DI ROVERE

Courvoisier ..... **7,00 euro**
Morbido, sensazioni armoniose di frutta secca

Martell ..... **7,00 euro**
Morbido, avvolgente, aromi dolci e generosi di frutta matura

Remy Martin ..... **8,00 euro**
Raffinato, invecchiato 4 anni nelle botti di rovere, morbido, avvolgente, quasi una percezione di sapori di pasticceria

ARMAGNAC

DISTILLATO FRANCESE DI VINO D.O.C. PRODOTTO NELLA REGIONE STORICA DELLA GUASCOGNA

Duc de Maravat ..... **8,00 euro**
Morbido, delicato, emana sentori di frutta fresca, marmellata di fichi, arance e spezie

BRANDY

DISTILLATO DI VINO CHE PUÓ ESSERE PRODOTTO IN QUALSIASI PAESE, AD ECCEZZIONE DELLA FRANCIA, IN CUI L'ACQUA VITE DI VINO RICEVE LA DENOMINAZIONE DI COGNAC O DI ARMAGNAC IN BASE ALLA ZONA IN CUI VIENE PRODOTTO

Cardinal Mendoza ..... **7,00 euro**
Spagna, richiami di noci tostate, nocciole, caramello, caffe', piuttosto dolce, ben bilanciato

Carlos 1° ..... **7,00 euro**
Spagna, profumo aromatico ed elegante, note di cacao e vaniglia, sapore persistente, invecchiato almeno 3 anni in botti di quercia

Lepanto ..... **7,00 euro**
Spagna, invecchiato in botti di sherry, sensazioni calde di Uva passa, frutta secca e sfumature tostate

COCKTAILS ANALCOLICI

Virgin Colada ..... **7,00 euro**
Succo di ananas, cocco

Virgin Mojito ..... **7,00 euro**
Ginger ale, zucchero di canna, lime, foglie di menta

Shirley Temple ..... **7,00 euro**
Ginger ale, granatina

Florida ..... **7,00 euro**
Succo di arancia, succo di pompelmo, limone, soda

COCKTAILS ALCOLICI

Caipiroska ..... **9,00 euro**
Vodka, zucchero di canna, lime

Caipiroska alla fragola ..... **9,00 euro**
Vodka, zucchero di canna, lime, fragola

Caipirissima ..... **9,00 euro**
Rum, zucchero di canna, lime

Caipirina ..... **9,00 euro**
Cachaça, zucchero di canna, lime

Sex on the beach ..... **9,00 euro**
Vodka, pesca, succo di arancia, cranberry (mirtillo)

Cosmopolitan ..... **9,00 euro**
Vodka, Cointreau, cranberry, lime

Margarita ..... **9,00 euro**
Tequila, triple sec, limone

Margarita alla fragola ..... **9,00 euro**
Tequila, triple sec

Vodka sour ..... **9,00 euro**
Vodka, limone, zuchero

Whisky sour..... **9,00 euro**
Whisky, limone, zucchero

Hurricane al maracuja ..... **9,00 euro**
Rum bianco, maracuja, arancia

Gin Fizz ..... **9,00 euro**
Gin, zucchero, limone, soda

Paloma ..... **9,00 euro**
Tequila, pompelmo, limone, soda

Blue Hawaiian ..... **9,00 euro**
Blue Curaçao, Rum, ananas, cocco

Blue Lagoon ..... **9,00 euro**
Gin, Blue Curaçao, ananas

White Russian ..... **9,00 euro**
Vodka, Kahlua (liquore al caffè), panna fresca

Black Russian ..... **9,00 euro**
Vodka, Kahlua (liquore al caffè)

LONG DRINKS

Bourbon ale ..... **9,00 euro**
Bourbon, Ginger Ale bott.

Cuba libre ..... **9,00 euro**
Havana 7 y, Coca Cola bott

Whisky cola ..... **9,00 euro**
Whisky, Coca Cola bott.

Vodka Redbull ..... **9,00 euro**
Vodka, Rebull in lattina

Long Island Iced Tea ..... **9,00 euro**
Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, cola

Tequila Sunrise ..... **9,00 euro**
Tequila, granatina, succo d'arancia

Gin lemon ..... **9,00 euro**
Gin, Lemonsoda bott.

Screwdriver ..... **9,00 euro**
Vodka, succo di arancia

Mojito ..... **9,00 euro**
Rum, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda

Moscow mule ..... **9,00 euro**
Vodka, lime, Ginger Beer bott.

Rum cooler ..... **9,00 euro**
Rum, agrumi, Ginger Ale

Gin tonic ..... **9,00 euro**
Gin Gordon, acqua tonica bott.

Gin Bombay ..... **10,00 euro**
Con lemonsoda o acqua tonica bott.

Gin Tanqueray ..... **11,00 euro**
Con lemonsoda o acqua tonica bott.

Gin Hendrick's tonic ..... **11,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin Mare tonic ..... **12,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin Monkey 47 tonic ..... **13,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin Malfy tonic ..... **10,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin Silent Pool tonic ..... **12,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin Roku Tonic ..... **12,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin Brockmans Tonic .....**12,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

Gin del Professore .....**12,00 euro**
Con acqua tonica Fever Tree bott. *

***Fever Tree bott. Indian o Mediterranean**

Atmosphère

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati ALLERGENI o dei loro derivati

Atmosphère

Via Monsignor Aldo Nicoli, 2, 24027 Nembro (BG)
P.Iva 04576050167

Informa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati ***allergeni.***

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE n. 1169/2011

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine o prodotti derivati (grano, segale, orzo, farro, kamut)
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
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

La Direzione

Liquori

IL PIACERE DOPOCENA



Estasi ..... **6,00 euro**
Liquore al cioccolato e Brandy, avvolgente e raffinato che unisce la morbidezza del brandy alle note profonde e aromatiche del cacao, per un gusto vellutato elegante e persistente.

Delizia ..... **6,00 euro**
Liquore al caramello salato, in cui le note del caramello, il sale e il brandy danno origine a un aroma avvolgente e raffinato per un gusto equilibrato e irresistibile.

Grappa con Mirtillo ..... **6,00 euro**
Grappa artigianale arricchita con mirtilli, dalla piacevole combinazione di dolcezza e asprezza e dal gusto armonioso e delicato.

Liquore alla Camomilla ..... **6,00 euro**
Liquore dall'aroma intenso ma raffinato presenta una struttura morbida legata a una dolcezza naturale che regala un bouquet floreale che avvolge i sensi.

Liquore al Fieno ..... **6,00 euro**
Liquore nato dall'infusione di fieno essicato al sole dall'aroma ricco e avvolgente con note erbacee arricchite da sfumature speziate e balsamiche.

Liquore al Miele ..... **6,00 euro**
Realizzato con pregiato miele millefiori questo liquore esprime un perfetto equilibrio tra dolcezza e finezza, offrendo un gusto raffinato e avvolgente.

Liquore ai Fiori di Sambuco ..... **6,00 euro**
Liquore che nasce da un'infusione delle fioriture del fiore del Sambuco e che si distingue per un profumo delicato, dalle note dolci e avvolgenti, e per un sapore fresco e dissetante al palato.