

BEVANDE

Acqua naturale *Natural water* 0,75 l € 3,00

SOFT DRINKS
Bibite - Soft drinks 0,33 l € 3,00

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Fuzetea alla pesca, Fuzetea al limone

Li Mori selection 0,20 l € 3,00
Limone - Chinotto - Gassosa

Succhi - Juice 0,2 l € 3,00
Ace, arancia, albicocca, ananas, mirtillo, pera, pesca, mela
Ace, orange, apricot, pineapple, blueberry, pear, peach, apple

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER
Birrificio Angelo Poretti ¹ 0,20 lt 0,40 lt
4 luppoli L'Originale, Vol 5% 4,50 € 6,00 €

Brooklyn Pilsner¹ 4,50 € 6,50 €
Vol 4,8%

Birrificio Angelo Poretti ¹ 4,50 € 6,50 €
9 luppoli IPA, Vol 5,9%

Grimbergen Blonde, Vol 6,7% ¹ 0,25 lt 0,50 lt 5,00 € 7,00 €
Grimbergen Double Ambrée, Vol 6,5% 5,00 € 7,00 €

Kronenbourg Blanc, Vol 5% ¹ 0,30 lt 0,50 lt 5,00 € 7,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 lt
BOTTLED BEER
Birrificio Angelo Poretti ¹ 5,00 €
4 luppoli L'Originale, Vol 5%
Birrificio Angelo Poretti ¹ 5,50 €
4 luppoli non filtrata, Vol 5%
Birrificio Angelo Poretti ¹ 5,50 €
4 luppoli Zero Zero, Vol 0%
Grimbergen Blonde, Vol 6,7% ¹ 6,00 €
Grimbergen Double Ambrée, Vol 6,5% ¹ 6,00 €
Birra Senza Glutine 5,50 €



WINE LIST
scarica qui
download here

COCKTAILS

Americano € 7,00
Vermouth rosso, bitter campari, soda
Red vermouth, bitter campari, soda water

Aperol spritz ¹² € 7,00
Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco wine, soda water

Campari spritz ¹² € 7,00
Bitter campari, prosecco, soda
Bitter campari, prosecco wine, soda water

Hugo ¹² € 7,00
Prosecco, soda, liquore fiori di sambuco, menta
Prosecco wine, soda, elderflower liqueur, mint

Mojito € 8,00
Rhum, zucchero, lime, soda, menta
Rum, sugar, lime, soda water, mint

Mojito basilico € 8,00
Rhum, zucchero, lime, soda, basilico
Rum, sugar, lime, soda water, basil

Gin tonic rosmarino € 8,00
Gin, acqua tonica, rosmarino
Gin, tonic water, rosemary

Moscow mule € 8,00
Vodka, ginger beer, lime

Negroni € 8,00
Vermouth rosso, bitter campari, gin
Red vermouth, bitter campari, gin

Negroni sbagliato ¹² € 8,00
Vermouth rosso, bitter campari, prosecco
Red vermouth, bitter campari, prosecco wine

Virgin basil mojito € 7,00
Lime, zucchero, basilico, soda
Lime, sugar, basil, soda water

Top spirits € + 2,00

VIVANDAIO
drinking & eating with *ku*

LUNCH MENU

ANTIPASTI STARTER

Carpaccio di barbabietola ^{1,3,6,8} € 11
barbabietola marinata, con salsa teriyaki,
mayo alla soia, noci, verdure croccanti, olio
evo
*marinated beetroot with teriyaki sauce, soy
mayo, walnuts, crispy vegetables and evo oil*

Vitello tonnato ^{3,4} € 11
girello selezione falorni, salsa tonnata con
acciughe del cantabrico, polvere di olive,
capperi
*falorni selection beef, tuna sauce with
cantabrian anchovies, olive powder, capers*

**Tagliere degustazione
di salumi antica macelleria Falorni** € 13
selection of cured meats

**Bruschetta ai pomodorini
basilico e burrata** ^{1,7} € 8
with cherry tomatoes, basil, and burrata

INSALATE SALADS

Caesar salad ^{1,3,4,6,7} € 13
pollo alla piastra, lattuga, crostini di pane
croccanti , salsa caesar, paprika dolce scaglie
di parmigiano 24 mesi, olio evo
*grilled chicken, lettuce, crispy bread
croutons, caesar dressing, sweet paprika,
24-month aged parmesan cheese shavings,
extra virgin olive oil*

A.B.C. ^{7,8} € 12
avocado, burrata, ciliegini, pinoli, pesto,
basilico, olio evo
*avocado, burrata cheese, cherry tomatoes,
pine nuts, pesto, basil, evo oil*



Coperto Cover charge €2

SANDWICHES & BURGER

TUTTI ACCOMPAGNATI DA PATATE FRITTE ALL SERVED WITH CHIPS

Elite club sandwich ^{1,3,7} € 16
pane bianco in cassetta Panificio Pank
guanciale croccante Falorni, petto di pollo
alla piastra, pomodoro ramato, lattuga,
maionese, burro
*white bread Pank bakery, crispy guanciale
Falorni, grilled chicken breast, copper
tomatoes, lettuce, mayonnaise, butter*

Cheeseburger BLT ^{1,3,7} € 17
soffice bun panificio Cremona, burger di
manzo Falorni, guanciale croccante falorni,
lattuga, pomodoro ramato, cheddar filante
*soft bun from Cremona bakery, falorni beef
burger, crispy Falorni guanciale, lettuce,
copper tomato, stringy cheddar*

Lox and cheese Bagel ^{1,3,4,7,11} € 10
bagel, salmone affumicato norvegese,
formaggio spalmabile, cipolla rossa, capperi,
olio evo
*bagel, norwegian smoked salmon, spreadable
cheese, red onion, capers, evo oil*

Pulled pork burger ^{1,3,12} € 16
soffice bun panificio Cremona, stracotto di
maiale in salsa bbq, insalata coleslaw
*soft bun from the Cremona bakery, pork stew
in bbq sauce, coleslaw salad*

Vegan club toast ^{1,3,7} € 14
pane bianco in cassetta Panificio Pank,
avocado, pomodori secchi, cipolle croccanti,
succo di lime
*white bread Pank bakery, avocado, sun-dried
tomatoes, crispy onions, lime juice*



PRIMI FIRST COURSE

Spaghetti briciole e acciughe ^{1,3,4} € 12
pasta di semola di grano duro, alici del
cantabrico, briciole di pane Panificio Pank
*durum wheat semolina pasta, cantabrian
anchovies, breadcrumbs Pank bakery*

Ravioli ripieni al burro e salvia ^{1,3,7} € 13
pasta di semola di grano duro, burro e salvia
durum wheat semolina pasta, butter and sage

Paccheri ai 3 pomodori ^{1,3} € 12
pasta di semola di grano duro, pomodoro in
3 cotture, basilico, olio evo
*durum wheat semolina pasta, tomatoes
cooked in three ways, basil, extra virgin
olive oil*

Tagliatelle con ragù della fattoria ^{1,3,9,12} € 13
pasta di semola di grano duro, ragù di carne
di pollo, maiale e manzo e olio evo
*durum wheat pasta, chicken, pork and beef
ragu and extra virgin olive oil*

SECONDI MAIN COURSES

Lampredotto al piatto bambini ⁹ € 14
lampredotto di manzo stracotto agli odori
overcooked beef tripe with herbs

Petto di pollo burro e salvia ^{1,7} € 13
petto di pollo al burro e salvia
chicken breast with butter and sage

**Braciola di manzo
ripassata al pomodoro** ^{1,9} € 14
fettina di bovino impanate fritte e ripassate
nella salsa di pomodoro
*fried breaded beef slices sautéed in tomato
sauce*

CONTORNI SIDES

Insalata mista € 6
mixed salad

Fagioli all'uccelletto € 6
beans with tomato sauce

Patate fritte * € 6
chips

Patate arrosto* € 6
roasted potatoes

DESSERT

**Formaggi del giorno
FATTORIA DI CORZANO E PATERNO** ⁷ € 12
In base alla disponibilità del giorno
cheeses of the day, subject to availability on the day

Homemade Tiramisù ^{1,3,7} € 7

Tortino cioccolato e caramello* ^{1,3,7} € 7
chocolate and caramel cake

Tartelletta crema di limone e meringa* ^{1,3,7} € 7
lemon cream and meringue tartlet

Homemade Cheese cake ^{1,3,7} € 7

Bongo al cioccolato* ^{1,3,7} € 7
chocolate profiteroles

* Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio ** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o surgelati all'origine * Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. ** Some products may be frozen in origin.

Allergeni, allergens

1 Glutine, Gluten - 2 Crostacei, Shellfish - 3 Uova e derivati, Eggs and egg products - 4 Pesce, Fish - 5 Arachidi, Peanuts - 6 Soia, Soy - 7 Latte e derivati, Milk and milk products - 8 Frutta e guscio, Nuts - 9 Sedano, Celery - 10 Senape, Mustard - 11 Sesamo, Sesame - 12 Anidride Solforosa e Solfiti, Sulfites - 13 Molluschi, Mollusc - 14 Lupin, Lupins