

# Your Soul Spot

Il menù è stato realizzato con carta parzialmente riciclata  
*The menu was made with partially recycled paper*

## BEVANDE E CAFFETTERIA

Caffè	2.00
Caffè doppio	3.00
Cappuccino	3.00
Caffè americano	3.00
Caffè corretto	3.00
Caffè d'orzo / Ginseng piccolo	2.00
Caffè d'orzo / Ginseng grande	3.00
Caffè shakerato	5.00
Vanilla Matcha Latte	6.00
Tè / Infusi	5.00
Cioccolata calda	5.00
Spremuta	5.00
Succhi BioPlose	4.50
Bibite	5.00
Acqua 0,25l / 0,75l	2.00 / 4.00

## DOLCI

Brioches	2.00
Biscotti	1.00
Torta della casa	5.00

## YOGURT

Frutti di bosco, Semi di chia, Sesamo	7.00
Noci e Miele	7.00
Cioccolato, Nocciole tritate, Cornflakes	7.00

# FOOD

KITCHEN HOURS 12:00 - 15:00 / 18:00 - 21:00

## FORMAGGI SELECTION 12.00

Formaggella di Tremosine, Grana Padano, Pajerone,  
Pecorino romano

*Tremosine cheese, Grana Padano, Pajerone, Pecorino romano*

## CAPRESE 10.00

Bufala campana, Pomodoro, Pesto

*Buffalo mozzarella, Tomato, Pesto sauce*

## CRUDO E MELONE 12.00

Crudo "Parma", Melone

*"Parma" ham, Melon*

## PERUVIAN CEVICHE 13.00

Pesce bianco, Latte di Tigre, Cipolla rossa

*White fish, Tiger's milk, Red onion*

## TARTARE DI SCOTTONA "KM 0" 16.00

Tartare di scottona, Sale nero a scaglie, Pepe, Scorza di limone

*Beef tartare, Black salt flakes, Pepper, Lemon zest*

# TOAST

## CLASSIC 8.00

Prosciutto cotto scelto, Edamer, Insalata, Pomodori

*Selected cooked ham, Edam cheese, Salad, Tomatoes*

## AVOCADO 8.00

Avocado, Uova strapazzate, Semi di chia, Pomodori ciliegini

*Avocado, Scrambled Eggs, Chia Seeds, Cherry Tomatoes*

## SALMON 10.00

Salmone, Avocado, Philadelphia

*Salmon, Avocado, Philadelphia cheese*

## INSALATE

### MEDITERRANEA

12.00

Insalata, Pomodoro secco, Grana Padano,  
Philadelphia, Croûtons  
*Salad, Dried tomato, Grana Padano,  
Philadelphia cheese, Croûtons*

### POLPO

15.00

Polpo, Peperone, Lime, Cipolla, Pomodori, Prezzemolo  
*Octopus, Pepper, Lime, Onion, Tomatoes, Parsley*

## PINSA

### TRICOLORE

10.00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Pesto, Olio Evo  
*Tomato sauce, Mozzarella, Pesto sauce, Extra virgin olive oil*

### CRUDO

14.00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Crudo "Parma",  
Bufala campana  
*Tomato sauce, Mozzarella, "Parma" ham, Buffalo mozzarella*

### SAPORITA

14.00

Salsa di pomodoro, Mozzarella,  
Prosciutto cotto, Philadelphia, Zucchine  
*Tomato sauce, Mozzarella, Cooked ham,  
Philadelphia cream cheese, Zucchini*

### VEGETARIANA

12.00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Peperoni,  
Carote, Olio Evo  
*Tomato sauce, Mozzarella, Zucchini, Peppers,  
Carrots, Extra virgin olive oil*

### ROMANA

12.00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Spianata romana, Olio Evo  
*Tomato sauce, Mozzarella, Spicy salami, Extra virgin olive oil*

# GELATI

<i>Serviti con crumble Served with crumble</i>	2 Palline	4 Palline
<b>VANIGLIA</b> <i>Vanilla</i>	4.00	8.00
<b>FIORDILATTE</b> <i>Milk cream</i>	4.00	8.00
<b>CIOCCOLATO</b> <i>Chocolate</i>	4.00	8.00
<b>COPPA FRAGOLE</b> <i>Gelato al Fiordilatte, Fragole fresche Milk cream gelato, Fresh strawberries</i>	6.00	12.00
<b>COPPA NOCI E MIELE</b> <i>Gelato alla vaniglia, Noci, Miele Vanilla ice cream, Walnuts and honey</i>	6.00	12.00
<b>BANANA SPLIT</b> <i>Gelato alla vaniglia, Banana, Cioccolato Vanilla ice cream, Banana, Chocolate</i>	6.00	12.00
<b>COPPA DEL BOSCO</b> <i>Gelato al Fiordilatte, Frutti di bosco Milk cream gelato, Wild berries</i>	6.00	12.00

# BIRRE

<b>CORONA / CORONA 0</b>		5.00
<b>WEISSBIER</b> "Müllerbräu"		6.00
	0.25l	0.4l
<b>PILS</b> "Augustiner"	4.00	6.00
<b>BLANCHE</b> "Bavik"	5.00	7.00

# APERITIVI

<b>SPRITZ APEROL</b> Aperol, Prosecco, Soda	7.00
<b>SPRITZ CAMPARI</b> Bitter Campari, Prosecco, Soda	7.00
<b>HUGO</b> Lime, Foglie di menta, Prosecco, Soda, Sambuco <i>Lime, Mint leaves, Prosecco, Soda, Elderflower</i>	7.00
<b>GARIBALDI</b> Campari, Spremuta d'arancia <i>Campari, Orange Juice</i>	8.00
<b>AMERICANO</b> Campari, Martini "Rubino", Soda	8.00
<b>NEGRONI</b> Gin, Campari, Martini "Rubino"	10.00
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Campari, Martini "Rubino", Prosecco	10.00
<b>BOULEVARDIER</b> Bourbon Whiskey, Martini "Rubino", Campari	10.00
<b>ROSSINI</b> Fragole fresche, Vino frizzante <i>Fresh strawberries, sparkling wine</i>	10.00
<b>BELLINI</b> Pesche fresche, Vino frizzante <i>Fresh peaches, sparkling wine</i>	10.00
<b>ROSSINI/BELLINI ROYAL</b> Fragola o Pesca, Champagne <i>Strawberry or Peach, Champagne</i>	15.00

# COCKTAILS

10.00

## OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Angostura, Zollette di zucchero, Soda.

*Bourbon Whiskey, Angostura, Sugar cubes, Soda.*

## DAIQUIRI

Rum bianco, Succo fresco di lime, Sciroppo di zucchero.

*White rum, Fresh lime juice, Sugar syrup.*

## WHISKEY SOUR

Whiskey, Succo fresco di limone, Sciroppo di zucchero.

*Whiskey, Fresh lemon juice, Sugar syrup.*

## PALOMA

Tequila blanco, Sciroppo di agave,

Succo fresco di lime, Soda al pompelmo.

*Tequila blanco, Agave syrup, Fresh lime juice, Grapefruit soda.*

## ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liquore al caffè, Sciroppo di zucchero, Caffè espresso.

*Vodka, Coffee liqueur, Sugar syrup, Espresso coffee.*

## MOJITO

Rum bianco, Zucchero di canna, Foglie di menta, Lime, Soda.

*White rum, Brown sugar, Mint leaves, Lime, Soda.*

## MARGARITA

Tequila, Triple sec, Lime.

*Tequila, Triple sec, Lime juice.*

## MANHATTAN

Whiskey, Vermouth rosso, Angostura bitters.

*Whiskey, sweet Vermouth, Angostura bitters.*

## DARK N' STORMY

Rum scuro, Lime, Ginger beer.

*Dark rum, Lime, Ginger beer.*

# COCKTAILS ANALCOLICI

9.00

## CAIPI-ALE

Fragole fresche, Ginger Ale, Succo di lime, Zucchero

*Fresh strawberries, ginger ale, lime juice, sugar*

## (VIR)GIN FIZZ

Tanqueray 00, Limone, Zucchero, Soda

*Tanqueray 00, Lemon, Sugar, Soda*

## MOIRA

Succo alla mela, Succo di lime, Fiore di sambuco,

Ginger beer “Fever-Tree”

*Apple juice, lime juice, elderflower, Fever-Tree ginger beer*

## AMERICANO RIVISITATO

Bitter analcolico, Martini “Vibrante”, Soda

*Non-alcoholic bitter, “Vibrante” Martini, Soda*

## NEGRONI 0°

Bitter analcolico, Martini “Vibrante”, Tanqueray 00°

*Non-alcoholic bitters, Martini “Vibrante”, Tanqueray 00°*

## VIRGIN ROSSINI / BELLINI

Fragola o Pesca, Prosecco 0°

*Strawberry or Peach, Prosecco 0°*

## GIN PREMIUM

12.00

Luz (Riva del Garda)  
Lacus (Bardolino)  
Madame Bouganville (Sirmione)  
Olivia Gin (Lazise)  
Gin del Benaco (Salò)  
Gin Mario (San Felice del Benaco)  
& more...

## RUM / WHISKY

Hampden	10.00
Demerara Rum Nation	14.00
Plantation Rum	14.00
Zacapa XO	18.00
Eagle Rare Bourbon	12.00
Highland Park 12YO	12.00
The Balvenie Doublewood 12YO	14.00
Nikka From The Barrel	15.00
Lagavulin 16YO	16.00
Macallan 12YO	16.00

& more...

## AMARI

5.00

Zerotrenta  
Amaro Guelfo  
Amaro del Farmacista  
Elisir del Benaco  
& more...

# VINI

## VINI BIANCHI / ROSÉ

	Calice	Bottiglia
<b>LUGANA DOC</b> “Zenegaglia”	<b>6.00</b>	<b>30.00</b>
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> “Livio Felluga”	<b>7.00</b>	<b>35.00</b>
<b>SAUVIGNON DOC</b> “Livio Felluga”	<b>7.00</b>	<b>35.00</b>
<b>CHIARETTO CLASSICO</b> “Zenegaglia”	<b>6.00</b>	<b>30.00</b>
<b>LUGANA S. CRISTINA</b> “Zenato”		<b>35.00</b>
<b>CURTEFRANCA</b> “Ca’ Del Bosco”		<b>55.00</b>

## VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
<b>ADAGIO</b> “Lazzari”	<b>6.00</b>	<b>30.00</b>
<b>VALPOLICELLA RIPASSA</b> “Zenato”	<b>8.00</b>	<b>45.00</b>
<b>CORTE DEL LUPO</b> “Ca’ Del Bosco”		<b>55.00</b>

## FRANCIACORTA / BOLLICINE

	Calice	Bottiglia
<b>METODO CLASSICO</b> “Battista”	<b>7.00</b>	<b>35.00</b>
<b>SATÈN</b> “Contadi Castaldi”	<b>8.00</b>	<b>40.00</b>
<b>BRUT</b> “Uberti”	<b>8.00</b>	<b>45.00</b>
<b>ALMA BRUT</b> “Bellavista”		<b>55.00</b>
<b>CUVÉE PRESTIGE</b> “Ca’ Del Bosco”		<b>60.00</b>
<b>CABOCHON BRUT</b> “Monterossa”		<b>90.00</b>

# CHAMPAGNE

	Calice	Bottiglia
<b>IMPERIAL</b> “Moët”	<b>12.00</b>	<b>80.00</b>
<b>ICE IMPERIAL</b> “Moët”		<b>85.00</b>
<b>ICE IMPERIAL ROSÉ</b> “Moët”		<b>90.00</b>
<b>GRAND CRU RESERVE</b> “André Roger”		<b>80.00</b>
<b>SPECIAL CUVÉE</b> “Bollinger”		<b>90.00</b>
<b>ST. PETERSBURG</b> “Veuve Clicquot”		<b>100.00</b>
<b>BRUT</b> “Ruinart”		<b>100.00</b>
<b>BLANC DE BLANC</b> “Ruinart”		<b>120.00</b>
<b>ROSÉ</b> “Ruinart”		<b>120.00</b>
<b>VINTAGE</b> “Dom Pérignon”		<b>300.00</b>

*& more...*

Per gli Champagne da asporto è previsto uno sconto del 10%  
*A 10% discount is applied to Champagne purchased for takeaway*



Don't rush the moment

## **ALLERGENI**

Se sei soggetto allergenico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea

*If you have allergies, please inform our staff, who will guide you regarding the presence or absence of ingredients classified as allergens under European regulations.*