

## DAL BANCONE BAR

- Caffè € 1,00
- Cappuccino € 1,50
- Caffè americano € 1,00
- Decaffeinato/ Orzo € 1,50
- Thè/Tisane € 2,50
- Acqua piccola in pet 0,50 L € 1,00
- Acqua in vetro  
San Pellegrino/ Laurentana  
naturale o frizzante 0,75 l € 2,50
- Coca Cola, Coca zero, in vetro,  
Sprite, Fanta, Succhi frutta bio,  
Schweppes € 3,50
- Digestivi  
San Simone, Ramazzotti,  
Amaro del capo,  
Sanbuca Jägermeister, Mirto € 3,00
- Le grappe € 3,50
- **Cocktail** € 6,50  
Americano  
Spritz  
Negroni  
Gin tonic Slurp!

## BIRRE

- Menabrea 0,33 cl € 3,50
- Ichnusa 0,33 cl € 3,50
- Moretti 0,33 cl rossa € 4,50
- Moretti 0,33 cl bianca € 4,50
- Blanche de Bruxelles 0,33 cl € 5,00
- Moretti 0,75 cl Grand Cru € 14,50
- Moretti 0,75 cl Antichi Grani € 14,50

## VINI ROSSI

GRIGNOLINO D'ASTI MARENGO	€ 15,50
DOLCETTO - DIANO D'ALBA	€ 15,50
DOLCETTO - P. RINALDI	€ 18,50
BARBERA D'ALBA DOC - P. RATTI	€ 19,50
BARBERA D'ASTI DOCG M. TORLASCO	15,50
BARBERA VIVACE - BRAIDA	€ 19,50
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONTALBERA - M. MARENGO	€ 18,50
NEBBIOLO - PRODUTTORI DEL BARBARESCO	€ 20,50
LANGHE NEBBIOLO DOC P. RINALDI	€ 22,50
BARBARESCO - P. RINALDI	€ 32,50
BARBARESCO DOC - P. RINALDI	€ 39,50
BAROLO DOCG - P. RINALDI	€ 44,50
MORELLINO DI SCANSANO ENDRIZZI	18,50
PINOT NERO - BORGO MAGREDO	€ 19,50
CREMES - ANGELO GAJA	€ 35,50
NERO D'AVOLA BIO MOLINO A VENTO	€ 17,50

## VINI BIANCHI

FAVORITA - CASCINE MOSPARONE	€ 13,50
ARNEIS - P. RINALDI	€ 15,50
TIMORASSO - VIGNETI BOVERI	€ 20,50
PIGATO - CANTINE LUNAE	€ 22,50
VERMENTINO - CANTINE LUNAE	€ 21,50
LUGANA - CÀ DEI FRATI	€ 21,50
RIBOLLA GIALLA - TORRE ROSARIA	€ 24,50
RIESLING TRAGO	€ 18,50
SAUVIGNON - BORGO MAGREDO	€ 19,50
FRIULANO - BORGO CONVENTI	€ 18,50
FIANO - OPPIDA AMINEA	€ 17,50
GRILLO - MOLINO A VENTO	€ 15,50
CHARDONNAY - BORGO MAGREDO	€ 19,50
GEWURZTRAMINER - TRAMIN	€ 22,50
MULLER THURGAU - S.M.APPA	€ 22,50
CHABLIS - ST. PIERRE	€ 36,50

## ROSÈ E DOLCI

ROSÈ - CASTELLO DELLE REGINE	€ 15,50
MOSCATO D'ASTI - SARACCO	€ 17,50
LAGREING - S. MICHELA APPIANO	€ 18,50

## BOLLE

### VINO SLURP!

BIANCO ROSSO BOLLICINE DELLA CASA	
1/4	€ 4,50
1/2	€ 7,50
1 L.	€ 15,00

CUVÉE VINO SPUMANTE BRUT GENAGRICOLA	€ 15,50
MONTALBERTA - CUVEÈ BLANCHE PIEMONTE	€ 17,50
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MONTESEL	€ 19,50
TRENTO D.O.C ENDRIZZI MILLESIMATO	€ 24,50
PAPÀ NOÈ - FRANCIACORTA BRUT	€ 24,50
BELLA VISTA FRANCIACORTA ALMA	€ 35,50
CHAMPAGNE DRAPPIER 100% PINOT NOIR - BRUT NATURE	€ 39,50
CHAMPAGNE - BOLLINGER SPECIAL CUVEÈ	€ 59,50
CHAMPAGNE DRAPPIER 2004 MAGNUM	€ 125,00

APERTI I FIORI SU F  
2024  
MILANO

SLURP!  
TUTTOCIOCHEGUSTO

NOSTRO PANE E ACQUA A VOLONTÀ 2,00 EURO • CAFFÈ AL TAVOLO 1,00 EURO

## SABATO E DOMENICA E IL DI DI FESTA

### BRUNCH

- 2 uova tegamino € 5,50
- Omelette al prosciutto € 6,50
- Salsiccia & bacon € 7,50
- Sandwich al salmone affumicato (Burro d'Isigny) € 8,50
- Club sandwich e pataTE slurp! € 9,50  
(Fesa di Tacchino, insalata, pomodoro, maionese)
- Torta alle nocciole\* € 5,50
- Muffin\* Slurp! € 4,50
- Tortine\* Slurp! € 6,50
- Zabaglione\* & co. € 4,50
- Geometria di frutta € 5,50
- Succo di frutta bio € 3,50
- Caffè americano € 1,00



King of brunch

### LUMBERJACK € 18,50

- Omelette, salsiccia, patata Slurp!, bacon, mini club
- Selezione dolci dal banco, muffin

La sera della domenica e i di di festa

### Pizza

- Margherita\* € 7,00  
(Pomodoro, mozzarella fior di latte)
- Sicilia\* € 8,50  
(Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe)
- Vegetariana\* € 8,50  
(Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto)
- Salsiccia di Bra\* € 9,00  
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia)
- Crudo di Cuneo € 9,50
- Pizza champagne € 15,50
- Focaccia bianca e rossa\* € 9,50

(dal lunedì al venerdì)  
• **MEZZOGIORNO DA CUOCO**  
€ 9,50

### ANTIPASTI

- Uova di cascina bio con verdure € 7,50  
cavolo, cavolo romano, pomodoro, carote, aceto, patata schiacciata
- Involtino vegetariano\* € 8,50
- Cardi fritti € 8,50  
fonduta di toma, cardi fritti, bagna caöda
- Vitello tonnato all'antica maniera € 10,50
- Carne cruda 120gr € 11,50  
battuta al coltello, uovo di quaglia, cetriolini, senape gialla
- Acciughe ortiz mar cantabrico € 11,50  
al verde/rosso
- Gamberi\* e burrata € 12,50
- Antipasto misto Slurp!\* € 13,50  
vitello tonnato, carne cruda, acciughe, burrata
- Tagliere mix € 17,50

### PRIMI

- Spaghettono aglio, olio e peperoncino o pomodoro € 7,50
- Crema di zucca mantovana € 8,50  
con crostini aromatizzati all'aglio leggero
- Spaghettono 2017 € 11,50  
cipolle rosse, guanciale affumicato, pomodoro siccagno
- Gnocchi\* gratinati valli di lanzo € 11,50  
gnocchi di grano saraceno, raschera, parmigiano, fontina
- Tajarin\* 40 tuorli € 12,50  
al ragù salsiccia di Bra
- Plin\* in brodo di gallina € 12,50
- Risotto carnaroli ai carciofi € 12,50

### SECONDI

- Hamburger\* 150gr & patate Slurp! € 11,50
- Cheesburger\* 150gr & patate Slurp! € 12,50
- Trippa mista € 13,50
- Brasato & purè € 14,50
- Galletto Slurp! e patate ratte € 15,50
- Tagliata 220gr. di fassone & Co € 16,50
- Pescato\* secondo mercato € 16,50
- Baccalà\* Islandese e polenta € 19,50

### DALL'ORTO

- Verde piccola € 3,50
- Patate Slurp! € 4,50
- Verdure di stagione € 5,50
- **Nicoise** € 8,50  
(Verde, pomodoro, acciughe, capperi, olive, tonno e uovo)
- **Mix e di più** € 8,50
- **Cesar** € 9,50  
(Verde, bacon, croccante, salsa worcestershire, crostini di pane, scaglie di grana, acciughe e pollo)

### DOLCI

- Sorbetto Slurp! € 3,50
- Bunet della tradizione € 4,50
- Crema catalana € 4,50
- Zabajone\* e lingue di gatto € 5,00
- Tiramisù € 5,00
- Geometria di frutta € 5,00
- Gelato Slurp! € 5,50
- Torta di nocciole\* e gelato € 5,50

### MENÙ DEGUSTAZIONE

- **BIMBI A TAVOLA** € 10,50  
Pasta al pomodoro, mini hamburger con il nostro pane, patate Slurp!, gelato ottimo
- **VEGGIE** € 18,50  
Involtino vegetariano\*, zuppa, geometria di frutta
- **GRAN PIEMONTE** € 19,50  
Vitello tonnato e cruda, tajarin al ragù bianco, bunet
- **GRANDE SLURP!** € 28,50  
Vitello tonnato, ravioli del plin al sugo d'arrosto, brasato, zabajone & co.
- **STIAMO ALLEGRI** € 50,00  
Su prenotazione 6 piatti a tutto tondo

\* i piatti contrassegnati possono contenere, secondo reperibilità stagionale o per esigenze di preparazione del prodotto surgelato. Si informano i signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, molluschi e prodotti a base di molluschi, lupini e prodotti a base di lupini.

