



SERAFINO

RITROVO GASTRONOMICO



entro le ore 20:30

APERITIVO BASE

Consumazione (calice di vino, drink, birra, soft drink) + olive e taralli/carasau inclusi

7€

I NOSTRI SFIZI

Gnocco fritto con ciauscolo	5€
Maritozzo con stracotto di carne sakura	5€
Maritozzo alla norma	4€
Baccala mantecato e panelle fritte	7€
Patate sfizio	4€
Hummus e polvere di olive nere	4€
Uovo barzotto spuma parmigiano e erba cipollina	6€
Gamberi panko e mayo lime	5€
Gnocco fritto burrata e alici	5€

APERITIVO SERAFINO *(drink incluso)*

Consumazione (calice di vino, drink, birra, soft drink)
+ 2 Sfizi a scelta inclusi + olive e taralli/carasau inclusi

15€

TAGLIERE APERITIVO *(drink incluso)*

Consumazione (calice di vino, drink, birra, soft drink)

+

Tagliere per una persona con selezione di salumi, formaggi classici ed affinati accompagnati da gnocco fritto & pinsa Home Made, composte ai frutti di bosco e miele millefiori

15€



SERAFINO

RITROVO GASTRONOMICO



entro le ore 20:30

COCKTAIL

(selezione aperitivo)

Spritz

Aperol Spritz
Campari Spritz
Hugo

7€

Long drinks

Moscow mule
Mojito
Gin tonic
Paloma

8€

Cocktail classici

Negroni
Negroni sbagliato
Americano
Milano Torino

8€

Analcolici

Virgin Mojito
Virgin Paloma

6€

VINI AL CALICE

Bollicine

Cuvee Free Vibes 11,5% - San Pietro di Feletto - Veneto 8€
Prosecco Millesimato Rosè DOC 11% - Casa Gheller - Veneto 6€
Franciacorta Satèn 13% - Cascina San Pietro - Lombardia 7€

Bianchi

Viognier 13% - Cacciagrande - Toscana 5€
Müller Thurgau DOC 12% - Cantina D'Isera - Trentino 6€
Ribolla Gialla 13% - Ai Galli - Friuli 6€
Sauvignon 13% - Ai Galli - Friuli 6€
Malvasia Puntinata Me Và IGP 12,5% - Colle Picchioni - Lazio 6€
Pecorino DOC "Nerubè" 12,5% - Jasci & Marchesani - Abruzzo 6€

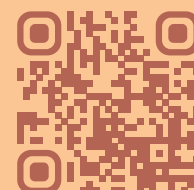
Rossi

Pinot Nero 13% - Ai Galli - Trentino 6€
Merlot Me Và IGP 13% - Colle Picchioni - Lazio 6€
Petit Verdot 14,5% - Cacciagrande - Toscana 5€

BIRRE ALLA SPINA

LUPA - 6,3 % Ipa
TRE SCROCCHI - 8,3 % Tripel
LOCAL BEER - 5% Pils

6€
6€
6€



Seguici sui social!

ATTENZIONE!

In ottemperanza al Reg. CE n. 1169/2011, le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio



SERAFINO

RITROVO GASTRONOMICO



entro le ore 20:30

DOLCI

(di nostra produzione)

Tortino al cioccolato (58% fond.) con cuore caldo 7€
servito da gelato alla vaniglia

Tris maritozzi 7€
cioccolato e menta, amarena e ricotta, crema mascarpone e passion fruit

Tartella alla frutta 6€
con frutta di stagione

Tiramisù 6€

Dolce Serafino 7€
dessert speciale preparato giornalmente con ingredienti freschi e stagionali

Alcuni ingredienti possono essere sostituiti in base alla disponibilità ed alla freschezza dei prodotti

TORTE & CROSTATE

(di nostra produzione)

Caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia 5€ a pz

Torta alle carote all'olio d'oliva e yogurt al miele 5€ a pz

Torta alle mele e ganasce al cioccolato 5€ a pz

Torta linz con marmellata ai frutti rossi 5€ a pz

DOLCE APERITIVO

Bevanda calda (te'/caffè) + dolce o frutta 7€

Bevanda calda (te'/caffè) + dolce/torta + frutta 10€



SERAFINO

RITROVO GASTRONOMICO



entro le ore 20:30

LA FRUTTERIA

Centrifughe

HAPPYNESS (Ananas, carota, mela, menta, lime) **5€**

ENERGETICA (Arancia, mela, carota, zenzero)

VIVACIZZANTE (Barbabietola, mela, menta, lime)

GARDEN (Carota, barbabietola, finocchio, sedano)

Yogurteria

Yogurt greco intero + frutta di stagione **5€**

Yogurt greco intero + cereali **4€**

Yogurt greco intero + cereali e frutta di stagione **5€**

La frutta

Macedonia con frutta di stagione **4€**

Macedonia con frutta di stagione + crema gelato **5€**

DA BERE ANALCOLICO

Acqua naturale, gasata (75 cl) **2€**

Bibite **3€**

Succhi di frutta speciali **3€**

Spremuta d'arancia fresca **4€**

CAFFETTERIA & INFUSI

CAFFÈ CALDI

Caffè espresso **1,5€**

Caffè espresso decaffeinato **2€**

Caffè americano **2,5€**

Ginseng **2-2,5€**

Orzo **2-2,5€**

TE' & TISANE

4€

4€

aggiunta di panna

Biscotti (3 pezzi)

4€

4€

1,5€