
C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO

NUOVO MENU






market *café*



C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO








I PRIMI

	LASAGNA AL RAGÙ*	8,50
	CANNELLONI RICOTTA E SPINACI* con ratatouille di verdure e parmigiano	8,50
	RAVIOLI* al pomodoro	10,00
	PICI* cacio e pepe	10,00

I PIATTI UNICI


	BOWL PROTEICA con misticanza, mix di cereali e legumi, pollo, uovo sodo, tonno, verdure, pomodori	12,00
	PIATTO VEGETARIANO insalatina di verdure, patate alla paprika, verdure al salto, assaggio di cereale e vellutata	10,50


LE INSALATE E LE VERDURE

	INSALATONA insalata mista, pomodoro BIO, mozzarella, tonno, uovo	9,50
	INSALATA DI POLLO ALLO ZENZERO con cavolo verza viola (secondo disponibilità)	10,00
	INSALATA SPECIAL con misticanza, salmone affumicato, avocado, finocchi, ratatouille di verdure	12,00
	 INSALATA SPECIAL CHICKEN con misticanza, petto di pollo alla senape, avocado, finocchi, ratatouille di verdure	12,00
	PATATE ALLA PAPRIKA alle 3 salse	6,00
	 con salsa aioli	7,00
	VERDURE AL SALTO con soia e coriandolo	6,00
	con soia, coriandolo e COCCO	7,00

* secondo disponibilità

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione

market *café*

C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO



LE BRUSCHETTONE

Acciughe, burro e pane di San Patrignano 9,00

 Pomodori, mozzarella, aromatiche, olio evo e pane di San Patrignano 9,00

Mortadella e pane di San Patrignano 9,00


Finocchiona e pane di San Patrignano 9,00

  Stracciatella di burrata, carciofi romani, ciccioli da taglio e pane di San Patrignano 10,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE o BURRATA? (Caseificio Boschetto Vecchio)

 **MOZZARELLA o BURRATA** con pomodori BIO e olio evo 10,00


MOZZARELLA o BURRATA con prosciutto o bresaola 12,00

 **MOZZARELLA o BURRATA** con pomodori bio e acciughe 12,00

 **STRACCIATELLA** e culaccia emiliana 14,00

LE PIADE (Az. La Piada del Chiosco)

LA TRADIZIONALE crudo, squacquerone (Caseificio Valsamoggia), rucola 8,50


 **LA SPECIALE** bucciato, rucola, verdure alla griglia 8,50


LA SPECIALE + bucciato, rucola, verdure alla griglia + prosciutto cotto Praga 9,00

I RICCHI TOAST


MAXI AVOCADO TOAST scamorza, salmone, avocado, lime, senape 10,00


MAXI PRAGA TOAST prosciutto cotto Praga, fontina artigianale, maionese alle erbe 9,00

 **MAXI TOSCO TOAST** salame toscano, zucchine grigliate, caciocavallo, carciofini, maionese e crema di peperoncini 9,50

 **TOAST CLUB SANDWICH** pollo alla senape, salsa caesar, cuore di lattuga, pomodoro, cipolla tropea, bacon, scamorza 9,50

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione

C*ket

IL MENU DELLA SETTIMANA

PRIMO DEL GIORNO 8.50 - SOLO A PRANZO

Pacchero "az Felicetti" con zingara di tonno
(olive, pomodoro, tonno e peperone)

DUE ASSAGGI 9.50 - SOLO A PRANZO

Insalatina con riso basmati e verza viola
Crostino di pane ricotta proteica, pomodoro e olive

LA BOWL 12

Bowl di cereali e legumi con tonno, insalatina, uovo sodo, pollo e verdure

SPECIALE 10


Fondente di zucca sformato di broccoli, verdure e parmigiano

PIATTO VEGETARIANO

Crema di verdure di stagione, misticanza, verdure speziate al salto,
patate alla paprika

PER FINIRE

Macedonia di frutti rossi - 4.50 con crema chantilly - 5.50*
Pasticcetto al pistacchio - 3

 Dessert dell'amore - 6 (chiedi al personale)

Brownie al cioccolato con crema e frutti rossi - 4.50
Caffè special 100% arabica con cantucci, crema e zabaione - 2.50

*secondo disponibilità

I piatti possono contenere tracce di: frutta secca, semi oleosi, arachidi, soia.
In caso di allergie o intolleranze comunicarlo al personale

C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO **GLUTEN FREE**

INTOLLERANTI... CON GUSTO!






CRESCIONE*

7,50

 pomodoro e mozzarella (senza lattosio)

 erbe

 pomodoro, mozzarella, speck

  zucca e pecorino

PIADA* TRADIZIONALE crudo, squacquerone, rucola

8,50


*secondo disponibilità

Nella vetrina della nostra caffetteria troverai dolci gluten free e vegani.

I DOLCI & LA FRUTTA

FETTA DI TORTA del giorno 3,50 **PASTICCIOTTO** crema e amarena 2,50

MUFFIN al cioccolato 2,50 **BROWNIE** al cioccolato 2,50

 **BROWNIE** al cioccolato crema pasticceria e frutti rossi 4,50

VITAMINA frutta al naturale, yogurt, mix di semi e fava tonka, spremuta d'arancio 12,00


MACEDONIA di stagione 4,50

CAFFÈ 1,50

CAFFÈ SPECIALE 2,50

AMMAZZACAFFÈ 3,50

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione

market *café*

C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO

NUOVO MENU

LA SERA
DALLE 17

market *café*



C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO | LA SERA - dalle 17




I PRIMI

	LASAGNA AL RAGÙ*	8,50
	CANNELLONI RICOTTA E SPINACI* con ratatouille di verdure e parmigiano	8,50
	PICI* cacio e pepe	10,00

I PIATTI UNICI

	BOWL PROTEICA con misticanza, mix di cereali e legumi, pollo, uovo sodo, tonno, verdure, pomodori	12,00
	PIATTO VEGETARIANO insalatina di verdure, patate alla paprika, verdure al salto, assaggio di cereale e vellutata	10,50


LE VERDURE

	PATATE ALLA PAPRIKA alle 3 salse	6,00		con salsa aioli	7,00
	VERDURE AL SALTO con soia e coriandolo	6,00		con soia, coriandolo e COCCO	7,00

* secondo disponibilità

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione

market *café*

C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO | LA SERA - dalle 17



LE BRUSCHETTONE

Acciughe, burro e pane di San Patrignano 9,00

 Pomodori, mozzarella, aromatiche, olio evo e pane di San Patrignano 9,00

Mortadella e pane di San Patrignano 9,00


Finocchiona e pane di San Patrignano 9,00

  Stracciatella di burrata, carciofi romani, ciccioli da taglio e pane di San Patrignano 10,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE o BURRATA? (Caseificio Boschetto Vecchio)

 **MOZZARELLA o BURRATA con pomodori BIO e olio evo** 10,00


MOZZARELLA o BURRATA con prosciutto o bresaola 12,00

 **MOZZARELLA o BURRATA con pomodori bio e acciughe** 12,00

 **STRACCIATELLA e culaccia emiliana** 14,00

LE PIADE (Az. La Piada del Chiosco)

LA TRADIZIONALE crudo, squacquerone (Caseificio Valsamoggia), rucola 8,50


 **LA SPECIALE** bucciato, rucola, verdure alla griglia 8,50


LA SPECIALE + bucciato, rucola, verdure alla griglia + prosciutto cotto Praga 9,00

I RICCHI TOAST

MAXI AVOCADO TOAST scamorza, salmone, avocado, lime, senape 10,00


MAXI PRAGA TOAST prosciutto cotto Praga, fontina artigianale, maionese alle erbe 9,00

 **MAXI TOSCO TOAST** salame toscano, zucchine grigliate, caciocavallo, carciofini, maionese e crema di peperoncini 9,50

 **TOAST CLUB SANDWICH** pollo alla senape, salsa caesar, cuore di lattuga, pomodoro, cipolla tropea, bacon, scamorza 9,50

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione





C*ket


I NOSTRI C*KETTI

Cos'è un **cicchetto**? Si tratta di uno stuzzichino spezzafame preparato al momento.
Dalle 17.00.

PEPERONCINI PICCANTI ripieni di acciughe (az. Campisi) - 3 pz
serviti con pane 6,00

  **CENTOGRAMMI DI PARMIGIANO REGGIANO** 36 mesi (selezione 4 Castella)
servito con confettura 7,00

PANE E SALAME 6,00

 **PER TRE!** tre crostini di pane nero ai semi tostati - **minimo 6 pz**
6 pezzi (3+3) 12,00

9 pezzi (3+3+3) 15,50

con **UOVO SODO, SALSA TONNATA, SESAMO NERO** - 3 pz

 con **GORGONZOLA E FICHI CAMELLATI** - 3 pz


con **BURRO E SALMONE** - 3 pz


SPIANATA CON MORTADELLA al pistacchio e olio evo 6,00

ERBAZZONE emiliano 2,50


 **TRANCIO DI PIZZA** pomodoro e mozzarella 3,50


FETTUNTA aglio e olio evo servita con fiocco di culatello e squacquerone 9,00

 **BORTOLACCI** (ravioli piastrati ripieni di squacquerone e rucola) - 3pz
serviti con culaccia emiliana 9,00

 **FRISELLINE EMILIA ROMAGNA** alla moda di FM - 4 pz
con melanzane alla griglia, squacquerone e coppa piacentina 7,00
con peperoni e melanzane sott'olio, porchetta e salsa tonnata 7,00

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione

C*ket

IL NOSTRO RISTORO URBANO **GLUTEN FREE**

INTOLLERANTI... CON GUSTO!






CRESCIONE*

7,50

 pomodoro e mozzarella (senza lattosio)

 erbe

 pomodoro, mozzarella, speck

  zucca e pecorino

PIADA* TRADIZIONALE crudo, squacquerone, rucola

8,50


*secondo disponibilità

Nella vetrina della nostra caffetteria troverai dolci gluten free e vegani.

I DOLCI & LA FRUTTA

FETTA DI TORTA del giorno 3,50 **PASTICCIOTTO** crema e amarena 2,50

MUFFIN al cioccolato 2,50 **BROWNIE** al cioccolato 2,50

 **BROWNIE** al cioccolato crema pasticceria e frutti rossi 4,50

VITAMINA frutta al naturale, yogurt, mix di semi e fava tonka, spremuta d'arancio 12,00


MACEDONIA di stagione 4,50

CAFFÈ 1,50

CAFFÈ SPECIALE 2,50

AMMAZZACAFFÈ 3,50

 i vegetariani

 i super golosi

 le novità

I nostri piatti sono realizzati al momento secondo disponibilità di mercato e necessitano del giusto tempo di preparazione

market *café*

Dr inks

NATURAL & SOFT DRINKS, COCKTAILS, MOCKTAILS

NUOVO MENU



market *café*

COCKTAILS



SPRITZ CLASSICO base APEROL	5,00
SPRITZ SPECIALE	6,00
base CAMPARI o base CYNAR o base SELECT bitter originale veneziano	6,00
spritz ORANGE aperol e spremuta d'arance bio	6,00
spritz ORANGE BIT campari e spremuta d'arance bio	6,00
spritz SALENTINO aperol, ginger beer, cannella	6,00
spritz UVA succo d'uva, prosecco, ginger beer	6,00
CHEF SPRITZ campari e martini rosso	7,00
SPRITZ ART con bitter artigianale "Un bitter di Baldo"	7,00
SEASON SPRITZ chiedi al personale o consulta la lavagna	7,00



***APERO BOX PER 2 (dalle 17 alle 21)** scegli il tuo spritz o il tuo calice di vino, te lo serviremo con: pane e salame, erbazzone, trancio di pizza, popSPICEcorn, pacchetto di patatine e fonzie 18,00

***Con Chef Spritz o altri cocktail + 1,50 € a px. Con Gin Tonic special + 3,00 € a px.**

HUGO sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, succo di limone	6,00
MIMOSA spremuta d'arance, prosecco	6,00

CAMPARI SODA	4,00
AMERICANO	7,50
NEGRONI	7,50
SBAGLIATO	7,50
BLOODY MARY	7,50
MOJITO	7,50
MOSCOW MULE	7,50
VODKA TONIC / LEMON	7,50

SPECIALS ...



CHEF NEGRONI chartreuse, Hendricks, bitter di Baldo, Cynar, lime o limone, cetriolo	10,00
GIN TONIC / LEMON	7,50
GIN TONIC SPECIAL gin Mare, Hendricks, Malfy limone o pompelmo, gin Baldo	9,00
GIN TONIC DRY gin Baldo dry	10,00
VERMOUTH TONIC vermouth Baldo, Tonica, gin Baldo	10,00
VERMOUTH LONG DRINK vermouth artigianale di Baldo, soda, tonica, lime	8,00
POMPELMO TONIC spremuta fresca di pompelmo, gin e tonica	9,00
CAIPIROSKA ALLA MARACUJA	9,00
HEMINGWAY SPECIAL rum bianco, maraschino, pompelmo, lime	7,50
MOSCOW SBAGLIATO vodka, spremuta di limone e di arancia, ginger, zenzero	7,50

BIRRE 33 cl - Peroni, Moretti, Ichnusa, Ichnusa non filtrata	4,00
BIRRA THERESIANER 33 cl - Premium Pils, Premium Lager, Wit (non filtrata)	4,00
BIRRE ZEROCINQUANTA 50 cl - non filtrata - bionda, rossa, IPA	6,00
BIRRA ANALCOLICA 33 cl	4,00
BIRRA IL MASTIO GLUTEN FREE 33 cl - bionda, ambrata	6,00

 BIKE DRINK "BICICLETTA" piccola	4,00	grande	6,00
---	------	--------	------

VINI chiedi al personale o consulta la lavagna

calice	6,00	calice bollicine	7,00
--------	------	------------------	------

MOCKTAILS & SOFT DRINKS



ANALCOLICI

VIRGIN MULE lime pestato, ginger beer, zenzero grattugiato	6,00
FLOWER GRAPE pompelmo, ginger, sciroppo ai fiori di sambuco	6,00
VITAMIN spremuta di arance, succo di albicocca, granatina, lime	6,00

SUCCHI DI FRUTTA

albicocca, pesca, pera, mela, pompelmo, arancia, ananas, ace	3,50
mirtillo, melograno	4,50
SUCCO DI POMODORO (naturale o condito)	4,50

ESTRATTO del giorno	6,00
SPREMUTA D'ARANCIA	standard 4,00 - maxi 6,00
SPREMUTA MIX (agrumi misti e zenzero)	6,00

THE FREDDO limone, pesca, verde	3,00
--	------

BIBITE	3,50
(coca cola, coca cola zero, ginger beer, bitter rosso, tonica, gazzosa, cedrata, aranciata, pompelmo, limonata, chinotto)	

CRODINO, SANBITTER rosso o bianco	3,50
--	------

Per consumazioni inferiori ai 5 € sono previsti stuzzichini solo a richiesta al prezzo di 1,50 €