



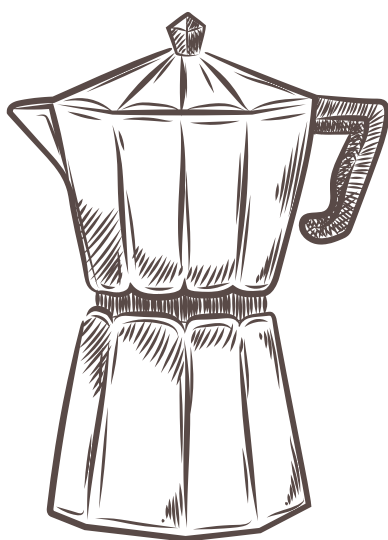
# Menù

Bar Lilli E il Vagabondo



# colazioni

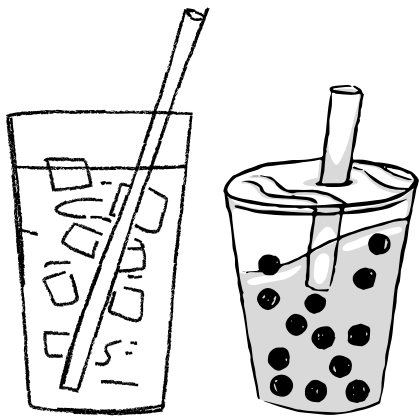
<b>CAFFE</b>	€ 1.30	<b>BRIOCHES GRANDE</b>	€ 1.60
<b>CAFFE DECAFFEINATO</b>	€ 1.40	<b>BRIOCHES PICCOLA</b>	€ 1.10
<b>CAFFE ORZO / GINSENG PICCOLO</b>	€ 1.50	<b>TORTA DEL GIORNO</b>	€ 3.00
<b>CAFFE ORZO / GINSENG GRANDE</b>	€ 1.70	<b>SUCCO IN BRICK</b>	€ 1.50
<b>CAFFE CORRETTO</b>	€ 1.80	<b>SUCCO</b>	€ 3.50
<b>CAFFE AMERICANO</b>	€ 1.50	<b>THE/TISANE</b>	€ 3.50
<b>CAFFE SHAKERATO</b>	€ 2.00	<b>MAROCCHINO CACAO</b>	€ 1.50
<b>MACCHIATONE</b>	€ 1.50	<b>MAROCCHINO</b>	€ 2.50
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 1.70	<b>NUTELLA</b>	
<b>LATTE MACCHIATO</b>	€ 2.00		
<b>LATTE BIANCO</b>	€ 1.50		



## bevande

**BIBITE** € 3.50  
**ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA** € 6.00

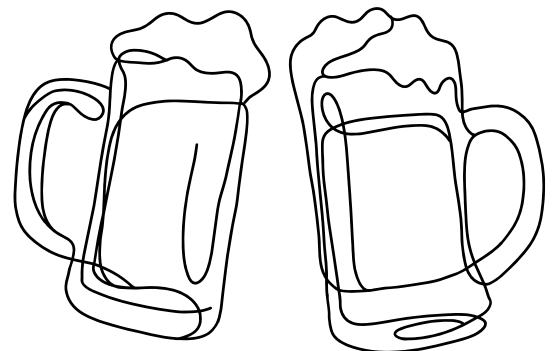
**AMARI** € 3.50  
**BAILEYS** € 4.00  
**GRAPPA** € 5.00



## birre

**BOTTIGLIA**  
**MENABREA CHIARA** € 6.00  
**MENABREA AMBRATA** € 6.00  
**ICHNUSA NON FILTRATA** € 6.00  
**FRANZISKANER** € 6.00

**ALLA SPINA**  
**CHIARA** € 7.00  
**AMBRATA** € 7.00



# vini

	calice	bottiglia
<b>BOLLICINE</b>		
<b>MARSURET (VALDOBBIANE)</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>CA' DEL BOSCO</b>		€ 60.00
<b>BIANCHI</b>		
<b>LUGANA (CA' DEI FRATI) - LOMBARDIA</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>GEWURZTRAMINER - SÜDTIROL</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>GRECO DI TUFO - CAMPANIA</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>GRILLO - SICILIA</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>ROSSI</b>		
<b>FRAPPATO - SHIRAZ</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>LIGNUM VITIS - SICILIA</b>		
<b>RONCHEDONE (CA' DEI FRATI) - LOMBARDIA</b>	€ 7.00	€ 40.00
<b>MASI CAMPO FIORIN - VALPOLICELLA</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>NIZZA 'I CIPRESSI'</b>	€ 7.00	€ 35.00
<b>MICHELE CHIARLO - PIEMONTE</b>		



TUTTI I NOSTRI VINI CONTENGONO ALLERGENI DI TIPO 12

## cocktail classici

<b>SPRITZ</b>	€ 7.00
APEROL/CAMPARI, PROSECCO	
<b>AMERICANO</b>	€ 7.00
CAMPARI, MARTINI, SODA	
<b>NEGRONI</b>	€ 7.00
CAMPARI, MARTINI, GIN	
<b>SBAGLIATO</b>	€ 7.00
CAMPARI, MARITNI, PROSECCO	
<b>VODKA SOUR PASSION</b>	€ 7.00
VODKA, SOUR, FRUTTO DELLA PASSIONE	
<b>CAMPARI SHAKERATO</b>	€ 7.00
CAMPARI, SCORZA D'ARANCIA	
<b>CAMPARI SHAKERATO CON GIN E VODKA</b>	€ 7.00
CAMPARI, GIN/VODKA, SCORZA D'ARANCIA	
<b>MANHATTAN</b>	€ 7.00
CANADIAN WHISKY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA	
<b>MARTINI PLEASURE</b>	€ 7.00
MARTINI BIANCO, TE VERDE, FOGLIE DI MENTA	
<b>MIMOSA</b>	€ 7.00
ARANCIA, SPUMANTE	
<b>BELLINI (SOLO ESTIVO)</b>	€ 7.00
PESCA, SPUMANTE	
<b>ROSSINI</b>	€ 7.00
FRAGOLA, SPUMANTE	

<b>MARTINI COCKTAIL</b>	€ 8.00
GIN, DRY VERMOUTH	
<b>KIR ROYAL</b>	€ 7.00
CREME DE CASSIS, SPUMANTE	
<b>HUGO</b>	€ 8.00
SAMBUCO, PROSECCO, MENTA, MELA	
<b>MARTINI ROYAL</b>	€ 7.00
PROSECCO, MARTINI, MENTA	
<b>PIÑA COLADA</b>	€ 7.00
RUM CHIARO, ANANAS, COCO	
<b>STRAWBERRY COLADA</b>	€ 7.00
RUM CHIARO, ANANAS, COCCO, FRAGOLE	
<b>FROZEN DAIQUIRI</b>	€ 7.00
RUM CHIARO, SOUR	
<b>FROZEN MARGARITA</b>	€ 7.00
TEQUILA, COINTREAU, LIME	
<b>STRAWBERRY MARGARITA</b>	€ 7.00
TEQUILA, COINTREAU, LIME, FRAGOLE PESTATE	



## cocktail speciali

<b>SEX ON THE BEACH</b>	€ 7.00
VODKA PESCA, SUCCO D'ARANCIA	
<b>COSMOPOLITAN</b>	€ 7.00
VODKA LIMONE, COINTREAU, SOUR, CRANBERRY	
<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b>	€ 7.00
CHAMPAGNE, BRANDY, ANGOSTURA	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	€ 7.00
TEQUILA, ARANCIA, GRANATINA	
<b>EUGENIO</b>	€ 7.00
RICETTA SEGRETA	

## gin tonic / lemon

<b>TANQUERAY, BOMBAY</b>	€ 7.00
<b>DEL PROFESSORE, MALFY, TANQUERAY TEN,</b>	€ 8.00
<b>HENDRICK'S (ALTRI DEL MOMENTO)</b>	- 10.00

## pestati

<b>MOJITO</b>	€ 8.00
RUM CHIARO AMBRATO, ZUCCHERO CANNA, LIME, MENTA, SODA	
<b>CAIPIROSKA</b>	€ 8.00
VODKA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA	
<b>CAIPIRINHA</b>	€ 8.00
CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA	
<b>CAIPIRISSIMA</b>	€ 8.00
RUM CHIARO AMBRATO, LIME, ZUCCHERO DI CANNA	
<b>GINGER COOLER</b>	€ 8.00
RUM CHIARO, LIME, ARANCIA, ZUCCHERO CANNA, GINGER ALE, ZENZERO	
<b>MOSCOW MULE</b>	€ 8.00
VODKA, GINGER BEER, LIME, ZENZERO, ZUCCHERO CANNA	

## analcolici

<b>VIRGIN COLADA</b>	€ 7.00
ANANAS, COCCO	
<b>GREEN LIGHT</b>	€ 7.00
LIMONE, MENTA, SCIROPPO ALLA MENTA, LEMONSODA	
<b>0% VOL</b>	€ 7.00
LIME, ZUCCHERO DI CANNA, ARANCIA, LEMONSODA	
<b>CHIARA</b>	€ 7.00
POMPELMO, SANBITTER, FRUTTA FRESCA	
<b>PASSION</b>	€ 7.00
ARANCIA, ANANAS, POMPELMO, SANBITTER, FRUTTA FRESCA	



Paganzi

**PINSA:**

<b>MARGHERITA</b>	€ 7.00
<b>VEGETARIANA</b>	€ 9.00
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	€ 9.00
<b>TONNO</b>	€ 9.00
<b>ACCIUGA E CAPPERI</b>	€ 9.00
<b>BRESAOLA, RUCOLA, GRANA</b>	€ 9.00
<b>CRUDO, RUCOLA</b>	€ 9.00
SUPPLEMENTI: 1.00 EURO L'UNO	

**TOAST:**

<b>COTTO E SOTTILETTA</b>	€ 5.00
<b>COTTO E SOTTILETTA PIU FARCITURA</b>	€ 6.00

**PIADINE:**

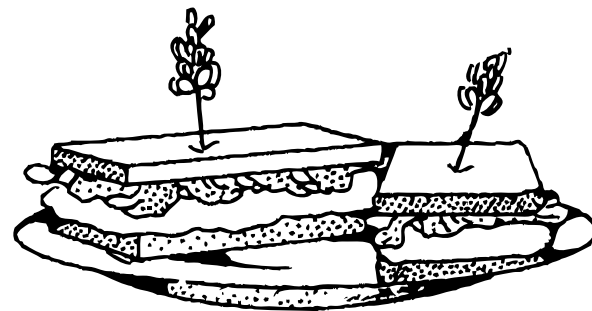
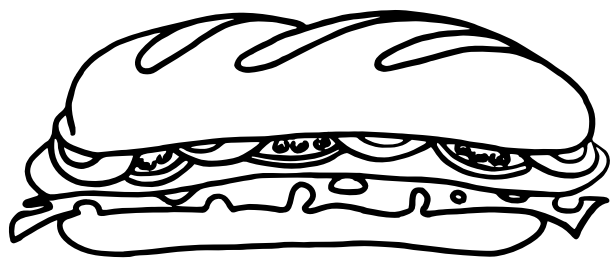
<b>COTTO E CRESCENZA</b>	€ 6.00
<b>CRUDO, FONTINA, SALSA ROSA</b>	€ 6.00
<b>BRESAOLA, CAPRINO, RUCOLA</b>	€ 6.00
<b>SPEAK, BRIE</b>	€ 6.00
<b>TACCHINO, RUCOLA, MOZZARELLA, SALSA TARTARA</b>	€ 6.00
<b>VEGETARIANA</b>	€ 6.00

**PANINI:**

<b>VEGETARIANO</b>	€ 6.00
<b>COTTO, MOZZARELLA, POMODORO, MAIONESE</b>	€ 6.00
<b>BRESAOLA, CAPRINO, RUCOLA</b>	€ 6.00
<b>CRUDO, FONTINA, SALSA ROSA</b>	€ 6.00
<b>CRUDO BRIE POMODORO RUCOLA OLIO TARTUFATO</b>	€ 6.00
<b>SPEAK, BRIE</b>	€ 6.00
<b>TACCHINO, MOZZARELLA, RUCOLA, SALSA TARTARA</b>	€ 6.00

*club sandwich*

**TACCHINO, BACON, POMODORO, INSALATA, SALSA** € 9.00

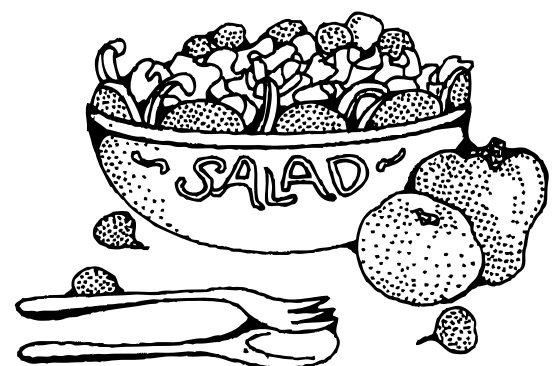


## piatti freddi

<b>TACCHINO, INSALATA, POMODORO, TONNATA</b>	€ 9.00
<b>CRUDO, POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA</b>	€ 9.00
<b>BRESAOLA, POMODORO, PARMIGIANO, RUCOLA</b>	€ 9.00
<b>CAPRESE</b>	€ 8.00

## insalate

<b>INSALTA, TONNO, POMODORI, MOZZARELLA</b>	€ 9.00
<b>INSALATA, POMODORI, CAROTE, PARMIGIANO, BRESAOLA/TACCHINO</b>	€ 9.00
<b>INSALATA, POMODORI, SCAMORZA, SPEAK, SALSA ROSA</b>	€ 9.00



# aperitivi

**APERITIVO** € 7.00

PATATINE, PIZZA, VERDURE IN PINZIMONIO, ARACHIDI

**APERICENA** € 11.00

PATATINE, PIZZA, VERDURE IN PINZIMONIO, ARACHIDI,  
TACOS CON SALSA MESSICANA, TORTA SALATA, OLIVE,  
TAGLIERE DI COPPA

**SOLO SU PRENOTAZIONE: APERITIVO PER GRUPPI** € 18.00

UN PRIMO PIATTO (CALDO O FREDDO) IN BASE ALLA  
STAGIONE, TAGLIERI DI SALUMI, FORMAGGI CON  
MARMELLATE, OLIVE CONDITE

## **BOTTIGLIE PER TORTA**

MARSURET € 25.00

CA DEL BOSCO € 45.00



## *merende estive*

<b>GRANITA</b>	€ 2.50
<b>BUBBLE TEA</b>	€ 3.50
<b>CREMA CAFFE</b>	€ 3.00
<b>YOGURT LISCIO</b>	€ 3.50
<b>YOGURT CON FRUTTA</b>	€ 5.00
<b>FRAPPÈ</b>	€ 3.50
<b>AFFOGATO AL CAFFE</b>	€ 4.00
<b>MACEDONIA</b>	€ 5.00
<b>MACEDONIA CON GELATO</b>	€ 6.00
<b>CONO/COPPETTA 1 GUSTO</b>	€ 2.00
<b>CONO/COPPETTA 2 GUSTI</b>	€ 3.00

## *merende invernali*

<b>CIOCCOLATA</b>	€ 3.50
<b>CIOCCOLATA CON PANNA</b>	€ 4.50
<b>CIOCCOLATA SPECIALE: FRAGOLE</b>	€ 5.50
<b>MARRON GLACÉ</b>	
<b>NOCCIOLE</b>	

Lilli e Il Vagabondo

Chiamata in arrivo...

Per maggiori

informazioni

chiama il

344 0462966



Rifiuta



Accetta

## **ELENCO INGREDIENTI ALLERGENICI**

informazioni alla Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

## **ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO 11 del Reg UE n. 1169/2001**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti ( mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di macadamia).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti con sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

IL NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.

