FOOD IN CHIOSTRI

Pranzo
Lunch

• Prosciutto crudo con babà al Parmigiano Reggiano, giardiniera Made in Pause* / Prusciutto crudo with Parmesan cheese babà, giardiniera* 1-3-7-9	9.00 €
• Insalata dei Chiostri con frutta e verdure, crostini, semi Con gamberi*/ Chiostri's Fruit and vegetable salad, crutons, seeds - with shrimp* 1-2-12	7.00 € 9.00 €
• Tartare di fassona piemontese accompagnata da Insalata dei Chiostri / Fassona tartare with Chiostri's salad 1-4-12	12.00 €
• Insalata di polpo con patate, olive taggiasche e salsa algherese* / Octopus salad with potatoes, Taggiasche olives and Algherese sauce* 4-8-12	14.00 €
• Tortelli tradizionali Made in Pause* / Traditional tortelli* 1-3-7-9	12.00 €
• Cappelletti tradizionali Made in Pause in crema di Parmigiano oppure in brodo* / Traditional cappelletti with Paermesan cream or with broth* 1-3-7-9-12	14.00 €
• Primo del giorno / First course of the day	8.00 €
• Lasagne della tradizione* / Traditional Lasagna* 1-3-7-9-12	9.00 €
• Vellutata o zuppa della casa / Soup of the house	7.00 €
• Secondo del giorno/ Second course of the day	da 14.00 € a 18.00€
• Dolce del giorno* / Dessert of the day*	5.50 €

piatto vegano / vegan dish. piatto vegetariano / vegetarian dish. senza glutine gluten free *alimento surgelato (in tutto o in parte) / frozen ingredient (all or part of)

FOOD IN CHIOSTRI

Wine List

Vini Bianchi - White wines

Al calice 6 / 8 €

Spergola Ca' de Medici	15.00 €
Pinot Grigio della Puglia Varvaglione	18.00 €
Asolo millesimato Brut Tenuta Baron	20.00 €
I Frati di Lugana Ca' Dei Frati	20.00 €
Sauvignon Colli Piacentini Castelli del Duca	20.00 €
Sauvignon Vette Tenuta San Leonardo	22.00 €
Gewurztraminer Elena Walch	25.00 €
Cremant d'Alsace Chardonnay Brut "Reserve de l'Abbaye" Arthur Metz	25.00 €
Cremant d'Alsace Perle Noire Arthur Metz	30.00 €
Riesling Mosel Markus Molitor	30.00 €
Franciacorta Brut Il Mosnel	35.00 €
Franciacorta Saten Millesimato Il Mosnel	45.00 €

Vini Rossi - Red wines

Al calice 6 / 8 €

Morellino di Scansano Fattoria San Leo	15.00 €
Negramaro del Salento Varvaglione	15.00 €
Malvasia Nera del Salento	15.00 €
Lambrusco Concerto Medici Ermete	18.00 €
Cabernet Sauvignon Aljano	20.00 €
Chinon Cabernet Sauvignon	22.00 €
Lagrein Elena Walch	25.00 €
Primitivo di Manduria Papale Varvaglione	25.00 €
Carezza Metodo Classico Medici Ermete	16.00 €
Rosato del Salento Varvaglione	15.00 €

La carta dei vini potrebbe variare in base alla disponibilità e alla stagione.
Chiedi al personale di sala eventuali vini ospiti!

FOOD IN CHIOSTRI

Bibite
Beverages

Acqua naturale o frizzante /Still or sparkling water 0.50 l	1.20 €
Acqua naturale o frizzante / Still or sparkling water 1 l	2.20 €
Succhi di frutta, estratti, frullati /Extracted juice and smoothies	3.00 €
Spremuta d'arancia/ Fresh squeezed orange juice	3.50 €
The freddo biologico / Organic iced tea 250 ml	3.00 €
Spuma bianca Spumador 250 ml	3.00 €
Chinotto Spumador 250 ml	3.00 €
Sanguinella Spumador 250 ml	3.00 €
Tassoni 200 ml	3.00 €
Acqua Brillante 180 ml	3.00 €
Schweppes Tonica 180 ml	3.00 €
Schweppes Lemon 180 ml	3.00 €

Aperitivi e liquori
Aperitifs and liquers

Birra/Beer	4.00 €
Campari, Crodino e Bitter	3.00 €
Campari, Crodino e Bitter con vino/with wine	4.00 €
Spritz in Chiostri	7.00 €
Hugo	7.00 €
Long drink	8.00 €
Long drink premium	10.00 €
Grappa	5.00 €
Amari	4.00 €