



ANDREA VALENTINETTI

---

# MENÙ

---

CAFFETTERIA

SNACKS & BISTRO

CAVA DELLE BIRRE

SELEZIONE VINI R2

DRINK LIST

---

# CAFFETTERIA

---

<i>Caffè espresso</i>	1,20
<i>Caffè macchiato</i>	1,20
<i>Caffè macchiatone</i>	1,30
<i>Cappuccino</i>	1,40
<i>Caffè decaffeinato</i>	1,30
<i>Caffè decaffeinato macchiato</i>	1,30
<i>Caffè macchiatone decaffeinato</i>	1,40
<i>Capuccino decaffeinato</i>	1,60
<i>Caffè corretto</i>	2,00
<i>Caffè doppio</i>	2,40
<i>Caffè americano</i>	1,50
<i>Caffè d'orzo</i>	1,30
<i>Caffè d'orzo macchiato</i>	1,30
<i>Caffè macchiatone d'orzo</i>	1,40
<i>Cappuccino d'orzo</i>	1,60
<i>Caffè al ginseng</i>	1,50
<i>Caffè al ginseng macchiato</i>	1,50
<i>Caffè macchiatone ginseng</i>	1,70
<i>Cappuccino ginseng</i>	2,00
<i>Latte bianco</i>	1,30
<i>Schiumetta</i>	0,50
<i>Latte macchiato</i>	1,70
<i>Latte macchiato orzo</i>	1,80
<i>Latte macchiato ginseng</i>	2,20
<i>Caffèlatte</i>	2,20
<i>Caffè Shakerato</i>	3,00

---

## Tipologie di Latte

*Latte intero*

*Latte di soia + 0,20*

*Latte di riso + 0,20*

---

## SOFT DRINKS

---

<i>Spremuta</i>	3,50
<i>Succhi BIO - selezione Cortese</i>	3,50
<i>Tè San Benedetto - pesca o limone</i>	3,00
<i>Coca cola 33 cl</i>	3,00
<i>Coca zero 33 cl</i>	3,00
<i>Fanta 33 cl</i>	3,00
<i>Chinotto selezione Cortese</i>	4,00
<i>Cortesino</i>	3,50
<i>Ginger ale selezione Cortese</i>	3,50
<i>Ginger beer selezione Cortese</i>	3,50
<i>Tonica selezione Cortese</i>	3,50
<i>Acqua da asporto</i>	1,00
<i>Acqua Fonte Margherita 0,22</i>	1,50
<i>Acqua Fonte Margherita 0,44</i>	2,50

---

# CROISSANTERIA

---

<i>Biscottini</i>	0,40
<i>Mignon vuota</i>	1,10
<i>Mignon alla crema</i>	1,20
<i>Mignon con marmellata</i>	1,20
<i>Croissant vuota</i>	1,30
<i>Croissant con marmellata</i>	1,30
<i>Croissant con mandorle</i>	1,30
<i>Croissant integrale</i>	1,30
<i>Veneziana</i>	1,30
<i>Pan au chocolat</i>	1,30
<i>Ferro di cavallo</i>	1,30
<i>Treccia alle noci e uvetta</i>	1,30
<i>Croissant alla crema</i>	1,40
<i>Croissant al pistacchio</i>	1,50
<i>Krapfen</i>	1,50
<i>Girella uvetta mela cannella</i>	1,30
<i>Tortino al riso</i>	1,40

## COLAZIONE SENZA GLUTINE

<i>Tortino paradiso al cioccolato</i>	1,50
<i>Tortino paradiso al pistacchio</i>	1,60
<i>Tortino paradiso alla vaniglia</i>	1,50
<i>Crostatina nocciola cannella</i>	2,50
<i>lampone Crostatina mandorla e</i>	2,50
<i>albicocca Plumcake del giorno</i>	2,00

---

# SNACKS

---

**\*da verificare la disponibilità giornaliera**

<i>Tramezzino</i>	2,00
<i>Toast mini</i>	3,00
<i>Toast classico</i>	4,00
<i>Toast vegetariano</i>	5,00
<i>Polpetta</i>	1,80
<i>Pizza</i>	3,00
<i>Filoncino farcito</i>	3,00
<i>Panino farcito</i>	4,50
<i>Panino farcito con salmone</i>	5,00
<i>1/2 Piadina farcita</i>	2,50
<i>Piadina intera farcita</i>	4,50
<i>1/2 club sandwich</i>	4,00
<i>Club sandwich intero</i>	7,00
<i>Brioche salata piccola</i>	2,50
<i>Brioche salata grande</i>	3,50

*Salsa rosa*

+ 0,30

---

# BISTROT

---

Disponibile tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19.00 alle 22.00

## SALADS

Cocktail in abbinamento R2 Mule 8,00

Fagiolini, grana, pinoli, crostini di pane, anguria, avocado, aneto 13,00  
Base verde: insalata gentile e misticanza

Gamberi, avocado, mandorle, cetriolo, cavolo cappuccio, sesamo nero, salsa di mango 13,00  
Base verde: insalata gentile e misticanza

Pollo latte e miele, mirtili, pesche, cheddar, noci, zucchine, salsa barbecue esotica 13,00  
Base verde: insalata gentile e misticanza

## PRIMI PIATTI

Pacote con pomodoro san Marzano, pomodorini, burrata e basilico 13,00  
Cocktail in abbinamento Rye Sour 9,00

Fusillone artigianale con cacio e selezioni di pepi, crudo di gambero rosso italiano 15,00  
Cocktail in abbinamento Gin Tonic R2 7,00

Linguina di farro, pesto di pistacchio e basilico, crema di stracchino 14,00  
Cocktail in abbinamento Americano 6,00

Gazpacho rosso con lamponi, rape, pomodori e fragole, feta, e verdure in crudité 14,00  
Cocktail in abbinamento Bloody Mary R2 8,00

Coperto - Euro 2,00

## PIATTI UNICI

*Cotoletta di vitello impanata al panko, rucola, pomodorini,  
salsa olandese, patatine dippers* 20,00

*Cocktail in abbinamento Jasmine* 8,00

*La "Tartare" come una volta, accompagnata da insalata balsamica  
e pan brioche di nostra produzione* 20,00

*Cocktail in abbinamento a spasso per Padova* 8,00

*Tonno in tartare 160 gr, pomodoro, fagiolini, basilico, fragole, avocado* 23,00

*Cocktail in abbinamento Margarita* 8,00

## BURGERS

*GALLINA BURGER* 15,00

*Bun di nostra produzione, gallina sfilacciata a mano, maionese al curry,  
bacon, cipolla stufata, iceberg, chutney di frutta, patatine dippers*

*In abbinamento champagne Louis Roederer Brut* 10,00

*MANZO BURGER* 14,00

*Bun di nostra produzione, hamburger selezione Radici 180gr, bacon, iceberg,  
cipolla stufata, salsa barbecue, cheddar, chutney di frutta, patatine dippers*

*Cocktail in abbinamento Old fashioned* 8,00

## DOLCI

*Cheesecake con pesche, mandorle, e albicocche* 8,00

*Cocktail in abbinamento Drop* 9,00

*Ti-ra-mi-sù alle fragole* 8,00

*Cocktail in abbinamento Americano* 6,00

*Mango, pepe rosa, zenzero, cioccolato* 7,00

*Sorbetto al mango, riso soffiato al cioccolato, spuma di cioccolato 66% allo zenzero*

*Cocktail in abbinamento Important Slush* 9,00

[< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE](#)

---

## POKE

---

Disponibile tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00

### *POKE DI MARE*

*Riso nero all'arancia, avocado, olive, cetriolo, pomodorini, piovra, mango, piselli, dressing al wasaby*

13,00

*Cocktail in abbinamento Jasmine* 8,00

### *POKE DI TERRA*

*Riso nero, tacchino al tandoory, avocado, finocchi, noci, zucchine saltate, fragole, salsa senape e miele*

13,00

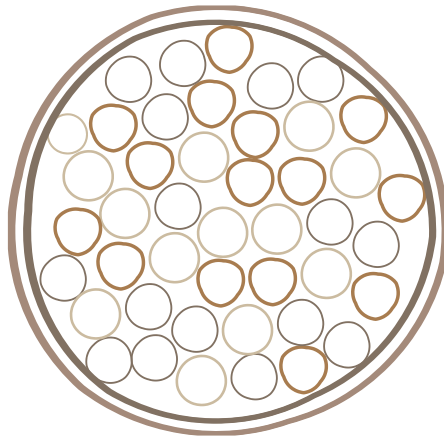
*Cocktail in abbinamento Divin Chinato* 10,00

*Coperto - Euro 2,00*

[< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE](#)



# CAVADELLEBIRRE



ANDREA VALENTINETTI

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

# Cristalli di sale alla spina

*Birra Messina - Italia*

Lager vol. 5%

Morbida, rotonda e fine. Colore dorato dato dal puro malto, i cristalli di sale Messina esaltano l'agrume al palato.

**Piccola - 20 Cl. € 3,50   Media - 40 Cl. € 5**

# Tuka

*Birra dell'Eremo - Italia*

New England Ipa Vol. 6,2%

Morbida, con aromi fruttati che riportano all'ananas e passion fruit. Una birra equilibrata adatta al periodo estivo dal gusto vellutato e setoso.

**Lattina ultra sensoriale - 33 Cl. € 6**

# Zoe

*Birra dell'Eremo - Italia*

Keller Pils - Vol. 5,2%

Velata, di colore giallo paglierino. In bocca delicate note di cereale e miele.

**Lattina ultra sensoriale - 33 Cl. € 6**

## Yaki

*Birra dell'eremo - Italia*

Double dry hopper Ipa - Vol. 6%

Colore giallo paglierino, schiuma bianca e fine, sentori di frutta esotica e vaniglia, in bocca sensazioni di amaro e chiusura secca e asciutta.

**Lattina ultra sensoriale - 33 Cl. € 6**

## Genevieve des brabant

*Birrificio John Martin - Belgio*

Blanche - Vol. 5%

Classica birra dallo stile belga, cioè cremosa e dissetante allo stesso tempo, i sentori maggiori riportano agli agrumi.

**Piccola - 33 Cl. € 4**

## Strongarm

*Camerons - Belgio*

Red Bitter - Vol. 4,3%

Il suo gusto risulta rotondo, quasi caramelloso, con note che ricordano le spezie. Ottima la bevuta.

**Bottiglia - 50 Cl. € 5**

# Zot Bruges

*Birrificio Brouwerij Halve Mann - Belgio*

Rossa doppia malto- Vol. 7,5%

Aromi di frutta molto matura, sentore alla fine di cannella, risulta un birra cremosa e compatta, verso la fine della bevuta sensazioni amare.

**Bottiglia - 33 Cl. € 5**

C A R T A D E I V I N I



ANDREA VALENTINETTI

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

## Le Bolle

	Calice	Bottiglia
<b>Trento Doc Cesconi</b> <i>100% Chardonnay - Trentino Alto Adige</i>	6,00	35,00
<b>Franciacorta Brut Lantieri de Paratico</b> <i>100% Chardonnay - Lombardia</i>	5,50	30,00
<b>Prosecco Rustico Brut Nino Franco</b> <i>100% Glera - Veneto</i>	4,00	20,00
<b>Durello Vulcano Zambon</b> <i>70% Durella 30% Chardonnay - Veneto</i>	5,00	25,00

## Vini Bianchi

<b>Calto delle Fate 2018 Filo delle Vigne</b> <i>70% Chardonnay, 30% Riesling Italico e Tai - Veneto</i>	5,00	25,00
<b>Vigna Segreta Falanghina DOC 2017</b> <i>100% Falanghina - Campania</i>	5,00	25,00
<b>Sauvignon Blanc 2018 Hartmann Dona</b> <i>100% Sauvignon - Alto Adige</i>	5,00	25,00
<b>Von Schubert Riesling QBA 2018</b> <i>100% Riesling, Mosel - Germania</i>	6,00	28,00
<b>Chardonnay Bourgogne Drouhin</b> <i>100% Chardonnay - Francia</i>	6,00	30,00

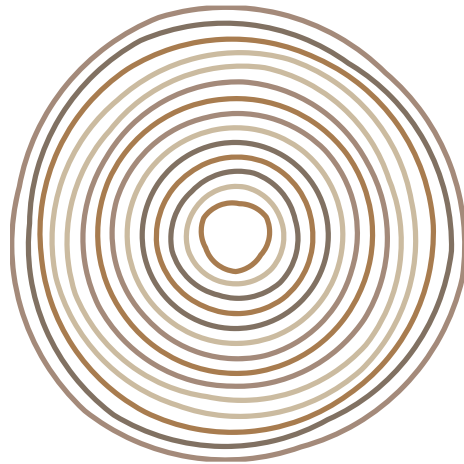
## Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
<b>Io Baone 2016 Filo delle Vigne</b> <i>Corbina, Marzemina, Batsarda, Pattaresca e Moscato nero</i>	5,00	25,00
<b>Nebbiolo 2019 Luigi Pira</b> <i>100% Nebbiolo - Piemonte</i>	5,00	25,00
<b>Argiano 2019 Rosso di Montalcino DOC</b> <i>100% Sangiovese - Toscana</i>	6,00	28,00
<b>Etna Rosso Piani dei Piani</b> <i>90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio Sicilia</i>	6,00	28,00

## Vini Dolci

<b>Zibibbo Heritage Intorcia 2018</b> <i>100% Moscato d'Alessandria - Sicilia</i>	5,00	25,00
<b>Lumine Moscato D'Asti CA D'gal 2020</b> <i>100% Moscato Bianco - Piemonte</i>		22,00
<b>Cotes de Gascogne 2017</b> <i>100% Petit Manseng - Francia</i>	6,00	25,00
<b>Moscato Vendemmia Tardiva Vignalta 2018</b> <i>100% Moscato Giallo</i>	6,00	22,00

D R I N K L I S T



ANDREA VALENTINETTI

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE



# La Nostra Storia

I NOSTRI GRANDI CLASSICI.

## R2 Mule € 8

*Mezzo e mezzo nardini, ginger beer cortese, succo di lime, zenzero fresco*

*Vol. 5.5*

## Matcha Mule € 10

*Vodka Ketel One, succo di passion fruit, bergamotto Quaglia, Ginger Beer Cortese, Lime spremuto, succo alla mela verde albumina*

*Vol. 11.5*

## Lady Oscar € 8

*Vodka Ketel One, Infusione di butterfly tea, succo di limone, zucchero*

*Vol. 20*

## "THE" Architetto € 9

*Ginger Tanqueray, succo mela verde, succo ananas, ginger beer Cortese, albumina*

*Vol. 8*

## L'Americano € 6

*Vermouth antica formula, bitter campari, soda, limone, arancia*

*Vol. 16.6*

## Daiquiri 1889 € 8

*Selezione di rum, lime spremuto, zucchero, maraschino Luxardo*

*Vol. 20*

## Ke Collins € 8

*Antico Luxardo, Roiboos apo juice estratto, tonica Cortese*

*Vol. 5.7*

# Identikit da aperitivo

LA VISIONE DEL COCKTAIL NEL PRE-DINNER.

## Martini 1870 € 12

*Gin Tanqueray Ten, vermouth dry, aroma a tuo gusto*

Vol. 40

## Kike Mary Bloody € 8

*Vodka Ketel One, pomodoro in passata, mix R2, limone spremuto*

Vol. 7.5

## A spasso per Padova € 8

*Antico Luxardo, Italicus rosolio bergamotto, succo di pompelmo, ginger ale Cortese*

Vol. 6.9

## Drop € 9

*Aperitivo Luxardo, Buillet bourbon whiskey, marasche Luxardo, limone spremuto, anice Varnelli*

Vol. 10.83

## Divin Chinato € 10

*Bitter chinato Nardini, vermouth linx Cesconi, chinotto Quaglia, ginger ale Cortese*

Vol. 14.4

## Rye Sour € 9

*Whiskey buillet rye, lime spremuto, sciroppo di zucchero, antico Luxardo, albumina*

Vol. 16.5

# Ci vediamo post cena

LA VISIONE DEL COCKTAIL POST-DINNER.

## Jasmine € 8

*Vermouth linx Cesconi, Gelsomino apo juice estratto, bitter al limone, tonica Cortese*

Vol. 6

## Colada Fumè € 9

*Mezcal Casamigos, estratto d'ananas, Santoreggia apo juice, succo di lime, latte di cocco*

Vol. 9.6

## Habitante € 9

*Cachaca avua, spicchi di lime, bitter lemon Cortese, Santoreggia apo juice, miele*

Vol. 10

## Laurel al Quadrato € 9

*Rum Cubay Bianco, Lime spremuto, zucchero di canna, alloro estratto apo juice, menta, soda*

Vol. 10

## Che Lusso € 12

*Upperhand gin, basilico, bitter sedano, bergamotto Quaglia, zucchero cristallizzato*

Vol. 14.6

## Important Slush € 9

*Gin Tanqueray Ten, crema di mango, ciliegia, ananas, bitter Luxardo, Lime, Miele*

Vol. 9.5

## Ace of Grapes € 9

*Grappa bianca Nardini, succo di uva, Triplum Luxardo, limone spremuto, sciroppo al caramello*

Vol. 13.4

LA VISIONE DELL'ALCOOL SENZA LA PARTE ALCOLICA

# 0 Alcol

## Gold € 5

*Santoreggia apo juice - ananas - memento - ginger ale*

## Orange € 5

*Bitter anacologico, arancia, pompelmo rosa, bitter lemon cortese*

## Yellow € 5

*Passion fruit, melograno, ginger beer cortese*

## White-red € 5

*Alloro estratto apo juice, ginger ale, granatina*

## Green € 5

*Scioppo di zenzero, ananas, mela verde, ginger beer*

## Red € 5

*Passata di pomodoro, limone spremuto, mix di sapori R2*

# Gin & Tonic

R2 SELECTION

**Brockman's** - € 11

**Tanqueray Ten** - € 10

**Bond Street** - € 10

**Hayman's** - € 10

**Nikka** - € 13

**Fred Jerbis Single Barrel** - € 12

**Fred Jerbis Camomilla** - € 12

**Fred Jerbis** - € 10

**Darnley's** - € 10

**Rivo Sloe Gin** - € 10

**Bareksten Navy Strenght** - € 11

**Bareksten Botanical** - € 11

**Barmaster** - € 10

**Ungava** - € 11

**Copper Head** - € 12

**Macaronesian** - € 11

**Norde's** - € 10

**Jinzu** - € 12

**Upperhand** - € 10

**Kinobi** - € 14

**Bobby's** - € 12

**Plymouth** - € 11

**Boompies** - € 12

**Villa Ascenti** - € 11

**Brooklyn** - € 14

**Roku** - € 10

**Crocodile** - € 11

**Generous** - € 12

**Malfy Limone** - € 11

**By The Dutch** - € 10

**Sabatini** - € 13

**Notaris** - € 12

**Ferdinand's** - € 12

**Roby Marton** - € 11

**400 Conigli Coffee** - € 9

**400 Conigli Rosemary** - € 9

**Cannabis** - € 10

< TORNA ALL'INIZIO



ANDREA VALENTINETTI  
COFFEE&BAR