



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 18.30 alle 21.30

SALADS

Fragola, feta, finocchio, noci, olive, rapa rossa, aceto balsamico
Base verde: insalata gentile e misticanza 12,00

Gamberi, avocado, mandorle, cetriolo, cavolo cappuccio, Base
verde: insalata gentile e misticanza 13,00

Pollo latte e miele, grana, mela, bacon, sedano, acciughe
Base verde: insalata gentile e misticanza 12,00

PRIMI PIATTI

Pacchero artigianale alla carbonara latte e miele, guancia di
cinta e asparagi di Pernumia 13,00

Fusillone artigianale con cacio e selezioni di pepi, crudo di
gambero rosso italiano 15,00

Spaghettoni di ricciola del mediterraneo e profumi
dell'entroterra 14,00

Crema di carote di Mario, zenzero, spinaci dell'orto, orzo
biologico e crema di erborinato 12,00

Coperto - Euro 2,00

PIATTI UNICI

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

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

BURGERS

GALLINA BURGER

Bun, gallina, maionese al curry, bacon, cipolla stufata, iceberg, chutney di frutta, patatine fritte

15,00

MANZO BURGER

Bun, manzo, bacon, cipolla stufata, salsa barbecue, iceberg, cheddar, chutney di frutta, patatine fritte

14,00

DOLCI

CHEESE CAKE AI FRUTTI ROSSI E PISTACCHIO

Frolla alla mandorla, frutti rossi, namelaka al pistacchio

8,00

TART CITRON E BASILICO

Frolla al lime, pan di spagna al basilico, cremoso al lime e meringa

8,00

LAMPONE, ZENZERO, CIOCCOLATO

Sorbetto al lampone, riso soffiato al cioccolato, spuma di cioccolato allo zenzero

7,00

POKE

Disponibile tutti i giorni dalle 11:00 alle 15:00

POKE DI MARE

Riso nero all'arancia, avocado, cavolo cappuccio, cetriolo, pomodorini, gamberi saltati al pepe e arancia, mango, dressing al passion fruit

13,00

POKE DI TERRA

Riso nero, pollo latte e miele, avocado, cetriolo, noci, zucchine saltate, ananas, salsa senape e miele

13,00

ORTO POKE

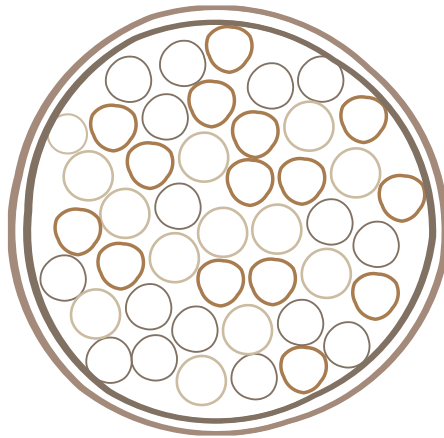
Riso nero, asparagi, fragole, uovo cotto a bassa temperatura, mandorle, avocado

13,00

Servite in contenitori ecosostenibili ,presenti secondo la disponibilità giornaliera nel banco snack

Coperto - Euro 2,00

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

Vini Bianchi

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

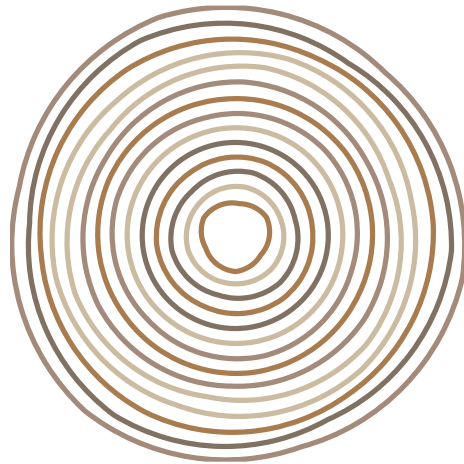
Vini Rossi

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

Vini Dolci

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

Gin 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

Age of Grapes € 9

Grappa bianca Nardini, succo di uva, Triplum Luxardo, limone spremuto, sciroppo al caramello Vol. 13.4

0 Alcol

LA VISIONE DEL COCKTAIL SENZA LA PARTE ALCOLICA

Gold € 5

Santoreggia apo juice, ananas, memento, ginger ale

Orange € 5

Bitter analcolico, 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

Sciroppo 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