



ANDREA VALENTINETTI

MENÙ

CAFFETTERIA

SNACKS & BISTRO

CAVA DELLE BIRRE

SELEZIONE VINI R2

CARTA CHAMPAGNE

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 di arancia fresca</i>	3,50
<i>Succhi BIO - Cortese</i>	3,50
<i>Tè Bio pesca o Limone - Cortese</i>	3,50
<i>Cortesino Cortese</i>	3,50
<i>Ginger Ale Cortese</i>	3,50
<i>Ginger Beer Cortese</i>	3,50
<i>Ginger Beer San Pellegrino</i>	3,50
<i>Cortese Tonica Light</i>	3,50
<i>Fever Tree Mediterranean Tonica</i>	3,00
<i>Indi Tonica</i>	4,00
<i>Tassoni Tonica</i>	3,00
<i>Thomas Henry Tonica</i>	3,50
<i>Three Cents Soda al pompelmo rosa</i>	3,50
<i>San Pellegrino Tonica</i>	3,00
<i>San Pellegrino Tonica Agrumi</i>	3,00
<i>Spuma bionda Cortese</i>	3,00
<i>Chinotto Cortese</i>	4,00
<i>Coca Cola</i>	3,00
<i>Coca Cola Zero</i>	3,00
<i>Fanta</i>	3,00
<i>Aranciata San Pellegrino</i>	3,00
<i>San Pellegrino 25 cl / 50 cl / 75 cl</i>	2,00 / 3,00 / 3,50
<i>Acqua Panna 25 cl / 50 cl / 75 cl</i>	2,00 / 3,00 / 3,50
<i>Asporto San Pellegrino 50 cl</i>	1,50
<i>Asporto Acqua Panna 50 cl</i>	1,50

CROISSANTERIA

<i>Biscotti Selezione R2</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>Girella uvetta mela cannella</i>	1,30
<i>Tortino al riso</i>	1,50
<i>Croissant alla crema cotta</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>Tarte nocciola cannella lampone</i>	2,50
<i>Tarte mandorla e albicocca</i>	2,50
<i>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>Polpette di carne</i>	1,50
<i>Polpette di verdure</i>	1,80
<i>Cicchetti selezione R2</i>	1,50 – 1,80
<i>Pizza</i>	3,00
<i>Filoncino farcito</i>	3,00
<i>Panino farcito</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 pranzo dalle 12:00 alle 14:30 e cena dalle 19.00 alle 22.00
Il menu è disponibile a parte la domenica sera

SALADS

Cocktail in abbinamento R2 Mule 8,00

Melanzana alla brace, burrata affumicata, olive taggiasche,
pomodori secchi, avocado, basilico 13,00

Sfilacci di cavallo, mirtili, zucca marinata, erborinato,
radicchio, noci Pecan, salsa barbecue esotica 13,00

Trota affumicata, Finocchi, mandorla, mandarino e arancia,
sedano, radicchio, maionese al limone 14,00

Base verde: insalata gentile e misticanza

PRIMI PIATTI

Riccioli napoletani con pomodoro san Marzano,
pomodorini, pomodoro giallo e basilico 13,00

Cocktail in abbinamento Rye Sour 9,00

Tagliatella, zucchine e acciughe in crema,
burrata affumicata e pane croccante 15,00

Cocktail in abbinamento Americano 6,00

Spaghetto alla chitarra con amatriciana di gamberi
Cocktail in abbinamento Gin Tonic R2 7,00 15,00

Mezzo pacchero integrale con ragu d'anatra,
funghi, rosmarino, vino rosso 14,00

Cocktail in abbinamento Bloody Mary R2 8,00

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

BURGERS

GALLINA BURGER

*Bun di nostra produzione, gallina sfilacciata a mano, maionese al
curry, bacon, cipolla stufata, iceberg, chutney di frutta, patatine
dippers* 15,00
Cocktail in abbinamento Champagne arnould michel & fils 8,00

MANZO BURGER

*Bun di nostra produzione, hamburger selezione Radici 180gr,
bacon, cipolla stufata, salsa barbecue, iceberg, cheddar,
chutney di frutta, patatine dippers* 14,00
Cocktail in abbinamento Old Fashioned 8,00

POKÉ

Disponibile tutti i giorni pranzo dalle 12:00 alle 14:30 e cena dalle 19.00 alle 22.00
Il menu è disponibile a parte la domenica sera

POKÈ DI MARE

*Riso nero italiano, gamberi, crema di avocado, olive, spinaci,
mango, cipolla in confettura, cetriolo, sesamo.*

13,00

Cocktail in abbinamento Jasmine 8,00

POKÈ DI TERRA

*Riso nero italiano, pollo latte e miele, avocado, mandarino,
noci, zucchine saltate, radicchio marinato, salsa senape e miele*

13,00

Cocktail in abbinamento Bulleit Bourbon & San Pellegrino ginger beer 8,00

DOLCI

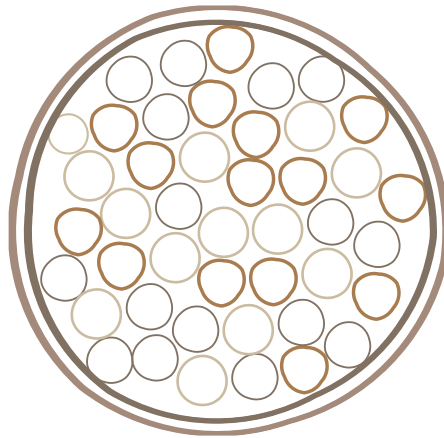
Disponibile tutti i giorni pranzo dalle 12:00 alle 14:30 e cena dalle 19.00 alle 22.00
Il menu è disponibile a parte la domenica sera

Strudel 5 mele, con salsa alla vaniglia di Tahiti e lime 7,00
Cocktail in abbinamento Apple Martini 7,00

Tart Lamponi, pistacchio e frutti di bosco 8,00
Cocktail in abbinamento Clover Club 8,00

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

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'agrumo al palato lasciando un tipico ricordo Siciliano.

Piccola - 20 Cl. € 3,5 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 per poi far spazio ad un delicato ma lungo amaro.

Lattina ultra sensoriale - 33 Cl. € 6

Yaki

Birra dell'Eremo - Italia

Double Dry Hopped Ipa - Vol. 6%

Colore giallo paglierino, schiuma bianca e fine. Note di frutta esotica e vaniglia. In bocca l'amaro è intenso ma non estremo con un finale secco e asciutto.

Lattina ultra sensoriale - 33 Cl. € 7

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 Brouwerj 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

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Champagne Tradition grand cru brut Arnould Michel <i>100% Pinot Nero - Montagne de Reims, Francia</i>	8,00	45,00
Trento doc Az. Agricola Cesconi <i>100% Chardonnay - Trentino</i>	6,50	35,00
Franciacorta Brut Lantieri de Paratico <i>100 % Chardonnay - Lombardia</i>	5,50	30,00
Durello Grand Cuvée Brut Fongaro <i>Durella 85%, Chardonnay 15% - Veneto</i>	6,00	33,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG “Ruio” Brut Az. Agricola Malibrán <i>100 % Glera - Veneto</i>	4,00	20,00

Vini Bianchi

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Agno Casto 2020 Vignalta <i>100% Manzoni Bianco - Veneto</i>	5,00	25,00
Friulano Colli Orientali 2020 Az. Agricola Fratelli Petrusa <i>100 % Friulano - Friuli Venezia Giulia</i>	5,00	28,00
Chardonnay Bourgogne 2020 Joseph Drouhin <i>100% Chardonnay - Francia</i>	6,00	30,00
Pecorino Cento Vie 2019 Umani Ronchi <i>100% Pecorino - Abruzzo</i>	6,00	30,00
Artemisia IGP Bianco 2019 Az. Agricola Le Rose <i>100 % Malvasia puntinata "vitigno recuperato" - Lazio</i>	5,00	28,00

Vini Rossi

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Io Baone 2016 Filo delle Vigne <i>Corvina, Marzemina, Batsarda, Pataresca e Moscato nero</i>	5,00	25,00
Carmenere Riserva 2018 Az. Agricola Vignalta <i>Carmenere 100% - Veneto</i>	6,00	30,00
Rosso Valtellina DOC 2020 ARPEPE <i>100% Nebbiolo - Lombardia</i>	6,00	30,00
Pinot Nero Alto Adige 2019 Putzenhof <i>100 % Pinot nero - Alto Adige</i>	6,00	30,00

Vini Dolci

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Orvieto Muffa Nobile 2017 Palazzone <i>100% Orvieto classico superiore - Umbria</i>	6,00	35,00
Malvasia delle Lipari 2017 Giona Lipari <i>95% malvasia delle Lipari 5 % Corinto nero - Sicilia</i>	6,00	35,00
Lina Verdicchio Passito castelli di Jesi 2017 Santa Barbara <i>100% verdicchio - Marche</i>	5,00	35,00
Moscato Vendemmia Tardiva Vignalta 2018 <i>100% Moscato Giallo - Veneto</i>	6,00	22,00

CARTACHAMPAGNE



ANDREA VALENTINETTI

[< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE](#)

CHAMPAGNE

Le Grandi Maison

Bottiglia

ALAIN THIENOT

Brut

60,00

Brut Vintage 2009

80,00

CANARD-DUCHENE

Parcelle extra brut 181 nature

75,00

La Grande Cuvee Blanc de Blancs Charles VII

85,00

La Grande Cuvee Blanc de Noir Charles VII

85,00

BRUNO PAILLARD

Bruno Paillard Brut Premiere Cuvée

65,00

Bruno Paillard Cuvée 72

85,00

Bruno Paillard Assemblage 2009

110,00

BOLLINGER

Special Cuvée Brut

55,00

BILLECART SALMON

Brut Nature

65,00

Cuvee N°1 Millesime 2009 Extra Brut

120,00

DEUTZ

Brut Classic

55,00

Blanc De Blancs Millesime

160,00

DOM PERIGNON

Dom Perignon

200,00

Bottiglia

KRUG

Krug Gran Cuvée

220,00

PREVOSTAT

Champagne Extra Brut Blanc de Blancs

70,00

PHILIPPONAT

Royale Reserve Brut

60,00

Royale Reserve Rosé

85,00

JACQUESSON

Cuvee n°743 Extra Brut

90,00

Cuvee n°744 Extra Brut

85,00

LOUIS ROEDERER

Collection 242

65,00

CHAMPAGNE

Le Maison di ricerca

Bottiglia

COTE DES BLANCS

DELAMOTTE

Brut

60,00

Blanc de Blancs Brut

90,00

AGRAPART ET FILS

Le 7 Crus Brut

70,00

Complantee Grand Cru Extra Brut

95,00

Avizoise Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

160,00

Mineral Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

170,00

LARMANDIER BERNIER

Longitude Blanc de Blancs

80,00

Terre de Vertus Blanc de Blancs 2015

115,00

DE SOUSA

Brut Cuvée Tradition

65,00

ETIENNE CALSAC

Les Revenants Brut Nature

120,00

CLAUDE CAZALS

Carte Or Brut Grand Cru

65,00

Millesime Brut Grand Cru

90,00

La Chapelle du Clos Millesime Grand Cru

150,00

PERTOIS - MORISET

Brut L'Assemblage

50,00

Les Quatre Terrois Blanc de Blancs Grand Cru

60,00

Les Jutees 2013 Nature Blanc de Blancs Grand Cru

80,00

AUBE – COTE DES BAR

Bottiglia

ALEXANDRE BONNET

Grande Reserve Brut

55,00

Perlé Rosé

65,00

FLEURY

Blanc de Noir Brut

60,00

DRAPPIER

Quattuoer Quatre Blanc Extra Brut

110,00

Grande Sèndrée 2010 Millesime Brut

110,00

Cuvée “Charles de Gaulle” 2009

60,00

LESEURRE

Tradition Brut

50,00

Cuvee Les Mayeux Blanc de Noir Extra Brut

80,00

FRANK PASCAL

Fluence Brut Nature

55,00

Liberance Brut Nature 2015

85,00

VINCENT CUOCHE

Dosaggio zero

55,00

Blanc de Blancs Chardonnay de Montgueux Brut Nature

60,00

PETIT CAMUSAT

Blanc de Blancs Brut

50,00

MONTAGNE DE REIMS

HUGUES GODME

Reserve Brut

50,00

Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut

60,00

CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS

Bottiglia

MAXIME PONSON

Premier Cru La Petite Montagne Extra Brut

55,00

EGLY OURIET

Grand Cru

105,00

Les Vignes des Vrigny

120,00

Grand Cru Rosè

140,00

MARGUET

Shaman 17 Grand Cru Extra Brut

75,00

Shaman 18 Rosè Premier Cru Extra Brut

75,00

VALLE DE LA MARNE

GATINOIS

Grand Cru Rose Brut

60,00

Grand Cru Brut Reserve

58,00

JM. GOBILLARD ET FILS

Grande Reserve Premier Cru

55,00

Blanc de noirs Brut

55,00

Eloge du chardonnay 2011 Blanc de Blancs

80,00

JEAN BAPTISTE GEOFFREY

Expression Brut Premier Cru

60,00

Empreinte Brut Blancs de Noir 2014 Premier Cru

75,00

Volupté Brut Blanc de Blancs 2012 Premier Cru

100,00

DAVID LECLAPART

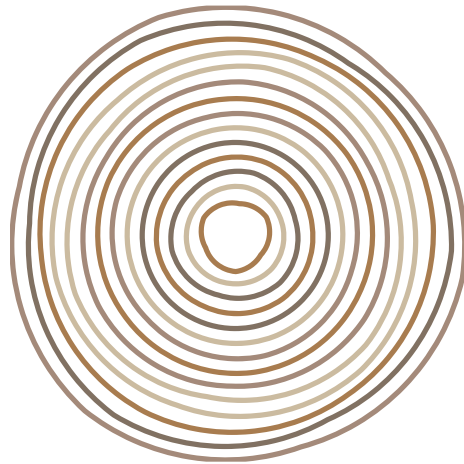
L'Amateur Premier Cru Blanc de Blancs non dosè

110,00

L'Astre Blanc de Noir non dosè

200,00

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 NEL PRE-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

0 Alcol

LA VISIONE DELL'ALCOOL 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

Booompies - € 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