ANDREA VALENTINETTI

MENÙ

CAFFETTERIA

SNACKS & BISTRO

CAVA DELLE BIRRE

SELEZIONE VINI R2

CARTA CHAMPAGNE

DRINK LIST

CAFFETTERIA

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

Tipologie di Latte

Latte intero

Latte di soia + 0,20

Latte di riso + 0,20

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

SOFT DRINKS

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

CROISSANTERIA

Biscotti Selezione R2	0,40
Mignon vuota	1,10
Mignon alla crema	1,20
Mignon con marmellata	1,20
Croissant vuota	1,30
Croissant con marmellata	1,30
Croissant con mandorle	1,30
Croissant integrale	1,30
Veneziana	1,30
Pan au chocolat	1,30
Ferro di cavallo	1,30
Treccia alle noci e uvetta	1,30
Croissant alla crema	1,40
Croissant al pistacchio	1,50
Girella uvetta mela cannella	1,30
Tortino al riso	1,50
Croissant alla crema cotta	1,40

COLAZIONE SENZA GLUTINE

Tortino paradiso al cioccolato	1,50
Tortino paradiso al pistacchio	1,60
Tortino paradiso alla vaniglia	1,50
Tarte nocciola cannella lampone	2,50
Tarte mandorla e albicocca	2,50
Plumcake del giorno	2,00

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

SNACKS

***da verificare la disponibilità giornaliera**

Tramezzino	2,00
Toast mini	3,00
Toast classico	4,00
Toast vegetariano	5,00
Polpette di carne	1,50
Polpette di verdure	1,80
Cicchetti selezione R2	1,50 – 1,80
Pizza	3,00
Filoncino farcito	3,00
Panino farcito	5,00
1/2 Piadina farcita	2,50
Piadina intera farcita	4,50
1/2 club sandwich	4,00
Club sandwich intero	7,00
Brioche salata piccola	2,50
Brioche salata grande	3,50

Salsa rosa	+ 0,30

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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, mirtilli, 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 15,00
Cocktail in abbinamento Gin Tonic R2 7,00

Mezzo pacchero integrale con ragu d'anatra, funghi, rosmarino, vino rosso 14,00
Cocktail in abbinamento Bloody Mary R2 8,00

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Coperto - Euro 2,00

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Coperto - Euro 2,00

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

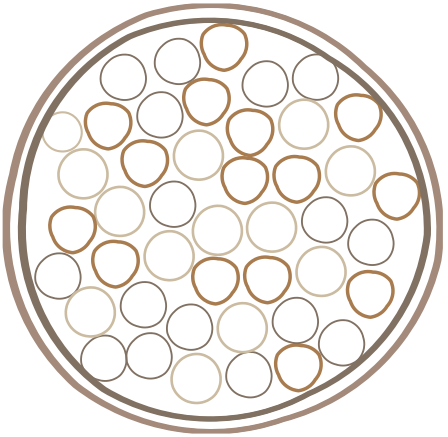
Mango, pepe rosa, zenzero, cioccolato 7,00
Sorbetto al mango, riso soffiato al cioccolato,
spuma di cioccolato 66% allo zenzero

Cocktail in abbinamento Important Slush 9,00

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Coperto - Euro 2,00

CAVA DELLE BIRRE



R²

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 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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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**

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

CARTA DEI VINI

R²

ANDREA VALENTINETTI

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Le Bolle

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Vini Bianchi

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Vini Rossi

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Vini Dolci

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

CARTA CHAMPAGNE

R²

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 Pallard Assemblage 2009	**110,00**
BOLLINGER	
Special Cuvée Brut	**65,00**
BILLECART SALMON	
Brut Nature	**65,00**
Cuvee N°1 Millesime 2009 Extra Brut	**140,00**
DEUTZ	
Brut Classic	**55,00**
Blanc De Blancs Millesime	**160,00**
DOM PERIGNON	
Dom Perignon	**200,00**

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

	Bottiglia
KRUG	
Krug Gran Cuvée	**280,00**
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**

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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 Cuvèe 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 Quattre Terrois Blanc de Blancs Grand Cru	**60,00**
Les Jutees 2013 Nature Blanc de Blancs Grand Cru	**80,00**

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

AUBE – COTE DES BAR

Bottiglia

ALEXANDRE BONNET

Grande Reserve Brut	**55,00**
Perlé Rosé	**65,00**

FLEURY

Blanc de Noir Brut	**60,00**

DRAPPIER

Quattuor Quatre Blanc Extra Brut	**110,00**
Grande Sendrée 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**

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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**

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

DRINKLIST

R²

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 rhum, lime spremuto, zucchero, maraschino Luxardo *Vol. 20*

Ke Collins €8

Antico Luxardo, Roiboos apo juice estratto, tonica Cortese *Vol. 5.7*

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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*

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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 cristallizato *Vol. 14.6*

Important Slush € 9

Gin Tanquerey 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*

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

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

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Sabatini - € 13

Notaris - € 12

Ferdinand's - € 12

Roby Marton - € 11

400 Conigli Coffee - € 9

400 Conigli Rosemary - € 9

Cannabis - € 10

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

< TORNA ALL'INIZIO

ANDREA VALENTINETTI
COFFEE&BAR