

il Menu **FOREST**

Caffetteria

CAFFÈ VERGNANO	2€	CREMA CAFFÈ	4€
DECAFFEINATO	2,50€	MAROCCHINO GINSENG/ORZO	3,50€
MACCHIATONE	2,50€	MOCACCINO CLASSICO	3€
CAPPUCCINO	3€	LATTE BIANCO ¹	2,50€
AMERICANO	3€	LATTE MACCHIATO ¹	3€
GINSENG/ORZO	2,50€	LATTE&MENTA ¹	4€
MAROCCHINO	3€	CAFFÈ CORRETTO	3€

Latte di soia, mandorla e senza lattosio +0,50€ | (¹) Latte di soia, mandorla e senza lattosio +1€
Correzioni con amari e sciroppi +1€ | Panna montata +1€

Shakerati

CAFFÈ SHAKERATO	5€
ORZO SHAKERATO	6€
GINSENG SHAKERATO	6€
ESPRESSO MARTINI	12€

Special Coffee

CAFFÈ CON GHIACCIO	2,5€
CAFFÈ LECCESE	4€
ICED COFFEE	5€

Latte, sciroppo alla vaniglia, caffè e ghiaccio

Correzioni con amari e sciroppi +1€

Dolci

BRIOCHE*	2€
BRIOCHE FARCITA*	2,50€
BRIOCHE SPECIALE*	3€
CHEESECAKE AL BICCHIERE ²	6€
TIRAMISÙ AL BICCHIERE ²	6€
MONOPORZIONE DEL GIORNO ²	6€
TORTA DEL GIORNO ²	Da 5€

Crêpes

CRÊPE ALLA NUTELLA	7€
CRÊPE NUTELLA E FRAGOLE	8€
CRÊPE NUTELLA E FRUTTI DI BOSCO	8€

Granite

GRANITE ²	5€
----------------------	----

(²) Chiedi al nostro personale per i gusti disponibili.

Spremute

ARANCIA	6€
POMPELMO ROSA	6,50€
MISTA	7€

Limonate

ITALIANA	7€
Limone, acqua, miele e menta fresca	
ESTIVA	7€
Limone, acqua, menta fresca, sciroppo all'anguria	
CARAIBICA	7€
Limone, acqua, menta fresca, sciroppo al passion fruit	

Centrifughe

DETOX	7€
Mela, carota e zenzero	
ACE	7€
Arancia, carota e limone	
PEARFECT	8€
Pera, sedano, zenzero e limone	
PARADISE	8€
Mela verde, fragole	
COOL GARDEN	8€
Cetriolo, mela, basilico	

Smoothies

BINGO	8€
Banana, fragola, cacao, latte	
TROPICANA	8€
Ananas, mango, vaniglia e latte	
AVOCADO DREAM	8€
Avocado, banana, latte di mandorla	
PURPLE MINT	9€
Frutti di bosco, menta fresca, miele, latte	

Qualsiasi smoothie si può realizzare con latte di mandorla, di cocco, senza lattosio e di soia +1€

Bevande

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	2,50€
ACQUA MENTA / ACQUA E ORZATA	4€
BIBITE IN VETRO	5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata San Pellegrino Dolce/Amara, Estathè Limone e Pesca	
CRODINO XL	6€
REDBULL	6€
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI	Da 5€
Ananas, Albicocca, Pera, Pesca, Mela Verde, Mirtillo	



TASSONI | 6 €

ACQUA TONICA SUPERFINE 0 | Delicatamente amara, persistente frizzantezza
 ACQUA TONICA AGRUMI BIO | Fresca e agrumata con cedro diamante
 CEDRATA | Solo aromi naturali, con cedro diamante
 CHINOTTO BIO | Piacevolmente amaro con chinotti siciliani
 SAMBUCO BIO | Dai nobili fiori del sambuco, solo aromi naturali
 LIMONATA BIO | Con limoni dalle pendici dell'Etna, decisa ed equilibrata
 SODA POMPELMO ROSA | Con pompelmo rosa, gusto fresco e agrumato
 GINGER BEER | Sapore deciso, piacevolmente pungente



Lista dei Vini



BIANCHI

PECORINO | BECCO REALE (Abruzzo)

8€ 45€

LUGANA "CATULLIANO" DOC | PRATELLO (Lombardia)

9€ 50€

ROSATI

CERASUOLO | BECCO REALE (Abruzzo)

9€ 50€

ROSSI

SANGIOVESE APPASSIMENTO | SANTODENO (Romagna)

8€ 45€

ALTROPASSO | REGUTA (Friuli Venezia Giulia)

8€ 45€

BOLLICINE

VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY | TERRE DI RAI (Veneto)

9€ 50€

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE (Franciacorta)

14€ 70€

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE MAGNUM (1,5L)

120€

Birra

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO (33 Cl)

5€

ICHNUSA NON FILTRATA (33 Cl)

6€

CORONA CERO 0% (33 Cl)

6€

Tagliere Forest

OGNI GIORNO PUOI LASCIARTI TENTARE DAL NOSTRO TAGLIERE
PER ACCOMPAGNARE IL TUO APERITIVO!

CRUDO | 12€

Tagliere di prosciutto crudo di Parma 24 mesi accompagnato da crostini di pane al forno a lenta doratura e mozzarella di bufala campana D.O.P.

TRADIZIONALE | 15€

Una selezione di salumi misti accompagnati da crostini di pane al forno a lenta doratura e mozzarella di bufala campana DOP

VEGETARIANO | 15€

Un assortimento di formaggi selezionati e specialità vegetali

Consigliato per due persone



Sandwiches

CLASSICO AL GRAN BISCOTTO

10€

Pane in cassetta di produzione artigianale, fontina, prosciutto cotto Gran Biscotto e burro fuso

MORTADELLOSO

12€

Pane in cassetta di produzione artigianale, caprino fresco, mortadella, pesto di pistacchio e songino

SALMON SANDWICH

14€

Pane in cassetta integrale di produzione artigianale, salmone norvegese affumicato, crema di avocado*, salsa bernese, uovo al tegamino e semi di papavero (Bacon +2€)

ROAST-BEEF CLUB SANDWICH

14€

Pane in cassetta integrale di produzione artigianale, roast-beef all'inglese, pomodoro ramato, insalata, maionese, bacon

Opzione pane integrale +2€

Pinse

LA REGINA*

14€

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco

BOLOGNA*

14€

Mortadella, stracchino, granella di pistacchio e basilico fresco

ORTOLANA*

14€

Stracchino, bis di pomodorini, zucchine marinate agli agrumi, basilico fresco

DELICATISSIMA*

15€

Mozzarella di bufala campana DOP, zucchine al velo, prosciutto cotto Gran Biscotto, gocce di pesto, basilico fresco

CRUDO*

15€

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, rucola, scaglie di grana, basilico fresco

Crostoni

AVOCADO TOAST

12€

Crostone di pane integrale di produzione artigianale, crema di avocado*, uovo all'occhio di bue, avocado fresco e semi di papavero (Bacon +2€ | Salmone affumicato +3€)

HEALTHYS

13€

Crostone di pane integrale di produzione artigianale, crema di avocado*, pomodorini pachino, feta, mix di semi



SABATO E DOMENICA VIENI A PROVARE IL NOSTRO BRUNCH!

Insalatone

CAESAR SALAD	14€
Lattuga romana, pomodorini pachino, pollo*, scaglie di grana, salsa caesar e crostini di pane (Bacon +2€)	
FRESH SALAD	14€
Insalatina fresca, salmone norvegese affumicato, spicchio di arancia al vivo, finocchio, olive, avocado fresco e mix di semi	
MARY'S SALAD	15€
Insalata, cavolo cappuccio viola, bresaola valtellinese, carote al velo, feta, pera e noci	
SUMMER SALAD	15€
Insalata, tonno, pomodorini pachino, uovo sodo e olive	

Sfiziosità

CAPRESE	12€
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro e basilico fresco	
ARMONIA	14€
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e melone retato	
AURORA	14€
Salmone norvegese affumicato, crostini di pane al forno a lenta doratura, riccioli di burro su letto di songino	
GRAN MIX	14€
Bresaola valtellinese, mozzarella di bufala campana DOP, verdure grigliate	
ROAST-BEEF	14€
Roast-beef all'inglese con contorno di verdure di stagione alla griglia	
VITEL TONNATO	14€
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e capperi	
FASSONA	18€
Tartare di Fassona piemontese battuta al coltello, tuorlo d'uovo, capperi in fiore, salsa worcestershire, scaglie di grana, olio E.V.O., sale e pepe	

Crêpes

CRÊPE CLASSICA Prosciutto e formaggio	8€
CRÊPE PARMA Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e formaggio	9€



CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PER I PIATTI DEL GIORNO

Signature Cocktails

TORINO Vermouth bianco del Professore, tonica Tassoni "Superfine", scorza di agrumi freschi	10€
FIRENZE Rhum bianco, alchermes, lime, sciroppo di zucchero di canna	10€
MONZA Bitter Sala, Gin Fabbri alle amarene	11€
MILANO Campari, lime, Ginger beer Tassoni	12€
ROMA TRITONE Gin Tanqueray, limone, sciroppo di zucchero di canna, basilico fresco	12€
CAGLIARI Bulleit bourbon, mirto sardo, gocce di angostura	13€

Virgin Cocktails

CATANIA Sciroppo blu alle arance di Sicilia, gassosa, limone	10€
ROMA FIUME Tanqueray Gin 0,0%, limone, sciroppo di zucchero di canna, basilico fresco	12€
PALERMO Seedlip Grove 42, miele, limone, tonica Tassoni agrumi bio	12€

Amari e Distillati

SPECIALS

BULLEIT BOURBON / BULLEIT RYE	7€
ZACAPA 23 ANNI	8€
LAGAVULIN 8 ANNI	8€
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	8€

CLASSICS

BAILEYS	5€
HIERBAS	5€
FRANGELICO	5€
JEFFERSON	5€
DENTE DI LEONE	5€

Chiedere al personale per eventuali altri special o distillati.

CON SOLO 2€ IN PIÙ, POTRAI GUSTARE IL NOSTRO APERITIVO. VALIDO PER TUTTI I COCKTAILS.

Spritzeria

I VECCHI CLASSICI E LE NOSTRE INTERPRETAZIONI DI OGNI COLORE
E DI OGNI GUSTO. TUTTI A 10€.

SPRITZ APEROL | CAMPARI

HUGO con ST-GERMAIN

SPRITZ VENEZIANO con Bitter SELECT di Venezia

SPRITZ CYNAR con liquore Cynar al carciofo

LIMONCELLO SPRITZ

RED | Liquore alla fragola

BLUE | Liquore alle scorze di arancia del curaçao

WHITE | Liquore alla pesca

GREEN | Liquore al melone

Spritz Venturo

VENTURO TI TRASPORTA SU UN'ELEGANTE TERRAZZA, AFFACCIATA A UN MARE DAI RIFLESSI BLU TURCHESE. LUMINOSE NOTE AGRUMATE SI MESCOLANO A SEDUCENTI BOTANICALS, COMPLETATE DA UN PIZZICO DI SALE MARINO. UNA COMBINAZIONE IRRESISTIBILE, BASE IDEALE PER UNO SPRITZ SENZA EGUALI

SPRITZ VENTURO

MEZZA BORDATURA DI SALE MARINO, VENTURO, PROSECCO BRUT, SODA



CON SOLO 2€ IN PIÙ, POTRAI GUSTARE IL NOSTRO APERITIVO. VALIDO PER TUTTI I COCKTAILS.

APERTI TUTTI I GIORNI.
EVENTUALI MODIFICHE VERRANNO COMUNICATE
SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL,

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata
o surgelata all'origine

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta,
dal personale in servizio.

