APERITIVI

Spritz Bianco	4,00
Spritz Aperol	6,00
Spritz Campari	6,00
Spritz Select	6,00
Spritz Hugo	6,50
Americano Martini	8,00
Americano Punt e Mes	8,00
Americano Antica Formula	9,00
Negroni	9,00
Americano Mocktail Zero	8,00
Negroni Mocktail Zero	8,00

AMERICANI

Carpano Antica Formula	9,00
Cocchi Vermouth di Torino	9,00
Vermouth del Professore	9,00
Jerbaris Bitter	9,00
Bitter Rouge	9,00
Martini	8,00
Punt e Mes	8,00
Antica Formula	9,00
Zero	8,00

I NOSTRI GIN

Mare	12,00
Hendrick's	12,00
Monkey 47	14,00
Malfy Pompelmo Rosa	12,00
Bobby's	14,00
Martin Miller's	12,00
Bombay Premier Cru	12,00
Amuerte Black/Green/White/Orange	16,00

AMARI E GRAPPE

Baileys	5,00
Grappa Bianca	5,00
Montenegro	5,00
Jagermaister	5,00
Pelinkovac	5,00
Sambuca	5,00
Amaro del Capo	5,00
Averna	5,00
Fred Jerbis	5,00

VINO

VINI BIANCHI

Venica Friulano	8,50	42,00
Venica Ribolla Gialla	8,50	42,00
Villa Russiz Friulano	8,00	40,00
Villa Russiz Les Enfants	6,00	30,00
Luisa Malvasia	6,00	30,00
Luisa Pinot Grigio	6,00	30,00
Luisa Traminer	6,00	30,00
Luisa "I Ferretti" Desiderium	8,00	40,00
Fantin Ribolla Gialla	6,00	30,00
Fantin Pinot Bianco	6,00	30,00
Grappolo d'Oro Friulano	4,00	20,00
Grappolo d'Oro Ribolla Gialla	4,00	20,00
Grappolo d'Oro Sauvignon	4,00	20,00
Grappolo d'Oro Chardonnay	4,00	20,00
Prelac Malvazija Istriano	6,00	30,00
Russian Pinot Grigio	6,00	30,00

VINI ROSSI

Cabernet Franc	4,00	20,00

BOLLICINE

Luisa Cuvèe	8,00	42,00
Villa Vesco Trento DOC	8,00	42,00
Collavini Ribolla Spumante	8,00	42,00
Ermes Ribolla Spumante	6,50	32,00
Prosecco	4,00	20,00
Franciacorta	9,00	60,00



MENU

drinks & cocktails

ORA

CAFFETTERIA

TRADIZIONALI

Espresso neoclassico/eclettico	2,00
Doppio neoclassico/eclettico	3,50
Capo in B	2,00
Caffè americano	2,00
Macchiatone	2,10
Cappuccino	3,00

CON LATTE

Flat white	3,50
Latte macchiato	3,10
Marocchino	2,30

GOLOSI

Latte macchiato al caramello 5,00
latte montato con sciroppo di caramello + shot di espresso

Cappucino alla nocciola 5,00
crema di nocciola, shot di espresso, crema di latte + decorazione con crema di nocciole e noccioline

Mocaccino 4,00
shot di espresso affogato nella crema di cioccolato + crema di latte e polvere di cacao

COLD COFFEE

Caffè shakerato 5,00
due shot di espresso shakerati assieme al ghiaccio

Shakerato avena e vaniglia 5,50
due shot di espresso shakerati, latte di avena aromatizzato alla vaniglia

Cold Brew Cappuccino 5,00
cold brew, uno shot di latte e panna aromatizzata

Iced Latte 4,30
latte a scelta, uno shot di espresso e ghiaccio

Iced Latte Aromatizzato 4,80
sciroppo a scelta, latte a scelta e uno shot di espresso

variante deka/avena/soia	0,30
+ panna	0,50

IL CAFFÈ DISSETANTE 7,00

Orange Cold Brew
spremuta di arancia fresca + cold brew servito con ghiaccio

Cold Brew Tonic
cold brew, acqua tonica indian

SLOW COFFEE

Chemex / 4 min di preparazione	5,50
V60 / 3/4 min di preparazione	5,50
Aero Press / 3 min di preparazione	5,50
Cold Brew / estrazione ad infusione a freddo	5,50

FRAPPÈ 6,50

gianduia • frutti di bosco • caffè • vaniglia
menta • fragola • caramello salato
nocciola • pistacchio • banana

SUCCO DI FRUTTA BIO 3,50

pesca • mirtillo • ace • ananas • albicocca



SEMPRE L'ORA GIUSTA

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua naturale	2,00
Acqua frizzante	2,00
Coca Cola	4,00
Coca Cola Zero	4,00
Tè alla pesca	4,00
Tè al limone	4,00
Acqua tonica	4,00
Lemon Soda	4,00
Gingerino	3,50
Spremuta arancia fresca	4,00

ANALCOLICO SIGNATURE

Brew Spritz Zero 7,00
martini floreale, cold brew, soda

Brew Americano Zero 7,00
trittico, martini vibrante, cold brew, sciroppo di zucchero

Brew Hugo Tonic 7,50
martini vibrante, miele, acqua tonica, cold brew

APERITIVO LOW ALCOOL

Americano Cold Brew 7,00
martini rubino, martini bitter, cold brew coffee, soda

Negroni Cold Brew 8,00
gin, vermouth, bitter, cold brew coffee

Espresso Martini 8,00
vodka, liquore al caffè, espresso

Chocolate Orange Espresso Martini 8,00
vodka, liquore al caffè, crema di cacao, espresso

BIRRE

Birra piccola	3,50
Birra grande	6,00
Corona	5,00
Trumer Pils No Alcol	5,00
Mastino Gluten free	5,00

MENU

brunch & aperitif

PASTICCERIA

Brioche vuota	2,00
Brioche farcita/vegana/integrale	2,80
Brioche cubo	3,60>3,80
Torta	5,00

SNACKS

SAN DANIELE 6,50
brioche salata con prosciutto di San Daniele e mozzarella

NORDICA 6,50
brioche salata con salmone, rucola e formaggio spalmabile

CICCHETTI 2,50
chiedi allo staff i gusti disponibili

PANINI

ATLANTICO 10,00
baguette con salmone affumicato, formaggio fresco, cetriolo e spinacino

CRUDO 10,00
pane pizza con prosciutto crudo, stracciatella e rucola

ITALIANO 8,00
pane pizza con mozzarella, pomodoro, pesto al basilico senza aglio e rucola

VEGANO 8,50
pane ai cereali con melanzane grigliate, hummus, pomodori secchi ed insalata

TOAST CAVANA 7,00
con cotto triestino e montasio (kren su richiesta)

BOWL

HEALTHY 15,00
salmone marinato, avocado, uovo sodo, farro, valeriana e limone

CAESAR SALAD 13,50
pollo, crostini, parmigiano e lattuga

VEGGIE 10,00
cous cous, verdure di stagione, ceci e feta

ORA

BRUNCH 10-15

DOLCE

YOGURT BOWL 8,00
yogurt greco con granola, frutta e miele

WAFFLE BOSCO 10,50
waffle con crema al mascarpone, fragole, mirtilli, lamponi e sciroppo d'acero

WAFFLE GOLOSI 9,50
waffle con cioccolato, banana e panna montata

SALATO

AVOCADO TOAST 9,00
pane tostato, avocado, uovo all'cchio e chili
+ bacon / salmone / funghi trifolati (3,00)

UOVA AL TEGAMINO 8,00
con grana padano, erba cipollina e pane tostato
+ bacon / funghi trifolati (3,00)

CLUB SANDWICH 15,00
con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese

È ORA 18,00
Piatto brunch con uova strapazzate, salmone affumicato, pane tostato, burro, yogurt greco con miele, frutta e caffè

APERITIVO 17-22

Hummus 6,00
crema di ceci, sesamo crostini

Acciughe 9,00
crostini con acciughe, burro montato e germogli

Baccalà mantecato 10,00
tartine con baccalà mantecato e olive

Patate al forno 7,00
- con olio al tartufo nero, scaglie di grana padano
- aioli

Tagliere ORA X2 20,00
affettati e formaggi tipici

Tartare di manzo 16,00
battuta di manzo con senape, capperi, burro e crostini

PINSA GUSTOSA 12,00
pinsa con mozzarella, prosciutto crudo di San Daniele, stracciatella e rucola

PINSA BIANCA 11,50
pinsa con mortadella, burrata e granella di pistacchio

PINSA VEGETARIANA 9,00
pinsa con mozzarella e selezione di verdure grigliate

Per consultare l'elenco degli allergeni, chiedi al nostro staff