

DALLE 8:00 ALLE 18:00

from 8:00 to 18:00

EX TIPOGRAFIA

BREAKFAST & RESTAURANT



MENÙ

COLAZIONI, PRANZO & CENA

WWW.EXTIPOGRAFIA.IT

COLAZIONE Breakfast

Dolci / Sweet breakfast

Pan bauletto tostato, burro e marmellata, spremuta d'arancia e caffè 1. 11	10
Toasted bread, butter and jam, orange juice and coffee	
Pancake, sciroppo d'acero, frutta fresca e crema pasticcera 1. 2. 8. 11	10
Pancake with maple syrup, fresh fruit and pastry cream	
Frutta di stagione, yogurt, menta, miele e muesli 1. 2. 11	10
Seasonal fruit, yogurt, mint, honey and granola	
Waffle con panna, fragole, sciroppo d'acero e zucchero a velo 1. 8. 11. 12	9
Waffle with whipped cream, strawberries, maple syrup and powdered sugar	
Fagottini di crepes ripieni di crema chantilly su coulis di frutti di bosco 1. 8. 11	8
Crepes rolls filled with chantilly cream and red berries compote	
Fagottini di crepes ripieni di Nutella accompagnati da crema chantilly e fragole 1. 2. 8. 11	9
Crepes rolls filled with Nutella with chantilly cream and strawberries	

Salate / Salty breakfast

Pan bauletto tostato, crema di avocado, lime, uova in camicia, salmone Alaska marinato e peperoncino 1. 8. 9. 11	11
Toasted homemade white bread, avocado cream, lime, poached eggs, cured scottish salmon and chilli	
Pan bauletto tostato, crema di avocado, pomodorini, feta greca e uova strapazzate 1. 8. 11	10
Toast, avocado cream, tomatoes, feta cheese and scrambled eggs	
Pan bauletto tostato, salsiccia, bacon, uova fritte, funghi arrosto e Dolcesardo in carrozza 1. 8. 11. 12	14
Toasted homemade white bread, sausage, bacon, fried eggs, roast mushrooms and deep fried Dolcesardo cheese	
Pan bauletto tostato, salmone Alaska marinato, asparagi alla griglia, uova in camicia, salsa olandese ed erba cipollina 1. 8. 9. 11. 12	10
Toasted homemade white bread, marinated scottish salmon, grilled asparagus, poached eggs, hollandaise sauce, and chives	
Pan bauletto tostato ripieno di prosciutto arrosto, cheddar, uovo e crema di avocado 1. 8. 11. 12	11
White bread, roast ham, cheddar, egg and avocado cream	
Uova a scelta tra strapazzate, fritte, in camicia, misticanza e pane 1. 8. 11	7
Choose from scrambled, fried, poached soft boiled eggs, with salad and bread	
Uova strapazzate, guanciale, pecorino, pepe nero, pan bauletto tostato e insalata 1. 8. 11. 12	8
Scrambled eggs, guanciale, pecorino cheese, black pepper with toasted bread and salad	
Bagel homemade ripieno di Philadelphia, pomodoro, rucola e uovo fritto 1. 8. 11	9
(a scelta: salmone, prosciutto arrosto o bacon) 1. 8. 11	
Home made bagel filled with Philadelphia, tomatoes, rocket and fried egg (choice of: salmon, roasted ham or bacon)	

PERSONALIZZA LA TUA COLAZIONE

AGGIUNTE SALATE salty additions



Salmone Alaska 3
Alaska Salmon



Bacon 2
Bacon



Prosciutto arrosto 3
Roast ham



Uovo 2
Egg



Crema di Avocado 2,5
Avocado cream



Prosciutto crudo 3
Raw ham



Spinaci 2
Spinach



Feta 1,5
Feta cheese

AGGIUNTE DOLCI sweet additions



Nutella 3
Nutella



Caramello 1
Caramel



Sciroppo d'acero 3
Maple syrup

SMOOTHIE

Smoothie con banana, latte di mandorle, avocado e cucchiaino di miele 2	6
Smoothie with banana, almond milk, avocado and honey	
Smoothie con latte, cioccolato fondente, banana, gocce di cioccolato e ghiaccio 11	6
Smoothie with milk, dark chocolate, banana, chocolate drops and ice	
Smoothie con latte di cocco, mirtilli, lampone, ghiaccio e zucchero	6
Smoothie with coconut milk, blueberry, raspberry, ice and sugar	

Costo del Servizio al Tavolo 10%

Allergeni

1 Glutine, 2 Noci, 3 Mostarda, 4 Sesamo, 5 Crostacei, 6 Arachidi, 7 Sedano, 8 Uova, 9 Pesce, 10 Molluschi, 11 Latticini, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Soya

1 Gluten, 2 Nuts, 3 Mustard, 4 Sesame, 5 Crustaceans, 6 Peanuts, 7 Celery, 8 Eggs, 9 Fish, 10 Molluscs, 11 Milk, 12 Sulphites, 13 Lupins, 14 Soy



dalle COLAZIONI

Pancake, sciroppo d'acero, frutta fresca e crema pasticcera



PRANZO & CENA

Lunch & Dinner

DALLE 12:00 ALLE 00:00

from 12:00 to 00:00

Costo del Servizio al Tavolo 10%

Antipasti / Starters

Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione ^{11.12}	16
Selection of local cured meat and cheeses served with home made jam	
Carpaccio di vitello cbt, rucola, funghi, scaglie di grana ^{11.12}	8
Veal carpaccio (CBT), rocket salad, mushrooms, Grana cheese flakes	
Flan di zucca, caponatina di verdure, guanciale croccante, crema di erborinato ^{1.8.11.12}	8
Pumpkin flan, vegetable caponata, crispy guanciale, blue cheese cream	
Tartare di manzo, salsa al parmigiano, carciofi saltati ^{11.12}	16
Beef tartare, Parmesan sauce, sautéed artichokes	
Uovo cbt, salsa al pomodoro fresco all'amatriciana, crumble di olive ^{1.7.8.11.12}	12
Egg (CBT), fresh tomato "Amatriciana-style" sauce, olive crumble	
Pane tostato con pomodoro, olio extravergine di oliva e paleta di prosciutto iberico ^{1.12}	17
Toasted bread with tomato, extra virgin olive oil and Iberian ham paleta	

I nostri fritti / Our fries dishes

Bocconcini di pollo home made impanati e fritti accompagnati da una salsa in agrodolce leggermente piccante ^{1.8.12}	14
Breaded and fried home made chicken nuggets with slightly spicy sweet and sour sauce	
Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto crudo di Fonni ^{1.11.12}	12
Deep fried dumplings with parmesan cheese and Sardinia raw ham	
Polpette di manzo fritte con salsa al parmigiano ^{1.8.11.12}	15
Fried beef meatballs with parmesan cheese sauce	

La nostra Pasta / Our Pasta

Tonnarello con guanciale, pepe nero e pecorino romano ^{1.8.11.12}	13
Tonnarello with guanciale, black pepper and pecorino cheese	
Paccheri alla carbonara di carciofi ^{1.8.11.12}	15
Paccheri pasta with artichoke carbonara	
Paccheri alla bolognese, funghi cardoncelli e fonduta di parmigiano ^{1.7.11.12}	15
Paccheri pasta with Bolognese ragù, cardoncelli mushrooms and Parmesan fondue	
Risotto alla zucca, fonduta di erborinato, noci e salvia frita ^{2.7.11.12.14}	15
Pumpkin risotto with blue cheese fondue, walnuts and fried sage	
Gnocchetti di pasta fresca, salsa di pomodoro datterino, melanzana frita, scaglie di ricotta affumicata e olio al basilico ^{1.8.11.12}	14
Fresh gnocchetti pasta with date tomato sauce, fried eggplant, smoked ricotta shavings, and basil oil	
Pappardelle al pomodoro fresco e polpette di angus ^{1.8.11.12}	16
Pappardelle with fresh tomato and beef meatballs	



dai **NOSTRI PRIMI**

Tonnarello con guanciale, pepe nero e pecorino romano

I nostri secondi / Our main courses

Tagliata di angus, crema di parmigiano al tartufo, dadolata di zucca, funghi e patate ^{11;12;14}	24
Sliced Angus beef with truffle-flavored Parmesan cream, diced pumpkin, mushrooms and potatoes	
Cotoletta di pollo alla bolognese ^{1.7.8.11.12}	18
Breaded chicken cutlet topped with Bolognese ragù and Parmesan	
Stracotto di manzo al vino rosso e patate arrosto ^{7.11.12.14}	18
Beef stew with red wine and roasted potatoes	
Ribs in salsa BBQ e patate fritte ¹²	22
Ribs with BBQ sauce with fries potatoes	
Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate stick fritte ^{1.3.4.8.11.12}	17
Beef burger 180gr, bacon, cheddar, lettuce, tomato, caramelized red onion, fried egg, mustard mayo with fried potatoes	

Le nostre insalate / Our salads

Petto di pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, bacon, pomodorini, crostini di pane e salsa caesar ^{1.3.8.9.11.12}	14
Chicken breast, lettuce, parmesan cheese shaves, bacon, tomatoes, bread croutons and caesar sauce	
Quinoa, lattuga, crema di avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico ^{9.12}	14
Quinoa, lettuce, avocado cream, sun-dried tomato, smoked salmon and basil	
Insalata di farro, pomodorini cherry, pesto di basilico e noci, tonno all'olio d'oliva extravergine, scaglie di parmigiano reggiano e olive nere ^{1.2.9.11.12}	15
Spelt salad with cherry tomatoes, basil and walnut pesto, tuna in extra virgin olive oil, Parmesan cheese shaves and black olives	

I nostre contorni / Our side dishes

Patate al forno	5
Roast potatoes	
Patate stick fritte “potrebbe contenere glutine”	5
Chips Fries MAY CONTAIN GLUTEN	
Spinaci saltati al burro	7
Stir fried spinach with butter	



dai NOSTRI SECONDI

Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate fritte

I nostri dolci / Our desserts

Scegli la tua cheesecake senza lattosio ^{1.8.12} (Cioccolato, fragole, Nutella o caramello) Choose your diary free cheesecake (Chocolate, strawberries, Nutella or caramel)	8
Crema chantilly con gelato al caffè e terra di cioccolato ^{1.8.11} Chantilly cream with coffee gelato and chocolate crumble	8
Tortino al cioccolato con crema inglese alla vaniglia ^{1.8.11} Chocolate cake with vanilla crème anglaise	10
Fagottini di crepes ripieni di crema chantilly su coulis di frutti di bosco ^{1.8.11} Crepes rolls filled with chantilly cream and red berries compote	8
Fagottini di crepes ripieni di Nutella accompagnati da crema chantilly e fragole ^{1.2. 8.11} Crepes rolls filled with Nutella with chantilly cream and strawberries	9
Tagliata di frutta di stagione Fresh seasonal fruits cut	8

BIRRE

Heineken cl 20	3	Heineken cl 40	6
La Rossa cl 33	5	Heineken 00 cl 33	4

BEVANDE

Acqua Naturale / Gassata cl 25	3,5
Acqua Naturale / Gassata cl 75	2,5
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,5
Lurisia Aranciata / Lurisia Gazzosa Orange soda / Soda	3,5
Esthé Limone / Esthé Pesca Fresh Lemon Tea / Fresh Peach Tea	3,5
Succhi Frutta cl 20 Fruit Juices	3
Spremuta d'arancia Orange juice	3,5
Acqua Brillante	2
Tonica Fever Tree / Tonica Tassoni Tonic water	4
Ginger Beer	4
Cedrata Tassoni	4
Succo di pomodoro condito Seasoned tomato juice	4
Red Bull	4
Aperol Soda / Aspide Soda	4
Cocktail Sanpellegrino	4
Lurisia Genziana / Lurisia Assenzio	4
Aspide / Bitteroma / Vermouth	5



dai NOSTRI DOLCI

Fagottini di crepes ripieni di Nutella accompagnati da crema chantilly e fragole



Companeat

Il giusto mix di ingredienti

EX TIPOGRAFIA

— BREAKFAST & RESTAURANT —

Premium Partner



Audi

Catte Auto

Seguici sui nostri canali



WWW.EXTIPOGRAFIA.IT