il viaggio
impresa sociale

MENU

www.ilviaggioimpresasociale.com
info@ilviaggioimpresasociale.com
+39 0523 1791146 / +39 0523 1791157

@ilviaggio_impresasociale
Il Viaggio Impresa Sociale

IL VIAGGIO, INCLUSIVITA' ED ECCELLENZA

Viaggiare è sempre stata la nostra passione. Abbiamo attraversato il mondo, incontrato persone straordinarie e scoperto realtà lontane dalla nostra, dove, nonostante le difficoltà, regnano forza, dignità e gioia autentica. Queste esperienze ci hanno aperto gli occhi e il cuore, spingendoci a restituire parte della fortuna che abbiamo avuto.

Così, nel 2019, di ritorno dalla Dancalia, abbiamo deciso di dare vita a un progetto senza scopo di lucro, capace di offrire nuove opportunità a persone fragili e svantaggiate. Abbiamo investito le nostre risorse per creare un ecosistema che non fosse solo un'impresa sociale, ma un luogo di bellezza, eccellenza e inclusività.

Nasce così Il Viaggio, un'esperienza che speriamo sceglierete per l'atmosfera accogliente, la qualità dell'offerta e il senso di benessere che trasmette. Perché questo è un progetto che "fa bene e fa sentire bene".

Siamo partiti con un piccolo relais di tre camere, un birrificio artigianale e una birreria con cucina ispirata alle eccellenze del territorio. Oggi le camere sono sei e abbiamo arricchito la nostra offerta ristorativa con la pizzeria, che unisce due grandi simboli della convivialità, la pizza e la birra artigianale. Il Viaggio è anche diventato il brand di una linea esclusiva di prodotti beverage e beauty, ispirata alla nostra ricerca dell'eccellenza.

Il nostro viaggio continua con nuovi spazi pensati per accogliervi: una splendida terrazza naturale a monte dell'oliveto con un "chiringuito degli olivi" in cui gustare una birra o un drink con vista sulla vallata, e ideale per eventi, momenti di relax e attività rigeneranti.

Grazie per essere sulla nostra strada.

Ornella, Alberto e il team

IL VIAGGIO, INCLUSIVITY AND EXCELLENCE

Traveling has always been our passion. We have crossed the world, met extraordinary people, and discovered places far from our own reality—places where, despite difficulties, strength, dignity, and genuine joy prevail. These experiences have opened our eyes and hearts, inspiring us to give back some of the fortune we have received.

So, in 2019, after returning from Dancalia, we decided to create a nonprofit project capable of offering new opportunities to vulnerable and disadvantaged people. We invested our resources to build an ecosystem that is not just a social enterprise but a place of beauty, excellence, and inclusivity.

This is how Il Viaggio was born—an experience we hope you will choose for its welcoming atmosphere, high-quality offerings, and the sense of well-being it conveys. Because this is a project that "does good and makes you feel good."

We started with a small relais with three rooms, a craft brewery, and a brewpub with a kitchen inspired by the finest local ingredients. Today, we have expanded to six rooms and enriched our dining experience with a pizzeria that combines two great symbols of conviviality: pizza and craft beer. Il Viaggio has also become the brand of an exclusive line of beverage and beauty products, inspired by our pursuit of excellence.

Our journey continues with new spaces designed to welcome you: a stunning natural terrace above the olive grove, featuring an "Olive Grove Chiringuito"—a perfect spot to enjoy a beer or a cocktail while admiring the valley view, as well as an ideal setting for events, moments of relaxation, and rejuvenating activities.

Thank you for being part of our journey.

Ornella, Alberto, and the team

LE NOSTRE BIRRE / *OUR BEERS*

Tutte le nostre birre medie vengono servite con il nostro snack: un vasetto di ceci biologici aromatizzati alle spezie o alle erbe aromatiche e non fritti.
All our medium-sized beers are served with our snack: a yar of our organic chickpeas, flavored and not fried, with spices or herbs.

Birra alla spina / *Draught beer 0,40 L* 6 €

U.S.Route 1	**APA**	**5,2% Vol**	(1)
YATRA	**Session IPA**	**3,5% Vol**	(1)
SP55	**Blanche**	**4,3% Vol**	(1)
SAFARI	**Helles**	**4,8% Vol**	(1)
ITER	**Imperial Pils**	**6,5% Vol**	(1)
RYOKOU	**Marzen**	**5,3% Vol**	(1)
HODOS	**Tripel**	**7,0% Vol**	(1)
A	**Milk Stout**	**5,6% Vol**	(1;7)
LA ZINGARA	**Italian Grape Ale**	**6,5% Vol**	(1)

Radler (Safari e Limonata / Safari beer and lemonade) 4 €

Birretta a scelta - spina da 0,15 l / ***Small Beer*** *at your choice - draft 0,15 l* 3 €

Degustazione 4 birre a scelta (spine da 0,60 l totali)
Tasting of 4 beers *of choice (total draft 0,60 l)* 9,5 €

Bottiglie da 0,33 L al tavolo **/ *Bottle*** *0,33 L at the table* 6 €

Bottiglie da 0,75 L al tavolo **/ *Bottle*** *0,75 L at the table* 10,5 €

Allergeni / *Allergens*

Glutine / *Gluten* (1)
Crostacei / *Crustaceans* (2)
Uova / *Eggs* (3)
Pesce / *Fish* (4)
Arachidi / *Peanuts* (5)
Soia / *Soi* (6)
Latte / *Milk* (7)
Frutta a guscio (8)
Sedano / *Celery* (9)
Senape / *Mustard* (10)
Sesamo / *Sesame* (11)
Anidride solforosa / *Sulfure dioxide* (12)
Lupini / *Lupin* (13)
Molluschi / *Mollusks* (14)
Funghi / *Mushrooms* (15)
Aglio / Garlic (16)

Scopri le nostre birre / *Discover our beers*

U.S. ROUTE 1 – APA / 5,2° Vol

La nostra American Pale Ale, con uno stile tutto americano. È un'esplosione di profumi che ricordano gli agrumi. Ha un amaro marcato che la rende molto beverina. Il suo colore ha toni ambrati e si distingue per una buona quantità di schiuma.

Our American Pale Ale, with an all-American style. It's an explosion of citrusy aromas. It has a pronounced bitterness that makes it very drinkable. Its color has amber tones and stands out for a good amount of foam.

YATRA – SESSION IPA / 3,5° Vol

La Session IPA è una birra dal corpo leggero e dal basso tenore alcolico, pensata per essere gustata in quantità senza mai risultare pesante. L'intensa aromaticità, data dalla generosa luppolatura a freddo, sprigiona note di agrumi, frutto della passione e sentori erbacei in perfetto equilibrio. Il finale è secco e rinfrescante. Ideale per chi ama il carattere di una IPA ma cerca una bevuta più leggera e disinvolta.

Session IPA is a light-bodied beer with a low alcohol content, designed to be enjoyed in quantity without ever feeling heavy. Its intense aroma, thanks to generous dry hopping, releases notes of citrus, passion fruit, and herbal hints in perfect balance. The finish is dry and refreshing. Ideal for those who love the character of an IPA but are looking for a lighter, more easy-going drink.

SP55 – BLANCHE / 4,3° Vol

Birra di frumento in stile belga. Ha un sapore fresco e lievemente speziato, con una leggera acidità e un basso contenuto di luppolo; contiene aggiunta di bucce di arancia e coriandolo. È una birra dal colore pallido e torbido, dovuto all'uso di malto di frumento non filtrato. Particolarmente adatta per essere gustata durante le giornate estive.

Belgian-style wheat beer. It has a fresh and slightly spicy flavor, with a light acidity and low hop content; it contains added orange peel and coriander. It's a beer with a pale and cloudy color, due to the use of unfiltered wheat malt. Particularly suitable for enjoying during summer days.

SAFARI – HELLES / 4,8° Vol

Tipica lager, una tipologia di birra molto diffusa e apprezzata nella regione della Baviera. Si contraddistingue per un gusto morbido, bilanciato, dal sapore maltato e da cui emergono note di crosta di pane. Il luppolo, presente in quantità discreta, contribuisce a donarle una leggera amarezza. Ha un colore dorato brillante e una schiuma persistente. Rinfrescante e molto beverina, è perfetta per chi preferisce birre più leggere ed equilibrate.

Typical lager, a dely appreciated beer type in the Bavarian region. It stands out for a smooth, balanced taste, malty flavor with hints of bread crust. the hops, present in moderate quantity, contribute to giving it a slight bitterness. It has a bright golden color and persistent foam. Refreshing and highly drinkable, perfect for those who prefer lighter and balanced beers.

ITER – IMPERIAL ITALIAN PILS / 6,5° Vol

La nostra versione italiana del classico stile pilsner tedesco. Al gusto è pulita e leggera, con una pronunciata amarezza derivata dai luppoli aromatici utilizzati durante la produzione. Ha note di malto biscottato (o pane), accanto a un sottile equilibrio di aromi floreali e agrumati. Il suo colore è di un brillante dorato e la schiuma si presenta compatta e persistente. È perfetta da gustare durante le giornate calde o come accompagnamento a piatti leggeri e freschi.

Our Italian version of the classic German pilsner style. Clean and light in taste, with a pronounced bitterness derived from the aromatic hops used during production. It hs notes of biscuity malt (or bread), alongside a subtle balance of floral and citrusy aromas. Its color is a bright golden and the foam is compact and persistent. Perfect to enjoy during hot days or as an accompaniment to light and fresh dishes.

RYOKOU – MARZEN / 5,3° Vol

Birra tedesca dallo stile tradizionale, originaria della Baviera. Si presenta con un gusto bilanciato tra note di malto e una leggera amarezza data dal luppolo. È caratterizzata da un colore ambrato intenso e da una schiuma cremosa. Con il suo sapore morbido e maltato, è una scelta popolare durante le festività e le celebrazioni dell'Oktoberfest.

German beer with a traditional style, originating from Bavaria. It presents a balanced taste between malt notes and a slight bitterness given by the hops. It's characterized by an intense amber color and a creamy foam. With its smooth and malty flavor, it's a popular choice during holidays and Oktoberfest celebrations.

HODOS – TRIPEL / 7° Vol

Tripel era il nome che i mastri birrai trappisti del Belgio usavano per descrivere la loro birra più forte. Ha un colore dorato, si presenta leggermente velata e dotata di bianca schiuma che si ritiene bene sul bicchiere. Al naso spiccano note di frutta matura, come banana, insieme a sfumature di spezie, come coriandolo e pepe bianco. Il sapore è ricco e complesso con dolci note di malto, che conferiscono una leggera presenza di caramello e zucchero candito.

Tripel was the name that Belgian Trappist brewers used to describe their strongest beer. It has a golden color, appears slightly hazy, and has a white foam that clings well to the glass. On the nose, prominent notes of ripe fruit, like banana, stand out, along with hints of spices such as coriander and white pepper. The flavor is rich and complex, with sweet malt notes that provide a light presence of caramel and candied sugar.

A – MILK STOUT / 5,6° Vol

Birra ricca e scura, originaria dell'Irlanda e del Regno Unito. Ha un gusto robusto e complesso, con note di malto e caffè. A differenza delle classiche dello stile, grazie all'aggiunta di lattosio, il suo aroma tipicamente tostato tende verso il cappuccino, risultando più dolce. Di colore scuro, ha un corpo pieno e cremoso e una schiuma densa e persistente. È una birra molto apprezzata dagli intenditori per la sua complessità e profondità di gusto.

Rich and dark beer, originating from Ireland and the United Kingdom. It has a robust and complex flavor, with notes of malt and coffee. Unlike classic styles, thanks to the addition of lactose, its typically roasted aroma leans towards cappuccino, resulting in a sweeter taste. Dark in color, it has a full and creamy body and a dense and persistent foam. It's highly appreciated by connoisseurs for its complexity and depth of flavor.

LA ZINGARA – Italian Grape Ale / 6,5° Vol

La Italian Grape Ale (abbreviata in IGA) è uno stile di birra creato in Italia e successivamente inserito nella guida internazinale degli stili. La sua peculiarità risiede nell'aggiunta di uva, sia come frutta o vinaccia sia come mosto d'uva muto. La Zingara, la nostra IGA, è una base blanche con il 20% di mosto di Malvasia di Candia Aromatica dei vigneti de La Stoppa. E' una birra ad alta fermentazione, dal colore dorato. Al naso arriva un corredo aromatico ricco e complesso dove spiccano note di agrumi (arancio, cedro, mandarino), frutta (pesca, albicocca, frutti tropicali) e fiori (acacia, rosa, lavanda). In bocca è una birra dal corpo medio. I morbidi gusti speziati prodotti dal processo fermentativo sono molto ben bilanciati dalla nota acida e fresca lasciata dall'aggiunta di Malvasia di Candia Aromatica. Completano la complessa bevuta le note agrumate donate dall'aggiunta di buccia d'arancia e un leggero accenno di amaro dato dal luppolo.
Edizione limitata, disponibile solo fino a esaurimento

The Italian Grape Ale (IGA) is a beer style created in Italy, later incorporated into the international style guide. Its uniqueness lies in the addition of grapes, which can be introduced as fruit, pomace, or unfermented grape must.
La Zingara, our IGA, is a blanche base with 20% Malvasia di Candia Aromatica must sourced from the vineyards of La Stoppa. This is a top-fermented beer with a golden hue. On the nose, it reveals a rich and complex aromatic bouquet, featuring citrus notes (orange, citron, mandarin), fruit (peach, apricot, tropical fruits), and flowers (acacia, rose, lavender).
On the palate, it presents a medium body. The soft spicy flavors produced during fermentation are well-balanced by the fresh, tangy notes imparted by the addition of Malvasia di Candia Aromatica. Completing the intricate tasting experience are citrus hints from the added orange peel and a delicate touch of bitterness from the hops.
Alcohol content: 6.5% ABV.
Limited edition, available only while supplies last.

VINI DEL TERRITORIO / *LOCAL WINES*

Il Pigro Metodo Classico Brut (Cantine Romagnoli)	25 €
Sorriso di cielo - Malvasia di Candia Aromatica (La Tosa)	25 €
Trebbiolo - Vino Rosso (La Stoppa)	20 €

Il Pigro	al calice / by the glass	6 €
Sorriso di cielo	al calice / by the glass	6 €
Trebbiolo	al calice / by the glass	5 €

ACQUA E SOFT DRINKS / *WATER AND SOFT DRINKS*

Acqua / *Water* 0,75L	2 €
Coca cola, Coca cola zero, chinotto, aranciata, cedrata	4 €
Kombucha Zero Zero – Zero zuccheri, alcol, additivi, coloranti, edulcoranti, aromi / *Zero sugars, alcohol, additives, colorants, sweeteners, flavorings*	6 €

COCKTAILS

PIMM'S - Pimm's n.1, limonata, cetriolo, foglie di menta, frutta fresca, ghiaccio / *Lemonade, cucumber, mint leaves, fresh fruit, ice*	10 €
GIN TONIC con il nostro gin al luppolo JOLLY ROGER / *with our JOLLY ROGER hops Gin*	10 €
Il Viaggio Milano-Veano – Campari, Amaro alla birra APA Aliseo, succo di pompelmo rosa, ghiaccio / *Campari, Aliseo APA beer Amaro, pink grapefuit juice, ice*	10 €
SPRITZ	7 €

PER INIZIARE.....O PER CONTINUARE SE L'APPETITO E' ANCORA IN CAMMINO

TO START.....OR TO KEEP GOING, IF YOUR APPETITE IS STILL ON ITS WAY

Aperitivo Il Viaggio / *Aperitif Il Viaggio* *(1;7;11)*

(servito solo prima delle 20:00 / served only before 8:00pm)

4 birrette con salame, hummus, olive, formaggio e ceci — 16 €
4 small beers with salami, hummus, olives, cheese and chickpeas

Birra media a scelta anzichè 4 birrette *(1;7;11)* — 15 €
Medium beer of choice instead of 4 small beers (1;7;11)

Servito con piccolo cestino di pane artigianale / *Served with a small basket of artisanal bread*

Bruschette

Aglio, Olio EVO e sale / EVO Oil, *salt and garlic (1;16)* — 3 €

Aglio, Pomodorini, Olio EVO e sale / EVO Oil, *cherry tomatoes, salt and garlic (1;16)* — 4 €

Pomodorini, mozzarella e origano / Cherry tomatoes, *mozzarella and oregano (1;7)* — 5 €

Burrata e acciughe del Cantabrico / *Burrata stracciatella and Cantabrian anchovies (1;4;7)* — 6 €

Capreggio e cipolle caramellate / *Capreggio goat cheese and caramelized onions (1;4;8)* — 6 €

Ratatouille di verdure leggermente piccante e mozzarella — 5 €
Lightly spicy vegetable ratatouille and mozzarella (1;7)

Hummus con i nostri ceci biologici / Hummus with our organic chickpeas

servito con cipolle rosse caramellate e pane artigianale (8;11)
served with caramelized red onions and artisanal bread

1 porzione / *Portion for 1 person* — 5 €
2 porzioni / *Portions to share between 2* — 8 €

I NOSTRI TAGLIERI / *OUR BOARDS*

Componi il tuo tagliere / *Create your own board*

Salumi / *Charcuterie*

- Coppa *
- Salame *
- Pancetta *
- Prosciutto crudo di Parma / *Parma ham*
- Proibita di Capitelli
  Smoked cooked shoulder from Capitelli
- Mortadella con pistacchi di Capitelli (8)
  Mortadella with pistachios from Capitelli
- Fiocco Cotto Nino di Capitelli

*frutto di una ricerca costante tra i migliori artigiani del territorio / *result of constant research amongst the best artisans of the territory*

Formaggi / *Cheeses*

- Black (caprino fresco)
  Black (fresh goat cheese) di/*from Capriss (7)*
- Blu di capra (erborinato)
  Blu di capra (blue cheese) di/*from Capriss (7)*
- Panchino cremoso (capra di 60 giorni)
  Creamy Panchino (60 days goat cheese) - di/*from* Canta Gallo
- Cacio del Po – di/*from* Caseificio Borgonovo (7)
- Grana Padano 30 mesi / *Grana Padano 30 months* - di/*from Caseificio Borgonovo (7)*

In accompagnamento composta di: cipolle rosse, miele e frutta secca (8) / *Served with: red onions, composte, honey and dried fruits (8)*

Tagliere 3 salumi / *Board of 3 cured meats*	12 €
Degustazione 3 formaggi / *Board of 3 cheeses*	12 €
Tagliere 2 formaggi e 2 salumi / *Board of 2 cheeses and 2 cured meats*	14 €
Degustazione 5 formaggi (per 2 persone) / *Tasting of 5 Cheeses (for 2 people)*	22 €
Tagliere 3 salumi grande (per 2 persone) / *Large Board of 3 Cured Meats (for 2 people)*	22 €

Tutti i taglieri vengono serviti con il nostro cestino di panificati: crackers multicereali di nostra produzione, focaccia, e pane artigianale (1) / *All Boards are served with our bread basket: our homemade multigrain crackers, focaccia, and artisanal bread.*

Secondo **cestino del pane /** *Additional* ***bread basket***	3 €
Crudo e bufala (per 2 persone) / *Parma ham and buffalo mozzarella (for 2 people)* (1;7) Servito con la nostra Fornarina / *Served with our Fornarina*	18 €

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA / *OUR IDEA OF PIZZA*

Le nostre pizze sono state create in collaborazione e grazie all'aiuto di Paolo Damiano, titolare della Pizzeria Barbarossa di Roncaglia (PC).
Sono pizze sono leggere e digeribili perché lievitano lentamente (fino a 72 ore), sono fortemente idratate e sono fatte con farine di prima scelta.
I pomodori pelati che utilizziamo sono esclusivamente italiani e provenienti da filiera corta.
La mozzarella arriva dal nostro territorio ed è fatta solo con latte italiano. Alcune delle verdure e delle erbe aromatiche provengono, in stagione, dal nostro orto biologico.
Ogni pizza è stata studiata per esprimersi al meglio per cui, se puoi, cerca di non modificare nulla. Se proprio non puoi farne a meno sappi che se togli ingredienti il prezzo della pizza non varia e se aggiungi ingredienti, ogni aggiunta avrà un supplemento di prezzo dai € 2 ai € 4.

. . . . . .

Our pizzas were created in collaboration with and thanks to the help of Paolo Damiano, owner of Pizzeria Barbarossa in Roncaglia (PC).
They are light and easy to digest because they rise slowly (up to 72 hours), are highly hydrated, and are made with top-quality flours.
The peeled tomatoes we use are exclusively Italian and come from a short supply chain. The mozzarella comes from our region and is made with only Italian milk. Some of the vegetables and herbs are sourced, in season, from our organic garden.
Each pizza has been carefully crafted to express its full potential, so if possible, please try not to make any changes. If you really must, please note that removing ingredients will not change the price of the pizza, and adding ingredients will incur an extra charge ranging from €2 to €4 per addition.

PIZZE BIANCHE/WHITE PIZZAS

Fornarina
Al sale grosso, rosmarino e olio EVO *(1) / With coarse salt, rosemary and EVO oil* 5 €

Arcadia 14 €
Mozzarella, ricotta. Dopo cottura: mortadella Capitelli, granella di pistacchi, aceto balsamico *(1;7) / Mozzarella, ricotta. After baking: Capitelli mortadella, chopped pistachios, balsamic vinegar*

Eldorado 15 €
Mozzarella. Dopo cottura: prosciutto crudo, stracciatella di burrata, rucola *(1;7)*
Mozzatella. After baking: prosciutto crudo, burrata stracciatella, arugula

Aqaba 13 €
Pecorino, mozzarella. Dopo cottura: pancetta, miele *(1;7)*
Pecorino, mozzarella. After baking: pancetta, honey

4 Formaggi 2.0 13,5 €
Mozzarella, blu di capra, cacio del Po'. Dopo cottura: grana padano *(1;7)*
Mozzarella, goat blue cheese, "Cacio del Po" cheese. After baking: Grana Padano

Ceciara 13 €
Mozzarella. Dopo cottura: hummus di ceci, mortadella Capitelli, scarola fresca *(1;7)*
Mozzarella. After baking: chickpea hummus, Capitelli mortadella, fresh escarole

La Proibita 15 €
Mozzarella, capreggio, cipolle caramellate. Dopo cottura: proibita di Capitelli, mandorle tostate *(1;7;8) / Mozzarella, goat cheese, caramelized onions.*
After baking: smoked cooked shoulder, toasted almonds

PIZZE ROSSE / RED PIZZAS

Marinara 7,5 €
Pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio EVO (1;16)
San Marzano tomatoes, oregano, garlic, EVO oil

Margherita 8 €
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO (1;7)
Tomato, mozzarella, basil EVO oil

Bufalina 11 €
Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico, olio EVO (1;7)
Tomato, buffalo mozzarella from Campania, basil, EVO oil

Vecchia Napoli 13 €
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive taggiasche
Dopo cottura: acciughe del Cantabrico (1;4;7)
Tomato, mozzarella, capers, Taggiasca olives.
After baking: Cantabrian anchovies

Nino 12 €
Pomodoro, mozzarella. Dopo cottura: fiocco Nino Capitelli (1;7)
Tomato, mozzarella. After baking: Capitelli "Nino" cooked ham

Veggy 13 €
Pomodoro San Marzano, melanzane, peperoni arrostiti, olive taggiasche, olio EVO, cipolle (1;7;16)
San Marzano tomato, eggplant, roasted peppers, Taggiasca olives, EVO oil, onions

Non può mancare / Can't miss 15 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive taggiasche, funghi porcini.
Dopo cottura: cotto Capitelli Nino, olio EVO (1;7;15)
Tomato, mozzarella, artichokes, Taggiasca olives, porcini mushrooms.
After baking: Capitelli "Nino" cooked ham EVO oil

"Lele" 14 €
Pomodoro, mozzarella, carciofini. Dopo cottura: prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, artichokes. After baking: Parma prosciutto (1;7)
Lele consiglia salsa piccante dopo cottura
Lele recommends adding hot sauce after baking

Ciccia 14 €
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, blu di capra, cipolla rossa (1;7)
Tomato, mozzarella, sausage, goat blue cheese, red onion

I NOSTRI PANINI D'AUTORE / *OUR SIGNATURE SANDWICHES*

Ideati da Daniele Repetti, chef e patron del Ristorante Il Nido del Picchio a Carpaneto, che ci prepara alcuni dei prodotti utilizzati.
Utilizziamo il pane "cristallo" fatto con lievito madre e cotto sulla pietra.
Created by Daniele Repetti, chef and owner of the restaurant Il Nido del Picchio in Carpaneto, who also prepares some of the products used (marked with (*)).
We use "cristallo" bread, made with sourdough and baked on stone.

Calypso 10 €
Acciuga, stracciatella di burrata, pomodorini, Olio EVO, basilico fresco (1;4;7)
**Disponibile anche nella versione vegana senza acciughe e con mozzarella vegana*
Burrata cheese, tomatoes, fresh basil, anchovies, EVO oil
**also available in vegan version without anchovies and with vegan mozzarella*

Babilonia 12 €
Pastrami di manzo, senape al miele, cetriolini, olio EVO (1;7; 10)
Pastrami, honey mustard sauce, pickled cucumbers, EVO oil

Nettuno 13 €
Salmone affumicato, burro salato, cipolle caramellate, scarola (1;4;7;8)
Smoked salmon, salted butter, caramelized onions, escarole

Tritone 13 €
Tonnetto delle Azzorre in olio d'oliva, maionese, acciughe, olive,
pomodori, scarola (1;3;4;7)
Azorean light tuna in olive oil, mayonnaise, anchovies, olives, tomatoes, escarole

Nausica - Vegetariano / Vegetarian 10 €
Ratatouille di verdure, Capreggio, mandorle tostate, olio EVO, basilico fresco (1;7;8)
*è disponibile anche nella versione veggy con mozzarella vegana
Vegetable ratatouille, Capreggio goat cheese, toasted almonds, EVO oil, fresh basil
**also available in vegan version with hummus or vegan mozzarella*

Atlantide 12 €
Proibita di Capitelli, scarola, acciuga, Capreggio, maionese all'aglio nero (1;3;4;7;12;16)
Smoked cooked shoulder, escarole, anchovy, Capreggio goat cheese,
black garlic mayonnaise

Sono sempre disponibili ***panini con la nostra selezione di salumi***
Sandwiches with our selection of cured meats *are also always available:*

Pane e mortadella o Fiocco Cotto Nino di Capitelli
Bread and Mortadella or Fiocco Cotto Nino from Capitelli 6 €
Pane e coppa, o salame, o pancetta, o Proibita di Capitelli, o prosciutto crudo 7 €
Bread and Coppa, salami, pancetta, smoked cooked shoulder or Parma ham

NB E' sempre disponibile un salume vegano
A vegan cold cut is always available

IL NOSTRO GELATO ARTIGIANALE E I DESSERT/*OUR HOME MADE ICE CREAM AND DESSERTS*

Gelato Artigianale – Chiedi i gusti del giorno e scegline 2 — 6 €
Home made ice cream – *Ask for today's flavors and choose 2*
Possibili aggiunte: puoi scegliere tra amarene, scaglie di cioccolato, smarties
Possible additions: you can choose from sour cherries, chocolate flakes or Smarties

Sbrisolina con zabaione alla nostra birra Ryokou (1;3;7;8) — 6,5 €
With Ryokou beer sabayon

Dolceviaggio..... l'ingrediente principale è top secret, possiamo solo dire che è una scoperta di Ornella e Alberto durante un loro viaggio *(1;3;7;8)* — 6 €
The main ingredient is top secret, all we can say is that it is a discovery by Ornella and Alberto during one of their trips

Torta "Andreana" di ceci e cioccolato, con salsa al lampone, senza glutine (3) — 6 €
Chickpeas and chocolate cake with raspberry sauce, gluten free

Ricordi d'infanzia / Childhood memories — 6,5 €
Croccante di mandorle con crema allo yogurt (1;3;7;8)
Childhood memories.....Almond brittle with yogurt cream

Sorbetto al limone / *Lemon sorbet* — 3,5 €

Sorbetto al limone con il nostro gin al luppolo JOLLY ROGER — 6,5 €
Lemon sorbet with our Jolly Roger hops gin

Crema di yogurt / *Yogurt cream* (7) — 3,5 €

Crema di yogurt con salsa ai lamponi (7) — 4,5 €
Yogurt cream with raspberry sauce

Crema di yogurt con miele e noci (7;8) — 5 €
Yogurt cream with honey and walnuts

CAFFE' / *COFFEE*

Caffè monorigine Uganda 60% robusta e 40% arabica / *Single origin from Uganda* — 2 €
... questa miscela proviene dalla nostra micropiantagione in Uganda avviata per sostenere alcune famiglie in loco / *... this blend comes from our micro-plantation in Uganda to support local families*

Caffè monorigine Etiopia 100% arabica / *Single origin from Etiopia* — 2,5 €

Affogato al Caffè con il nostro gelato artigianale / — 6 €
Coffee affogato with opur homemade ice cream

LIQUORI E AMARI / *LIQUEURS AND BITTERS*

Amaro del Capo, Montenegro, Averna, Cynar — 4 €

Il nostri liquori / *Our liqueurs:* — 4 €

- ALISEO - Amaro alla birra APA / *APA beer Amaro*
- LUPULA - Grappa alla birra HELLES / *HELLES beer Grappa*
- JOLLY ROGER - Gin al luppolo mosaic / *Mosaic hops Gin*

Coperto / Cover Charge — **2** €

LA NOSTRA BOTTEGA / *OUR WORKSHOP*

BIRRE / *BEERS*

Bottiglia / *Bottle*	*33 cl*	5 €
Bottiglia / *Bottle*	*75 cl*	9,5 €

LIQUORI E AMARI / *LIQUEURS AND BITTERS*

ALISEO - Amaro alla birra APA / *APA beer Amaro*	*50 cl*	21 €
JOLLY ROGER - Gin al luppolo mosaic / *Mosaic hops Gin*	*50 cl*	22 €
LUPULA - Grappa alla birra HELLES / *HELLES beer Grappa*	*50 cl*	22 €

CECI BIOLOGICI / *ORGANIC CHICKPEAS*

Sacchetto di ceci bio / *Bag of organic chickpeas*	500 gr	3,5 €

MIELE / *HONEY*

Miele di Acacia della Val Trebbia *Jar of Trebbia valley Acacia Honey*	400 gr	11 €

PERSONAL CARE

Linea di prodotti naturali al profumo di ambra realizzati con gli scarti del processo di produzione delle nostre birre / *Made with the waste from our beer production process and scented with amber*

Sapone liquido / *Liquid Soap*	*250 ml*	13 €
Bagnodoccia / *Shower Gel*	*250 ml*	15 €
Shampoo	*250 ml*	15 €
Balsamo / *Hair Conditioner*	*200 ml*	13 €
Crema idratante / *Face and Body Lotion*	*200 ml*	15 €

T-SHIRT CLIENTE ALTERNATIVO 15 €