

*dal 2014*  
[ PRATI URBANI ]  
daily food & living

Menù d'Autunno



Restaurant :: Coffee Shop :: Tea Room :: Brunch

p.2



Cocktail Bar

p.17

*dal 2014*  
[ PRATI  URBANI ]  
daily food & living

*Il **CIBO** è  
per la nostra generazione  
ciò che è stata la **MUSICA**  
negli anni '70.*



# [ PRATI • URBANI ]

*Prati Urbani è un locale che si rivolge a persone che non portano la loro vita nel lavoro, ma cercano di vivere il lavoro portandolo nel loro stile di vita. Il nostro menù è stato pensato per soddisfare ad ogni ora del giorno anche i palati più fini: spazia dalle colazioni italiana ed internazionale, ai piatti nati dalla fusione tra la cucina tradizionale italiana e il finger food, fino ad arrivare a cocktail di nostra produzione. Accomodatevi all'interno del locale ed in pieno comfort potrete lavorare e studiare grazie alla connessione Free Wifi o leggere un libro della nostra libreria.*

**LUNEDÌ - VENERDÌ** : **SABATO e DOMENICA**  
7 am - 2 am : 5.30 pm - 2 am

DAILY FOOD & LIVING



# MENU



Restaurant



Coffee Shop



Tea Room



Brunch



Beer Shop



Biologico



Senza glutine



Vegetariano



Vegano



# MAIN COURSES



.....● **Flan di Pecorino**

6 €

Con Salsa di Pere e Cannella

**Gambero in Pasta Fillo**

8 €

Accompagnato da Crema allo Yogurt



.....● **Millefoglie di Pane Croccante,  
Verdure e Bufala Campana DOP**

8 €

Su Crema di Spinaci

**Parmigiana di Melanzane**

7 €

Cotta al Forno su Fonduta di Grana

**Pincinelle di Fabriano all'Amatriciana**

11 €

Su Fonduta di Pecorino di Fossa

**Tonnarelli alla Carbonara 62°**

12 €

L'uovo viene cotto a 62° per non alterare morbidezza e apporto proteico

## MAIN COURSES



**Calamarata di Pesce Spada** 14 €

Servita con Melanzane e Piantine Aromatiche

**V** ● ● ● ● ● **Maritati pugliesi alla Crema di Carota** 10 €

Pasta fresca integrale e Spaghetti di Zucchine

**Tonno Scottato ai Due Sesami e Pistacchio** 14 €

Servito con Germogli di Soia e Crema di Sedano Rapa

**Filetto di Spigola** 16 €

Servito con Chips di Patate Violette e Insalata di Valeriana

**Entrecôte alla Griglia ai Due Oli** 16 €

*Olio Prati Urbani e Olio alla Cenere*

Servita con una Patata al Cartoccio ripiena di Creme Freiche,  
Erba Cipollina e Formaggio Caprino Bio

**Tagliata di Pollo** 12 €

Servita con Riduzione di Aceto Balsamico,  
Insalata di Patate e Yogurt al Cetriolo

● ● ● ● ● **Acqua** 1,50 € ● ● ● ● ● **Pane** 1 €



# TARTARE



Restaurant

Salmone	12 €
Gamberi	14 €
Manzo	12 €
Tonno	14 €






# INSALATE

 ● <b>Greca</b>	8 €
Pomodori, Cetrioli, Cipolla Rossa, Feta, Olive Nere Greche	
<b>Caesar Salad</b>	8 €
Lattuga Romana, Parmigiano, Crostoni di Pane, Pollo	
 ● <b>Waldorf</b>	8 €
Sedano Rapa, Mele Granny Smith, Noci Pecan	
 ● <b>Tris di Pomodori</b>	5 €
Degustazione di Pomodori di Stagione	
 ● <b>Noci e Gorgonzola</b>	8 €
Gorgonzola, Noci, Pere, Rucola	



# ZUPPE & VELLUTATE

 ● <b>Vellutata Zucchine e Caprino</b>	5 €
 ● <b>Zuppa di Cipolle</b>	5 €
<b>Crema di Lenticchie e Pecorino</b>	
 ● <b>Minestrone Prati Urbani</b>	6 €



## al BICCHIERE



Restaurant

### Tartare di Manzo

Condita con Sale, Pepe, Olio e Rosmarino

5 €

### Tartare di Tonno

Condita con olio all'Arancia

5 €

### Tartare di Salmone

Condita con Yogurt e Senape

5 €

### Straccetti di Pollo

Serviti con Pomodorini sott'Olio

5 €

### Crema di Patate al Basilico

Servita con Pancetta Croccante

4 €

### Dadolata di Pomodori

Servita con Bacon Croccante

4 €



### Yogurt Energetico

Yogurt magro 0,1%, Miele d'Acacia, Sedano, Carota, Mandorla Tostata e Scaglie di Grana

5 €

### Purea di Pera e Feta

Servita con Crostone di Pane

5 €



## POLPETTE

### Polpette di Pollo

Servite con Salsa allo Yogurt

6 €

### Polpette in Guazzetto

Servite con Salsa al Pomodoro e Crostone di Pane

6 €



### Polpette di Fagioli

Cotte al Vapore

6 €

### Degustazione di Polpette ai Gamberi

Basilico, Paprika, Menta e Limone

7 €





# BURGER



⋮  
*I Burger sono  
serviti con  
pane fresco,  
di nostra  
produzione.*

## Ham Burger

Burger di Manzo da 200 gr

11€

## Cheese Burger

Burger di Manzo da 200 gr, Cheddar

12€

## Bacon Burger

Burger di Manzo da 200 gr, Cheddar, Bacon grigliato

14€

## Chicken Burger

Burger di Pollo da 200 gr

12€



## • Veggy Burger

Burger di Carote, Zucchine, Peperone Rosso e Giallo da 200 gr

14€



*Tutti i nostri **BURGER** e **SANDWICH**  
vengono serviti con *chips, lattuga e pomodori**



# SANDWICH

## Tuna Melt

Club Sndwich Tonno, Miele d'Acacia Bio, Cheddar, Senape in grani

10€

## Insalata di Pollo

Pollo, Pomodoro, Rucola, Avocado, Tabasco

6€

## Club Sandwich

Pollo, Cheddar, Insalata, Pomodoro, Bacon

10€

## B.L.T.

Bacon, Lattuga, Pomodoro

6€

## Grilled Cheese

Cheddar, Burro, Crema di Pomodoro

6€



**Selezione di Affettati** 14 € / 8 €

Ciauscolo di Visso, Salame Magrone,  
Fiocco di Prosciutto, Mortadella al Tartufo Nero



● **Selezione di Formaggi** 16 € / 10 €

**Prosciutto Iberico** 14 € / 8 €

Servito con Crostone di Pane Integrale e Insalata di Pomodori

**Ricotta Infornata alla Melagrana** 10 €

Servito con Radicchio Trevigiano



**DOLCI** *al* **BICCHIERE**

**Tiramisù** 4 €

**Cheesecake** 4 €

**Mousse al Cioccolato** 4 €

**Coppa di Frutta** 5 € / 10 €

**Cannolo** 4 €

**Caffè Gourmand** 6 €

Espresso accompagnato da Zuppa Inglese al Ribes,  
Mousse all'Arancia, Tortino alla Frutta



# CAFFETTERIA



Coffee Shop

•	<b>Caffè Espresso</b>	0,80 €
•	<b>Caffè Americano</b>	2 €
•	<b>Caffè Decaffeinato</b>	1 €
•	<b>Caffè d'Orzo</b>	1,20 €
•	<b>Caffè al Gingseng</b>	1,20 €
•	<b>Caffelatte</b>	1,20 €
•	<b>Latte Caldo</b>	1 €
•	<b>Latte di Soia</b>	1,50 €
•	<b>Latte Macchiato</b>	1,20 €
•	<b>Cappuccino</b>	1,20 €
•	<b>Cappuccino d'Orzo</b>	1,50 €
•	<b>Cappuccino al Gingseng</b>	1,50 €
•	<b>Cappuccino al Latte di Soia</b>	1,50 €
•	<b>Cioccolata Calda</b>	4,50 €
•	<b>Cioccolata Calda e Marsh Mallows</b>	4,50 €
•	<b>Spremuta d'Arancia</b>	3 €
•	<b>Succhi di Frutta</b>	2,50 €
•	<b>Soft Drinks</b>	2 €



*Il servizio  
al tavolo  
prevede una  
maggiorazione  
di 0,50 euro  
per prodotto.*



# BREAKFAST



## American Breakfast

14 €

Caffè Americano, Smoothies, Uova e Bacon,  
Pane Tostato e Marmellata

## Continental Breakfast

7 €

Cappuccino, Cornetto Artigianale,  
Yogurt e Cereali / Miele / Frutta, Spremuta d'Arancia



## Gluten Free Breakfast

9 €

Cappuccino, Centrifuga, Biscotti, Cornetto



# LIEVITI

## Cornetto Artigianale Espresso

1,50 €

Marmellata Bio, Crema di Nocciole, Crema Pasticcera



## Cornetto Gluten Free

1,50 €

## Cornetto

1 €

## Cornetto Mini

0,50 €

## Muffin

3 €

## Cupcakes

3,50 €

## Biscotti

3 €



## Biscotti Gluten Free

5 €

## Pane Caldo Burro e Marmellata

5 €



# FRULLATO

4 €



*A base di Latte o Latte di Soia*

*Ingredienti a scelta tra:*

**Banana - Pera - Mela - Arancia - Avocado**

**Cioccolato - Panna Montata - Caffè**

**Cannella - Burro d'Arachidi**

## **Frullato Disintossicante**

Succo d'Arancia, Ananas, Avocado, Banana

## **Frullato Dimagrante**

Arancia, Banana, Latte di Soia

## **Frullato Rinforzante**

Burro d'Arachidi, Banana, Latte di Soia, Cannella



# SMOOTHIES

4,50 €

- Frutti di Bosco, Melograno
- Arancia, Mirtilli, Lamponi
- Cetriolo, Melone Bianco, Succo di Pera, Lime, Menta
- Banana, Cacao in Polvere, Burro di Arachidi, Latte Intero, Miele

## **Green Smoothie**

5 €

Banana, Acqua Minerale, Spinacini, Menta, Mango

## **Bevanda Proteica al Cioccolato**

5 €

Banana, Proteine in polvere, Cacao in polvere, Miele, Acqua Minerale

*Il servizio  
al tavolo  
prevede una  
maggiorazione  
di 0,50 euro  
per prodotto.*



# CENTRIFUGHE

4,50 €



Coffee Shop

VITAMINA

A · B · P · D · E ····

## Carota

Proprietà antiossidanti, fortificano il sistema immunitario

C ·····

## Limone

Proprietà depurative disintossicanti

B · C ····

## Arancia

Rafforza il sistema immunitario, proprietà antianemiche

A · B · E · C ····

## Mela

Proprietà depurative, proprietà antitumorali

A · B · E · C · K ····

## Melagrana

Proprietà antiossidanti

B ·····

## Zenzero

Proprietà antinfiammatoria

A · C · K ····

## Sedano

Proprietà depurative e rimineralizzanti, calmante e antidepressivo del sistema nervoso, benefici sulla pressione arteriosa, il succo tonifica la pelle e utile in caso di reumatismi

A · C · E · K ····

## Pera

Aiutano la diuresi, combattono infiammazioni



# YOGURT BIANCO

4 €

con Frutta

con Cereali

con Miele Bio



# TEA ROOM

3,50 €



Tea Room



## ● Tea Nero

Proveniente dalle colline del Sud dell'India, le montagne azzurre o Nilgiri.



## ● Tea Verde

Le foglie ripiegate più volte fino a ridursi in piccole palline quando immerse nell'acqua calda, rioriscono per conferire il bouquet fresco e pungente.



## ● Tea Menta Piperita

La Menta Piperita rilassa e svolge un'azione decongestionante.



## ● Tea Caramello, Vaniglia e Rooibos

Il Rooibos è una pianta di origine Sud Africana che crea un infuso di grande intensità nel colore e nel profumo.

## Tea English Breakfast

Miscela di prestigiosi tea delle regioni collinari di Ceylon e Assam

## Tea Earl Grey

Miscela di pregiato tea cinese

## Tea Darjeeling

Tea delle pendici himalayane. L'aroma ricorda la nocciola e la pesca.

## Tea Vaniglia e Pompelmo

Tea Bianco Cinese

## Tisane

## Infusi

*Il servizio  
al tavolo  
prevede una  
maggiorazione  
di 0,50 euro  
per prodotto.*



# BRUNCH



## Egg in a Hole

Pane in Cassetta, Uovo, Burro, Sale e Pepe

## Eggs Benedict

Uova, Bacon, Patate

## Eggs Over Easy

Uova ad occhio di bue soffritte e Bacon

## French Toast

Servito con Marmellata Biologica, Sciroppo d'Acero, Miele

## Pancakes

Servito con Marmellata Biologica, Sciroppo d'Acero, Miele



*In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti, alcuni potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.  
Il pesce, che acquistiamo fresco, viene anticipatamente sottoposto ad abbattimento ai sensi del Reg. CE 853/2004.*



*dal 2014*  
[ PRATI URBANI ]  
daily food & living

*“Un buon cocktail deve essere condiviso tra buoni amici”*

Cocktail Bar



## 1

## L'INIZIO

*In un mondo cupo e triste di tanti anni fa, quando ancora il popolo non aveva conoscenza della miscelazione, dei suoi effetti e dei suoi colori, un marinaio, tra le acque calde a sud del mondo, in preda alla sete e con molta fantasia mise insieme spezie, frutta e acquavite. Così per puro caso nacque il PUNCH che negli anni a venire aprì la strada a farmacisti e maestri del bancone che trasformarono il mondo della miscelazione mondiale. Fece sognare fanciulle in cerca di nuove avventure, rilassare popolani affaticati dalla giornata di lavoro e atteggiare nobili dell'alta società europea. Erbe, frutta fresca, spezie in infusione e bitter che si mescolano alla nota green di Prati Urbani: un'epoca lontana salvaguardata con i prodotti naturali di una volta.*

## IL NOSTRO PUNCH

*Chiedere al banco.*

## SWIZZLE URBAN GROG

8€

3 invecchiamenti diversi di rum cubano

Succo fresco del frutto della passione

Zucchero semolato

Soda

Whisper di Pernod e Lillet



**TRIS DI OLD FASHIONED** 15€

*Verranno serviti 3 mini old fashioned diversi tra loro.*

*Potete chiedere gli ingredienti al personale di sala.*

**IL CONTE DOPATO** 10€

*Un drink di Massimo Stronati.*

Mezcal

Martelletti Vermouth

Bitter Gran Classico

Bitter al cioccolato

**MANHATTAN 1920** 10€

Koval Rye Bianco

Antica Formula Carpano

Aphrodyte bitter

Olii essenziali di pompelmo

## ODIO E AMORE

*In un mondo pieno di spiriti, sciroppi, bitter e mixologist, in un mondo pieno di banconi da bar, odio e amore vanno di pari passo quando nella sua semplicità e poca eleganza dal computer esce il fatidico bigliettino dell'ordine fatto al tavolo numero sei, 4 spritz veneziano! Il drink più odiato dai baristi in questa fase storica ma anche il più amato e corteggiato dal popolo italiano. C'è chi farà una faccia strana a questa richiesta, chi dirà "No, io questo non lo faccio" causando liti e pesanti perdite economiche per il bar, c'è chi sorriderà ad uno Spritz differente, chi godrà dei mille aspetti e dei mille colori che solo questo APERITIVO sa dare. I profumi di un'affumicatura o una semplice tisana proveniente dall'Egitto incontrano l'aperitivo del popolo italiano.*

**SPRITZ VENEZIANO**

7€

Aperol  
Prosecco  
Soda  
Fetta di arancia

**ROSEMARY SPRITZ**

7€

Carpano Dry  
Sciroppo al rosmarino  
Prosecco  
Affumicatura al rosmarino



## PEACH SPRITZ

7€

Aperol  
Aceto balsamico alla pesca  
Miele  
Prosecco  
Soda  
Ciuffo di menta

## CARCADÈ SPRITZ

7€

Aperol  
Prosecco  
Soda al carcadè

## SPRITZ FIORITO

7€

*A mia madre.*  
Liquore ai fiori di sambuco  
Prosecco  
Soda al sambuco  
Frutti di bosco  
Menta

# PROFUMO

*In un mondo affumicato dallo smog, un giorno, qualcuno portò il profumo nei posti buoni dell'alta miscelazione.*

*Timo, cedro, olii essenziali, basilico, rosa e lavanda entrarono a far parte di miscele conosciute come Aperitivi Italiani.*

*Divenne tutto più colorato, allegro e sincero. Quel qualcuno con quegli odori riportò molti avventori del bancone ai giorni dell'infanzia, quando a casa la mattina ci si immergeva nel profumo del caffè o quando con i propri cari si faceva una scampagnata nei prati pieni di lavanda e rose. Rivisitando la storia del cocktail italiano ora, prima di cena, possiamo accedere al nostro senso più sottovalutato... l'OLFATTO!*

## MILANO-TORINO A+R

7€

Campari bitter

Rossi d'Angera bitter

Punto e Mes

Carpano classico

Ferro china

Olii essenziali di arancia e limone

## MILANO-MILANO

7€

Rabarbaro

Campari bitter

Olii essenziali di cedro



*Un drink di  
Alessandra  
del Pico.*

*Dedicato  
a Gabriella,  
persona  
amorevole.*

*Un drink  
in bottiglia.*

*Invecchiata in  
botte per 3 mesi  
e servita con  
alcuni granelli  
di caffè tostati.*

## IL VECCHIO CONTE

8€

Campari bitter  
Rum Appleton Estate  
Bitter al cioccolato  
Bitter Rikygrapefruit  
Soda ai fiori di arancia  
Profumo di cannella

## IL BARBIERE DI SIVIGLIA

8€

Franciacorta  
Purea di fragola  
Aria di basilico

## BE LOVING

7€

Franciacorta  
Sciropo di rosa e lavanda  
Peychaud's bitter

## APERITIF

7€

Campari bitter  
Noilly Prat dry vermouth  
Liquore ai fiori di sambuco  
Olii essenziali di arancia e limone

## LA BOTTE E IL MITO

8€

MI-TO A+R (ricetta alla pagina accanto)  
Fichi secchi  
Cannella  
Scorze di arancia

# IL SACRO GRAAL, JAR E MUG

*In un mondo lontano, almeno 2015 anni fa, qualcuno, ora figlio di Dio, prendeva una coppa in mano e offriva da bere a tutti. La coppa in questione è il "SACRO GRAAL". Questa leggenda si protese fino a noi baristi moderni che incominciammo a mescolare, versare e servire i nostri drink dentro mug e vasetti di tutti i tipi e dimensioni. Marmellate della nonna gettate al vento per far spazio ad un cocktail, cineserie svaligiate dei propri barattoli a chiusura ermetica e non, bottigliette di passata riciclate a bicchiere per il Bloody Mary, e infine i due contenitori più richiesti: la Julep Cup e la Mule Cup che come il Sacro Graal hanno causato guerre e scontri più o meno violenti con i fornitori di Spiriti (SANTI?).*

## MINT JULEP AL PROFUMO DI PESCA 10€

Wild Turkey 101  
 Wild Turkey Honey  
 Angostura bitters  
 Menta  
 Zucchero  
 Soda  
 Profumo di pesca

## CHERRY COBBLER 10€

Tanqueray Old Tom  
 Cherry Heering  
 Chambord  
 Succo di limone  
 Ciliegina al maraschino





**WALLBANGER N°5** 10€

Galliano  
Vodka Ketel One  
Arancia pestata  
Succo di limone  
Zucchero alla vaniglia

**ATRAYENTE** 10€

Tequila Blanco Calle 23  
Pestato di agrumi  
Shrub “aspetta che arriva”  
Succo fresco di arancia  
Ciuffo di basilico

**ZUPPA INGLESE** 10€

Gin Plymouth  
Alkermes  
Sciroppo di rosa e lavanda  
Spuma di Chambord

**CAMPARI BREAKFAST** 8€

Campari bitter  
Whisper di Carpano Dry  
A scelta marmellata di: Ciliega, Fragola, Arancia, Fico  
Biscotto

# AI CONFINI DEL MONDO

*In un mondo in cui comunicare è più facile e immediato, le distanze sono più brevi e le idee viaggiano più velocemente creando dei veri “melting pot” tra materie prime di qualità provenienti dai paesi di tutto il globo e quelle a noi più conosciute prese a km 0. Distillati e liquori extracomunitari si mescolano perfettamente con i nativi e miscelati insieme creano sapori e colori affascinanti. Provare questi meticci potrebbe essere un’esperienza unica, esplosioni di sapore su tutto il palato.*

MESSICO

## SOMBRERO

10€

Mezcal Nuestra Soledad joven

Shrub “aspetta che arriva”

Arancia fresca

*Questo drink viene servito nelle versioni: Soft, Medium, Hard*

## GUADALAJARA

10€

*Un drink di Walter Gosso.*

Mezcal ilegal reposado

Solerno

MESSICO

Succo di lime fresco

Sciroppo di agave

Mela fresca pestata



SPIAGGE DI  
VARADERO

## **COCCO FRESCO**

8€

Rum al cocco e lemongrass  
Succo di lime fresco  
Menta  
Latte di cocco  
Scwheppes al limone

## **POMME D'OR**

8€

Rum al cocco e lemongrass  
Calvados  
Succo di limone  
Sciropo di zucchero  
Cacao grattugiato

## **APEROL DON BEACHCOMBER**

10€

Myer's Jamaican rum  
Gosling's rum  
Aperol  
Succo fresco del frutto della passione  
Falernum fatto in casa  
Succo di arancia  
Zucchero di canna  
Menta

POLINESIA

## **RAMEN UNA JAPANESE SOUP**

10€

Tequila Don Julio  
Domaine de Canton  
Cocchi Vermouth  
Succo di mandarino  
Spezia "Quatre epices"

GIAPPONE

5  
AI  
CONFINI  
DEL  
MONDO

## URBAN

*Prati Urbani è un locale che si ispira a un ritmo di vita meno italiano e più internazionale. Dove i ritmi del cibo non sono dettati da regole abitudinarie, ma da bisogni soggettivi. Un locale che si rivolge a persone che cercano di vivere la vita in maniera più elastica: persone che non portano la loro vita nel lavoro, ma cercano di vivere il loro lavoro portandolo magari nel loro stile di vita e perché no, spostando l'ufficio in una caffetteria almeno per un giorno. Sono le persone che pranzano alle 6 se ne hanno voglia, anche se non è nella tradizione, che mangiano salato a colazione e bevono un cappuccino a mezzanotte. Che bevono un caffè e rimangono al tavolo due ore, che prendono la bici per farsi un giro anche se ci mettono di più che con il motorino. Qui ognuno trova una risposta alla sua esigenza in ogni momento. Non si hanno limiti di tempo, né regole imposte. Non è il consumatore che si adatta al locale, ma è il locale che offre un servizio basato sulle necessità del consumatore.*

**MARTINI URBANI**

10€

Tanqueray Old Tom o Vodka Ketel One  
 Capperi aromatizzati al Vermouth antica formula  
 2 gocce di whisky torbato  
 Affumicatura esterna

*Un drink di  
 Domenico  
 Carella.*

**URBAN SOUR**

8€

Maker's Mark bourbon  
 Succo di lime  
 Meringa di ibuscus  
 Rosso dei castelli



## URBAN MANHATTAN

12€

Whiskey Koval four grain  
Vermouth Carpano Antica Formula  
Gocce di torbato e liquirizia  
Crusta di cioccolato fondente  
Bastoncino di liquirizia come side

*Con la  
collaborazione  
di Paolo Sanna.*

## SU POETA

12€

Talisker 10 y.o.  
Vermouth Martelletti  
Frangelico  
Chocolate bitters  
Olii essenziali di limone

## DICIANNOVE

8€

Vermouth del professore bianco  
Liquore ai fiori di sambuco  
Gin Botanist  
Gocce di liquore di genziana  
Olii essenziali di pompelmo

## URBAN BLOODY

8€

“À La Madame” Gin del professore  
Passata di datterini gialli  
Salsa barbecue  
Sale di Guarende  
Pepe  
Tabasco  
Aria di parmigiano

# CAPITOLO RISERVATO PRIVO DI SPIRITO

*In un mondo strano, dove l'alcol non esiste, persone felici e con il fegato sano si rinfrescano con bibite totalmente prive di spirito ma molto colorate. Strani tipi questi che vivono questo mondo, sicuramente la cirrosi epatica non sarà mai un problema per loro.*

## PASSIONE E SENTIMENTO

6€

Succo di arancia

Succo del frutto della passione

Purea di fragola

Succo di limone

## MIRTA COLADA

6€

*Praticamente una virgin colada ma con i mirtilli.*

Fette di ananas fresca

Latte di cocco

Mirtilli, More, Lamponi

Tea ai frutti rossi

Sciroppo di zucchero

Succo di lime



## NO SWEET NO ALCOL

6€

Lime pestato

Zucchero di canna

Succo di pompelmo

Ginger beer Gosling's

## SUCCO DI POMODORO

6€

Passata di pomodoro

Salsa barbecue

Sale di Guerande

Tabasco

Pepe

Aria di parmigiano



**FREE WI-FI**

**PRATI URBANI**

**PW: pratiurbani2014**