

# Menu

Experientia  
Starting from here



## Hamburger

**American graffiti** € 11,00

Carne di sorana, insalata, cheddar, cipolle caramellate, gorgonzola.

**Mediterraneo\*\*** € 10,00

Carne di vitello, melanzane grigliate, salsa di pomodoro, ciliegino, mozzarella, basilico.

**Avocado passion** € 12,00

Carne di bufalo\*\*, avocado, uovo, cipolla di Tropea, pomodoro.

**Cheeseburger** € 10,00

Carne di vitello, cheddar, pomodoro, cetriolo, insalata.

**Veggie** € 9,50

Hamburger vegetale, zucchine grigliate, cipolla di Tropea, cheddar, maionese vegetale.

**Sapori di bosco** € 11,00

Carne di vitello, cheddar, cipolle di Tropea ai frutti di bosco, misticanza, senape

**Country\*\*** € 10,00

Pastin\* bellunese, mozzarella, radicchio rosso, pancetta

**Erasmus style** € 13,00

Carne di sorana, carciofo, misticanza, confettura di limone

\* pastin bellunese: mix maiale manzo speziato

\*\* in base alla disponibilità

Eventuali aggiunte alla composizione base € 1,00 ad ingrediente

## Percorso degustazione

**Servito al piatto a persona** € 15,00

salumi e formaggi con pane micro bakery e salse di nostra produzione

pane extra € 1,00

## Panini

**777** € 7,00

mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano, pomodoro, basilico (olio)

**320** € 9,50

mortadella, pistacchio, scamorza dolce (aceto balsamico)

**330** € 9,50

soppressa fresca, insalata, paté di olive, gorgonzola

**747** € 8,50

formaggio fresco, pomodoro, insalata, cipolle caramellate

## Bio Insalate

**Mare e campagna** € 10,00

insalata, cipolla rossa, pomodoro, uovo, acciughe, olive, patate lesse, melissa.

**Estiva con sapore** € 11,00

insalata mista, pomodoro, avocado, mozzarella, basilico, speck, olive, aceto balsamico.

**Delizia colorata** € 9,50

insalata, pomodoro, formaggio, cipolla caramellata, olive, capperi, barbabietola.

**Sinfonico risveglio** € 9,50

insalata mista, arancia, mozzarella, frutta secca, uvetta, pomodoro secco, menta fresca.

### Legenda allergeni

glutine

latticini

solfiti

sesamo

senape

uova

arachidi

soia

lupini

frutta a guscio

pesce

sedano

molluschi

crostacei

Per l'elenco ingredienti consultare la lista esposta



# Aperitivi

Spritz Aperol/Select		€ 3,00
Spritz Campari		€ 3,50
Spritz Ugo		€ 3,50
Crodino	10cl	€ 2,00
Gingerino/Sanbitter	10cl	€ 1,50

# Bevande

Lurisia	27,5 cl	€ 3,50
Acqua e menta	40cl	€ 3,00
Acqua (naturale/frizzante)	50cl	€ 1,50
Caffè		€ 1,10
Caffè deca		€ 1,20
Cappuccino		€ 1,50

# Birre artigianali

Refuel ACRO (bionda)	33cl	€ 6,00
Birra Mrs Burns (basilico limone)	50cl	€ 10,00
Habitat 3650 (fermentata)	75cl	€ 18,00



Degustazioni Tasting  
Eventi Events  
Street food

+39 335 8725865

di Silvia Bastianello

info@myexperientia.it

www.myexperientia.it

# Vini

Prosecco Habitat 3650	bicchieri/bottiglia	€ 6,00/28,00
Prosecco Az. Basso	bicchieri/bottiglia	€ 4,00/12,00
Prosecco Tenuta Canalcalmo	bicchieri/bottiglia	€ 5,00/18,00
Soave	bicchieri/bottiglia	€ 4,00/18,00
Ribolla gialla Cà Lovisotto (BIO)	bicchieri	€ 4,50
Schioppettino Cà Lovisotto (BIO)	bicchieri	€ 4,00

Inoltre chiedi per sapere le proposte della settimana.

# Amari

Sambuca	€ 3,00
Amaro Ducale	€ 4,00
Grappa Ducale	€ 4,00
Grappa Basso	€ 4,00
Amaro Fattore B	€ 4,00
Gin dei Sospiri	€ 6,00

la nostra qualità arriva da

GRANI e OLIO  
SERENISSIMA



Bello Panificio

