

BRUNCH · LUNCH · DINNER



Menu

Colazioni

ESPRESSO	1,80
ESPRESSO MACCHIATO	1,80
DECAFFEINATO	1,90
CAFFÈ AMERICANO	2,00
ESPRESSO DOPPIO	3,20
ESPRESSO CORRETTO	2,00
MACCHIATONE	2,00
CAPPUCCINO	2,20
CAPPUCCINO DECA	2,30
CAPPUCCINO GINSENG / ORZO	2,30
CAPPUCCINO XL	2,50
CAPPUCCINO VEGETALE	2,80
GINSENG / ORZO	1,80
LATTE BIANCO	2,50
LATTE MACCHIATO	3,00
CIOCCOLATA CALDA	4,00
CIOCCOLATA CALDA con panna	4,50
INFUSI / THE CALDI	4,00
ICED LATTE	3,50
ICED CHOCOLATE	4,00
COLD BREW	3,00
FILTER COFFEE	3,00
MATCHA LATTE	3,50
SUCCHI DI FRUTTA	4,00
SMOOTHIE	6,50
SPREMUTA D'ARANCIA	5,00
CROISSANT / KRAPFEN	1,80/2,00
PASTICCERIA / BISCOTTI	1,80/2,00
BROWNIES	5,00
BANANA BREAD	4,00
MUFFIN	3,50



Your Perfect Bruch

08:30 - 14:00

PANCAKES O WAFFLE ^{1,3,7} 7,00
serviti con frutta fresca - served with fresh fruit

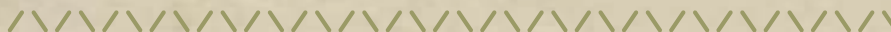
FRUIT BOWL ^{7,8} 7,00
macedonia di frutta fresca - fresh fruit salad

YOGURT BOWL ^{1,6,8} 8,00
yogurt greco servito con frutta fresca e muesli
greek yogurt served with fresh fruit and granola

OVERNIGHT PORRIDGE crema vegetale di fiocchi d'avena ^{7,8} . . . 8,00
con banana, scaglie di cioccolato e crumble di mandorle
Vegetable oatmeal cream with banana, chocolate chips and almond crumble

SCEGLI IL TUO SPREAD + 1,5

- Sciroppo d'acero
- Burro d'arachidi
- Crema alla vaniglia ⁷
- Crema alla nocciola ^{7,8}
- Crema al pistacchio ^{7,8}
- Confettura



EGGS BENEDICT ^{1,3,7,10} 8,00
uova in camicia servite su pane bagel salsa olandese on top

AVOCADO TOAST ^{1,3,7} 8,00
pane tostato, smashed avocado,
uova all'occhio di bue

ARRICCHISCI IL TUO BRUNCH...
O CREA IL TUO PIATTO!

- + smashed avocado 2,50
- + bacon 3,00
- + salmone affumicato⁴ 3,50
- + feta greca⁷ 2,00
- + pancake ^{1,3,7} 2,00
- + waffle (lpz) ³ 4,00
- + uova strapazzate³ 3,50
- + hash brown 2pz ^{1,3,7} 3,50
- + toasted bread 2,00
- + roasted tomato 2,50
- + spinach leaf 2,00

coperto 1,50

a Pranzo

11:00 - 14:00

BOWLS

A BASE DI RISO O QUINOA (+ 1,00€)

MEDISOUL 18,00
quinoa o riso, patata dolce, hummus, feta greca, spinacino e pesca
quinoa or rice, sweet potato, hummus, Greek feta, spinach and peach

PACIFIC TUNA 18,00
quinoa o riso, tartare di tonno, cavolo cappuccio, avocado,
mango e germogli
Quinoa or rice, tuna tartare, cabbage, avocado,
mango, and sprouts

PINK SHRIMP 18,00
quinoa o riso, gamberi, zucchine, pomodorini rossi e gialli,
mirtilli e germogli
Quinoa or rice, shrimp, zucchini, red and yellow cherry tomatoes,
blueberries, and sprouts

WILD CHICKEN 18,00
quinoa o riso, pollo, uovo sodo, spinacino, pomodorini e ananas
quinoa or rice, chicken, hard-boiled egg, spinach, cherry tomatoes
and pineapple



INSALATE

CAESAR SALAD 16,00
misticanza, pollo, pomodorini confit, crostini di pane, salsa caesar
scaglie di formaggio grana
Mixed salad, chicken, confit cherry tomatoes, croutons, Caesar dressing
Shavings of Parmesan cheese

GRECA 15,00
misticanza, cipolla rossa, pomodorini confit, feta greca, olive taggiasche
mixed salad, red onion, confit cherry tomatoes, Greek feta, Taggiasca olives

SCANDINAVA 16,00
misticanza, avocado, salmone, mandorle, zest di limone
mixed salad, avocado, salmon, almonds, lemon zest

PIATTI FREDDI

- CARPACCIO DI BLACK ANGUS 18,00
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E MELONE 18,00
CAPRESE DI BUFALA 16,00



PIZZA IN PALA

- MARGHERITA 12,00
pomodoro e mozzarella - tomato and mozzarella
- DIAVOLA pomodoro, mozzarella e salamino piccante 13,00
tomato, mozzarella and spicy salami
- PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto . . 13,00
tomato, mozzarella and ham
- DELICATA 14,00
crema di zucchine e basilico, burrata e pomodorini confit
cream of zucchinis and basil, burrata and confit cherry tomatoes
- MEDITERRANEA 15,00
pomodoro, mozz., acciughe, olive taggiasche, burrata e pomodorini confit
tomato, mozz., anchovies, Taggiasca olives, burrata and confit cherry tomatoes
- SAN DANIELE 15,00
pomodoro, burrata, prosciutto crudo e basilico fresco
tomato, burrata, raw ham and fresh basil



allergeni

Elenco degli allergeni alimentari: 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - 2.Frutta a guscio e loro prodotti
3.Uova e prodotti a base di uova - 4.Pesce e prodotti a base di pesce - 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soja e prodotti a base di soia - 7.Latte e prodotti a base di latte 8.Sedano e prodotti a base di sedano 9.Crostacei e prodotti a base di crostacei
10.Senape e prodotti a base di senape - 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

COPERTO 1,50



17:00 - 01:00

PINSA FARCITA

impasto con farina di riso venere

ESTIVA 15,00
prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini confit, basilico fresco
raw ham, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, fresh basil

GUSTOSA 14,00
porchetta, cipolla caramellata, salsa sename e miele
porchetta, caramelized onion, mustard and honey sauce

GREEN 14,00
hummus di ceci, pomodorini confit, verdure speziate, salsa yogurt
chickpea hummus, confit cherry tomatoes, spiced vegetables, yogurt sauce

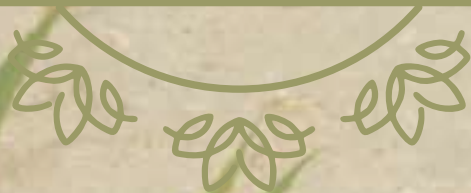
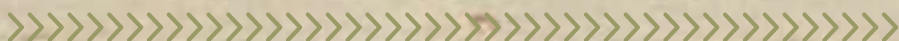


CLUB SANDWICH

EASY 15,00
pane ai cereali, bacon, uovo, prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, lattuga
multi-grain bread, bacon, egg, cooked ham, cheese, tomato, lettuce

VEGETARIANO 16,00
pane ai cereali, zucchine, melanzane, peperoni, provola affumicata,
uovo, pomodoro, lattuga
Multi-grain bread, zucchini, eggplant, peppers, smoked provola cheese,
egg, tomato, lettuce

SPICY 16,00
pane ai cereali, fesa di tacchino, bacon, uovo, formaggio, cheddar,
salsa piccante ai peperoni, pomodoro, cipolla caramellata



Appetizers

rigorosamente fritti - fries

17:00 - 01:00

PULLED PORK BITES	8,00
ONION RINGS	7,00
SPEEDY BANDIDOS (striscioline di pollo - fried chicken bites)	8,00
MIX FALAFEL (vegan)	7,00
JALAPEÑO (spicy)	7,00
PATATINE FRITTE (french fries)	6,00



BURGERS

serviti con patatine fritte - served with french fries

CLASSIC 18,00
pane bun, hamburger di manzo, pomodoro, lattuga
bread bun, beef burger, tomato, lettuce

SMOKE BURGER 18,00
pane bun, hamburger di manzo, bacon, uovo, edamer,
cipolla caramellata, salsa senape e miele
bread bun, beef burger, bacon, egg, edam cheese,
caramelized onion, mustard and honey sauce

SUMMER BURGER 18,00
pane bun, hamburger di manzo, edamer, cavolo cappuccio viola, salsa yogurt
bread bun, beef burger, edam cheese, purple cabbage, yogurt sauce

allergeni

Elenco degli allergeni alimentari: 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - 2.Frutta a guscio e loro prodotti
3.Uova e prodotti a base di uova - 4.Pesce e prodotti a base di pesce - 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soia e prodotti a base di soia - 7.Latte e prodotti a base di latte 8.Sedano e prodotti a base di sedano 9.Crostacei e prodotti a base di crostacei
10.Senape e prodotti a base di senape - 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

COPERTO 1,50

Cocktails

classici intramontabili

AMERICANO	7,00
bitter, vermouth rosso, seltz	
NEGRONI	8,00
bitter, vermouth rosso, gin	
MOSCOW MULE	10,00
vodka, ginger beer, succo di lime	
LONG ISLAND	10,00
gin, vodka, tequila, rum bianco, triple sec, cola, succo di limone	
MARGARITA	10,00
tequila, triple sec, succo di lime	
PALOMA	9,00
tequila, succo di lime, tonica al pompelmo	
ESPRESSO MARTINI	10,00
vodka, espresso, liquore al caffè, zucchero	
SEX ON THE BEACH	9,00
vodka, sciroppo alla pesca, succo d'arancia	
MOJITO	10,00
rum bianco, menta, zucchero di canna, lime	
CAIPIRIÑA	10,00
cachaça, zucchero di canna, lime	
CAIPIROSKA	10,00
vodka, zucchero di canna, lime	
PIÑA COLADA	10,00
rum bianco, succo d'ananas, crema al cocco, succo di lime	



BASIL SMASH	9,00
gin, sciroppo fiori di sambuco, sweet and sour lime, tonica, basilico	
PASSION FRUIT MULE	10,00
vodka, passion fruit, lime, ginger beer	



mocktails 100% alcohol free

FRUIT PUNCH	7,00
tonica al pompelmo, sweet and sour lime, frutta fresca	
RED SUNSET	7,00
succo d'arancia, ananas e pesca, menta fresca	

after dinners

CAFFÈ SHAKERATO	4,00
AMARI - LIQUORI	4,00
GRAPPE - DISTILLATI	5,00 - 7,00
GIN TONIC PREMIUMS	10,00 - 13,00

Aperitivi

Un momento di gusto per accompagnare la tua apericena

SPRITZ LISCIO	3,50
SPRITZ CLASSICO aperol - campari - select - cynar	4,50
CALICE DI PROSECCO	4,00
SPRITZ HUGO	5,00
con sciroppo fiori di sambuco, seltz, lime, menta fresca	
SPRITZ SARTI	5,00
con sarti rosa bitter, seltz, lime	
SPRITZ HYPE	5,00
con aperol, sweet and sour lime, fresh passionfruit	
AMERICANO	7,00
bitter, vermouth rosso, seltz	
NEGRONI	8,00
bitter, vermouth rosso, gin	
CAMPARI SODA	4,00
GINGERINO CON PROSECCO	4,00
ANALCOLICI gingerino - crodino	4,00

Beers & Drinks

BIONDA ALLA SPINA 0,20lt.	3,50
BIONDA ALLA SPINA 0,40lt.	6,00
BIRRE SPECIALI ALLA SPINA 0,30lt.	5,50
BIRRE IN BOTTIGLIA O LATTINA 0,33lt.	5,50
BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA 0,33lt.	5,50
BIBITE IN LATTINA 0,33lt.	3,50
sprite - lemonsoda	
BIBITE IN VETRO 0,33lt.	4,00
cola - cola zero - fanta - the limone/pesca	

After Dinners

CAFFÈ SHAKERATO	4,00
AMARI - LIQUORI	4,00
GRAPPE - DISTILLATI	5,00 - 7,00
GIN TONIC PREMIUMS	10,00 - 13,00

Note



Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, ci chiedi pure informazioni sul cibo e bevande. siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.



Lieber Kunde, wenn Sie Allergien und / oder Nahrungsmittelallergien haben, fragen Sie uns auf dem besten Essen und Trinken Informationen. Wir sind bereit, Sie in der besten Art und Weise zu beraten.



Dear customer, if you have food allergies or even intolerances, you can ask us information on food and drink. We'll be ready to help you in the best way possible

Come previsto dal regolamento comunitario n. 1169/2011 entrato in vigore il 13 Dicembre 2014 Segnaliamo che negli Alimenti Somministrati nella nostra attività potrebbero essere presenti:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Aglio e prodotti a base di aglio

Preghiamo i clienti con specifiche allergie e/o intolleranze di richiedere l'Agenda Allergeni, di leggere attentamente la lista di sostanze riportate e di avvisare il personale del ristorante.

Gentile cliente, la informiamo che, in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE n.852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi al personale di sale per qualsiasi informazione o richiesta sul prodotto desiderato.





HYPE
bistrot