



SBIONTA

SAPORI CHE SCOTTANO

CUCINA - PIZZERIA - PIADINERIA

PASTICCERIA & CAFFETTERIA

Tino

dal 1966

The logo for SBIONTA features the brand name in a bold, dark blue, sans-serif font. The letter 'O' is replaced by a stylized sun icon consisting of a central circle with eight radiating lines, four above and four below. The entire logo is centered within a decorative border of small, dark orange dots.

SBIONTA

IN ROMAGNA LE COSE CHE SCOTTANO, SBIONTANO.

SBIONTA LA SABBIA SOTTO IL SOLE COCENTE.

SBIONTA LA TEGLIA CHE ESCE DAL FORNO.

SBIONTA IL CUOR CHE DI PASSIONE S'ACCENDE.

ECCO PERCHÉ QUI TROVI SAPORI CHE SCOTTANO:

PIADINE, HAMBURGER E PIZZE PREPARATE SUL MOMENTO,

CON MATERIE PRIME DI PREGIO

E CURA ARTIGIANALE.

LA NOSTRA PASTICCERIA,

CAFFETERIA, STREET FOOD, COCKTAIL BAR...

SBIONTA HA MILLE ANIME.

DIVÈRTITI A SCOPRIRLE TUTTE!

BRUNCH

09:00 - 12:00

"WAKE UP" BRUNCH UOVA STRAPAZZATE, BACON, FAGIOLI STUFATI, PAN TOAST, BURRO, PATATE FRITTE" INCLUSA UNA BEVANDA A SCELTA TRA CAFFÈ, SUCCO D'ARANCIA O ACQUA 0,50 LT	10,50
"POWER" BRUNCH UOVA STRAPAZZATE, WÜRSTEL, PROSCIUTTO COTTO, PAN TOAST, BURRO, PATATE FRITTE" INCLUSA UNA BEVANDA A SCELTA TRA CAFFÈ, SUCCO D'ARANCIA O ACQUA 0,50 LT	11,50
"STAND UP" UOVA STRAPAZZATE, SALMONE AFFUMICATO ZUCCHINE GRIGLIATE, PAN TOAST, BURRO E PATATINE FRITTE INCLUSA UNA BEVANDA A SCELTA TRA CAFFÈ, SUCCO D'ARANCIA O ACQUA 0,50 LT	11,50
"CLUB SANDWICH" SERVITO CON PATATINE FRITTE, PAN TOAST, TACCHINO AL FORNO, BACON, UOVA, LATIUGA, POMODORO, MAIONESE	10,00
"CLASSIC TOAST" PROSCIUTTO COTTO E CHEDDAR	5,00
AVOCADO TOAST AL "SALMONE AFFUMICATO"	8,00
AVOCADO TOAST AI "GAMBERI AL VAPORE"	8,00
AVOCADO TOAST VEGETARIANO PANE AI CEREALI, GUACAMOLE, AVOCADO, UOVA STRAPAZZATE	8,00
"PANCAKES" CON NUTELLA (3 PEZZI)	6,50
"PANCAKES" CON SCIROPPO D'ACERO (3 PEZZI)	7,00
"PANCAKES" CON FRUTTA FRESCA E PANNA (3 PEZZI)	7,50
YOGURT VASETTO DA 150 GR. CON SCELTA DI CEREALI, MUESLI E FRUTTA FRESCA	6,00



PIZZE

MARGHERITA POMODORO, FIOR DI LATTE	7,00	ROMAGNOLA FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, SQUACQUERONE	12,00
NAPOLI POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, ORIGANO	9,00	AH DI! POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLIATE	10,00
BUFALINA POMODORO, BUFALA, BASILICO	10,00	TIN BOTA POMODORO, BURRATA, RUCOLA, PENDOLINI, CAPPERI	12,00
COTTO E FUNGHI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI	10,00	LA BOLOGNA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BURRATA, PESTO, RUCOLA, GRANELLA DI PISTACCHIO	13,00
DIAVOLA POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE	9,00	4 FORMAGGI FIOR DI LATTE, SCAMORZA, GORGONZOLA, GRANA	11,00
PATAPIZZA POMODORO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE	10,00	TANIMODI FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, BURRATA, RUCOLA	14,00
CASINERA POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE, OLIVE, CARCIOFINI PUGLIESI, PROSCIUTTO COTTO	11,00	BURDELA FIOR DI LATTE, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA, PENDOLINI	14,00
PATAACA POMODORO, BUFALA, ALICI, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI	11,00	A TAL DEG POMODORO, FIOR DI LATTE, PROVOLA, SALSICCIA, PORCINI	13,00
FIADON POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, CIPOLLA ROSSA, GORGONZOLA	11,00	BON VIAZ FIOR DI LATTE, PROVOLA, SALSICCIA, 'NDIJA, CIPOLLA ROSSA	13,00
INVURNÍ POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI	11,00	FORNARINA SALE, OLIO, ROSMARINO	4,00
STA ZET FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI, CIPOLLA ROSSA	11,00	FORNARINA ROSSA POMODORO, SALE, OLIO	4,50
SBIONTA FIOR DI LATTE, POMODORINI, BASILICO, OLIVE, SALAME PICCANTE, BURRATA	13,50		

PIZZE DI MARE

VIN OLTA 14,00

FIOR DI LATTE, SALMONE AFFUMICATO,
PHILADELPHIA, RUCOLA

TAN LA SMET? 14,00

FIOR DI LATTE, POMODORO,
FRUTTI DI MARE SGUSCIATI

TAN FE MURÌ 15,00

FIOR DI LATTE, ALICI DEL MAR CANTABRICO,
BURRATA, POMODORINI, BASILICO

LE VEGANE

MARG-VEG 9,00
POMODORO, MOZZARISELLA, BASILICO

STRAC-VEG 11,00
STRACHICCO, POMODORO,
RUCOLA, POMODORINI

TOT-VEG 12,00
POMODORO, MOZZARISELLA,
MELANZANE, ZUCCHINE, FRIARIELLI

IMPASTO AL FARRO INTEGRALE + 1,50

COPERTO E SERVIZIO: 1,50

VARIAZIONI: DAO,50 A 4,00 A SECONDA
DELL'INGREDIENTE

LA PIZZA DI SBIONTA

LA SOTTILE

L'INIMITABILE CHE
SBORDA DAL PIATTO
IMPASTO

TRADIZIONALE E
FARRO INTEGRALE
DALLE ORE 18.00

LA LIEVITATA

AD ALTA IDRATAZIONE
IMPASTO TRADIZIONALE
DALLE ORE 11.00

PIZZA

ALLA PALA

CONDIVIDI 50 CM
DI GUSTO!

UNA VERA
FOCACCIA ROMANA
FRAGRANTE
E GUSTOSA,
CREATA CON
UN IMPASTO
AD ALTISSIMA
IDRATAZIONE!

**TRE FARCITURE
A SCELTA
27,00**

PIADINA

FATTA A MANO COTTA AL MOMENTO

SCEGLI IL TUO IMPASTO - FARINE 100% ITALIANE

- TRADIZIONALE (FARINA 0, STRUTTO)

- IMPASTO SENZA GLUTINE + 2,00

- FARRO 100% INTEGRALE E OLIO EVO + 1,00

CRUDO 24 MESI, SQUACQUERONE E RUCOLA	8,50
CRUDO 24 MESI E MELANZANE GRATINATE	8,50
CRUDO 24 MESI E MOZZARELLA	8,50
CRUDO 24 MESI E PECORINO	8,50
CRUDO 24 MESI, BUCCIATELLO E ZUCCHINE GRIGLIATE	9,50
ROAST BEEF, POMODORO, LATTUGA E MAIONESE	9,00
ROAST BEEF, RUCOLA E GRANA	9,50
TACCHINO, ZUCCHINE GRIGLIATE E ACETO BALSAMICO	8,00
TACCHINO, POMODORO, INSALATA E MAIONESE	8,00
SALAME MILANO E FORMAGGIO	8,00
MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHIO E FORMAGGIO	9,00
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	9,00
SALSICCIA, SQUACQUERONE E RUCOLA	9,00
SALSICCIA, CIPOLLA STUFATA E PECORINO	9,00
SALAME PICCANTE, SCAMORZA E PATÉ DI OLIVE NERE	9,00
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA	8,00
PROSCIUTTO COTTO, SCAMORZA, FUNGHI TRIFOLATI E SALSA TARTUFATA	9,00
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, POMODORO, LATTUGA E MAIONESE	8,50
VERDURE GRATINATE	8,00
SQUACQUERONE E RUCOLA	8,00
NUTELLA	6,00

VEGANE CON IMPASTO AL FARRO

PLANTED KEBAB (KEBAB DI FARINA DI PISELLI 100% VEGANO, LATTUGA, POMODORO, CIPOLLA ROSSA E MAIO VEGANA)	9,50
CAPRISSELLA (MOZZARISELLA, POMODORO E ORIGANO)	9,00
VEGHINA (STRACHICCO, RUCOLA E POMODORINI)	9,00
VEGARISA (MOZZARISELLA, POMODORI GRATINATI E MELANZANE GRATINATE)	9,00
VEGA-VEGA (MOZZARISELLA, STRACHICCO E VERDURE GRIGLIATE)	9,00



PIADINE E MARE

SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA E RUCOLA	10,00
SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE, ZUCCHINE GRIGLIATE, LATTUGA	10,00
GAMBERI IN SALSA ROSA E LATTUGA	10,00
SARDONCINI MARINATI, RUCOLA E CIPOLLA DI TROPEA	9,00
SARDONCINI GRATINATI, RUCOLA, SQUACQUERONE E CIPOLLA DI TROPEA	9,50
FILETTI DI TONNO ALL'OLIO, POMODORO, INSALATA E MAIONESE	9,00
FILETTI DI TONNO ALL'OLIO, ZUCCHINE GRIGLIATE E GRANA	9,00

I CASSONI

"ROSSO" POMODORO E MOZZARELLA	6,00
"VERDE" BIETOLE, CICORIA E SPINACI	6,00
"DIAVOLONE" SALAME PICCANTE, MELANZANE GRIGLIATE E MOZZARELLA	7,00
"ROMAGNOLO" SALSICCIA, PATATE E MOZZARELLA	7,00
BURGER DI MANZO 100% CIPOLLA STUFATA, SCAMORZA E SALSA BBQ	8,50



PIADINA VUOTA TRADIZIONALE 1,20 - PIADINA VUOTA CON IMPASTI SPECIALI 1,50
VARIAZIONI: DAO,50 A 4,00 A SECONDA DELL'INGREDIENTE

DALLA CUCINA

LA PASTA FATTA IN CASA GENUINA COME UNA VOLTA

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO SGUSCIATO 16,00

TAGLIOLINI AL SALMONE, PESTO,
GRANELLA DI PISTACCHIO E PANNA FRESCA 15,00

STROZZAPRETE DI FARRO INTEGRALE CON
PORCINI, GAMBERI E PENDOLINI 15,00

PASSATELLI VONGOLE, ZUCCHINE,
PENDOLINI E MENTA 15,00

STROZZAPRETI SBIONTA SALSICCIA, PORCINI,
SALSA TARTUFATA, PANNA E SCAGLIE DI GRANA 15,00

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
PENDOLINI, STRACCIATELLA E BASILICO 14,00

PACCHERI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA 13,00

PACCHERI DI PASTA FRESCA CON CREMA
DI CARCIOFI, BACON E SCAGLIE DI GRANA 13,50

TAGLIATELLA ROMAGNOLA
AL RAGÙ DELLA TRADIZIONE 13,00

LASAGNA AL FORNO 11,50



STROZZAPRETI DI FARRO INTEGRALE
ALL'ORTOLANA

13,00

PIATTI UNICI

PIATTI UNICI DI MARE

*TARTARE DI TONNO, AVOCADO E GRANELLE DI PISTACCHIO	18,00
*TARTARE DI SALMONE, BURRATA, PESTO E NOCI	18,00
TORTINO DI POLIPO CON CECI, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	18,00
SALMONE GRIGLIATO, RISO BASMATI E SALSA DI SOIA	18,00
*SPIEDINI DI PESCE 2 DI CALAMARI E 2 DI GAMBERI	18,00



PIATTI UNICI DI TERRA



TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA, PENDOLINI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO	19,00
TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO E ROSMARINO CON PATATINE FRITTE	19,00
FILETTO AL PEPE VERDE CON PATATE FRITTE	24,00
GRIGLIATA SBIONTA GALLETO, RIBS, MIN 2 PERSONE (A PERS.)	24,00
WURSTEL, TAGLIATA CON ERBE E PATATINE	
TAGLIATA DI POLLO CURRY-SAUCE E RISO BASMATI	16,00
GALLETO COTTO A BASSA TEMPERATURA ALLE ERBE AROMATICHE, CON PATATE FRITTE	18,00
RIBS BBQ CON PATATINE FRITTE	19,00
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE	12,00
*TAVOLOZZA DI SALUMI MISTI E SQUACQUERONE	15,00
*CRUDO DI PARMA 24 MESI E BURRATA DI ANDRIA	15,00
*ROAST-BEEF, RUCOLA, POMODORINI, GRANA	14,00
*BRESAOLA DOP, BURRATA DI ANDRIA E RUCOLA	15,00
*SCAMORZA ALLA PIASTRA E VERDURE GRATINATE	13,00
*CAPRESE DI BUFALA E BASILICO	12,00
*PROSCIUTTO E MELONE (SOLO STAGIONE ESTIVA)	12,00

I PIATTI CONTRADDISTINTI CON * SONO SERVITI CON LA PIADINA

HAMBURGER

HAMBURGER
100% MANZO
100% ITALIANO



"CLASSIC" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI MANZO, CIPOLLA STUFATA, LATTUGA, POMODORO	12,00
"CHEESE" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI MANZO, CHEDDAR, CIPOLLA STUFATA, LATTUGA, POMODORO	12,50
"CHEESE BACON" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI MANZO, CHEDDAR, BACON, CIPOLLA STUFATA, LATTUGA, POMODORO	13,00
"HOT BURGER" + PATATINE FRITTE BURGER DI MANZO, 2 JALAPEÑOS, FORMAGGIO, LATTUGA, POMODORO, SALSA SBIONTA, TABASCO	14,50
"CHICKEN" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI POLLO FRITTO, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE	12,00
"CHICKEN CHEESE BACON" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI POLLO FRITTO, CHEDDAR, BACON, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE	13,00
"PULLED CHICKEN" BURGER + PATATINE FRITTE POLLO SFILACCIATO ALLA BBQ, CHEDDAR, LATTUGA, SALSA SBIONTA	14,50
"SALMON" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI SALMONE, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA GUACAMOLE, LATTUGA, POMODORO	13,50
"TUNA" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER DI TONNO, SALSA TZAZIKI, LATTUGA, POMODORO	13,50
 "VEGAN" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER VEGANO, POMODORO, LATTUGA, SALSA VEG	13,00
 "CHEESE-VEGAN" BURGER + PATATINE FRITTE BURGER VEGANO, STRACHICCO, ZUCCHINE, SALSA VEG	13,50

VUOI RENDERE SPECIALE IL TUO HAMBURGER?
PUOI RADDOPPIARE LA CARNE + € 3,00

C'È LA POSSIBILITÀ DI AVERE IL PANE SENZA GLUTINE

INSALATONE

SERVITE CON PIADINA


SBIONTONA 13,00
LATTUGA, OLIVE, TONNO, MOZZARELLA,
UOVA, POMODORINI E MAIS

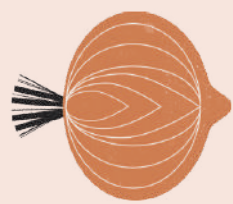
GRECA 13,00
LATTUGA, FETA, POMODORINI,
CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA E OLIVE

CAESAR SALAD 13,00
LATTUGA, POLLO, POMODORINI,
SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI E SALSA CAESAR

MONTANARA 13,00
LATTUGA, FUNGHI CHAMPIGNON,
SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI, POMODORINI,
NOCI E BRESAOLA JULIENNE

VENERE 13,00
LATTUGA, GAMBERI IN SALSA ROSA,
PENDOLINI, MAIS, CAROTE E RUCOLA

 VEGGY (ABBINA LA PIADA VEG CHE PREFERISCI) 13,00
LATTUGA, MOZZARISELLA, ZUCCHINE GRIGLIATE,
POMODORINI, MAIS E OLIVE



I FRITTI

PATATINE 5,00

CROCCHETTE DI POLLO 7,00

MOZZARELLINE 7,00

JALAPEÑOS 7,00

SUSHI POKÈ SALAD BOWL



ROYAL POKÈ, RISO HAKUMAKI, SALMONE, TONNO, 16,50
 CETRIOLI, MAIS, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI,
 FETA, SALSA TZATZIKI

SALMONE, RISO HAKUMAKI, EDAMAME, AVOCADO, 15,00
 CAVOLO CAPPUCCIO, POMODORINI, SALSA TERIYAKI,
 SESAMO, MANDORLE A SCAGLIE

TONNO PINNA GIALLA, RISO HAKUMAKI, EDAMAME, 16,00
 AVOCADO, CAVOLO CAPPUCCIO, POMODORINI, SALSA
 TERIYAKI, SESAMO, MANDORLE A SCAGLIE

MAZZANCOLLE AL VAPORE, RISO HAKUMAKI, EDAMAME, 16,00
 AVOCADO, CAVOLO CAPPUCCIO, POMODORINI, SALSA
 TERIYAKI, SESAMO, MANDORLE A SCAGLIE

POLLO GRIGLIATO, RISO HAKUMAKI, EDAMAME, 14,00
 AVOCADO, POMODORINI, CAVOLO CAPPUCCIO, SALSA
 TZATZIKI, SESAMO, MANDORLE A SCAGLIE



VEGAN - TOFU, RISO HAKUMAKI, EDAMAME, AVOCADO, 14,00
 CAVOLO CAPPUCCIO, POMODORINI, SALSA TERIYAKI,
 SESAMO, MANDORLE A SCAGLIE



POKÈ PLANTED RISO, PLANTED KEBAB, AVOCADO, 15,00
 CAROTE JULIENNE, RUCOLA, CAVOLO CAPPUCCIO, MAIS,
 MANDORLE A SCAGLIE E MAIO VEGANA

I CONTORNI

PATATINE FRITTE 5,00

VERDURE GRIGLIATE 7,00

VERDURE GRATINATE 7,00

INSALATA MISTA 6,00

La Bowl di Pokè è un alimento a base di pesce crudo marinato offerto con una varietà di riso, proteine, condimenti, salsa fatta in casa e finiture croccanti.

La cultura di Poke proviene dai pescatori delle Hawaii.

Contiene un alto livello di proteine.
 È un alimento sano e soddisfacente con le sue porzioni.

SBIONTino

LA NOSTRA PASTICCERIA

BABÀ DI SBIONTINO 7,50

CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO

LA PICCOLA PASTICCERIA FRESCA 7,00

ROCHER ALLA NOCCIOLA 6,00

"PISTACCHIOSO" CON CIOCCOLATO 6,00

E PISTACCHI DI BRONTE

TIRAMISÙ 6,00

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 6,00

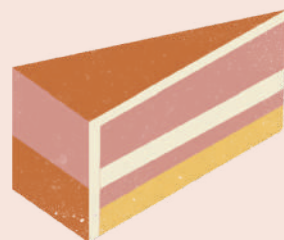
DOLCE DEL GIORNO 6,00

CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI

ANANAS NATURALE 7,00

MACEDONIA DI FRUTTA 6,00

MACEDONIA DI FRUTTA CON PANNA 7,00



CAFFETTERIA

ESPRESSO	1,80	MAROCCHINO	2,00
DECA	2,00	CAPPUCCINO	3,00
ORZO	2,00	CAPPUCCINO LATTE VEGETALE	3,00
GINSENG	2,00	LATTE MACCHIATO	3,00
MONTEBIANCO	2,00	LATTE MACCHIATO VEGETALE	3,00
MACCHIATONE	1,90	CIOCCOLATA CALDA	4,50
CORRETTO	2,50	CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	5,00
DOPPIO	3,00	TEA	4,00
AMERICANO	2,50	TISANE	4,00

SPREMUTE

ARANCIA 4,00

CENTRIFUGHE 7,00

SOFT DRINK

COCA COLA ALLA SPINA MEDIA (0,50 CL.) 4,50

COCA-COLA, COCA ZERO IN VETRO (0,33 CL.) 4,00

BIBITE BIO GALVANINA 4,00

CEDRATA, CHINOTTO, ARANCIATA, GASSOSA

LIMONATA, TONICA POMPELMO ROSSO, TE BIANCO

SUCCHI DI FRUTTA 4,00

TE FREDDO LATTINA (0,33 CL.) 4,00

PESCA/LIMONE

ACQUA PLASTICA (0,50 CL.) 2,00

ACQUA VETRO (0,75 CL.) "SANPELLEGRINO" GASSATA 3,50

ACQUA VETRO (0,75 CL.) "PANNA" NATURALE 3,50



SELEZIONE BIRRE ALLA SPINA



KROMBACHER PILS

Colore: Chiaro lucido
Schiuma: Solida e compatta
Tipologia: Pils
4,8 % Alc. vol.

PICCOLA	MEDIA
3,50	5,50



KROMBACHER KELLER

Colore: Ramato brillante
Schiuma: Compatta
Tipologia Keller "Non filtrata"
5,1% Alc. vol.

PICCOLA	MEDIA
3,50	6,00



AMARCORD VOLPINA

Colore: Rosso rubino
Schiuma: Compatta
Tipologia: Rossa romagnola
6,5% Alc. vol.

PICCOLA	MEDIA
4,00	7,00



GUINNESS

Colore: Marrone scuro
Schiuma: Cremosa
Tipologia Irlanda Stout
4,2% Alc. vol.

PICCOLA	MEDIA
4,00	7,00



WIEZE BLANCHE

Colore: Giallo paglierino
Schiuma: Leggera
Tipologia: Blanche
4,8% Alc. vol.

PICCOLA	MEDIA
3,50	6,00



BIRRA DA CONDIVIDERE

GIRAFFA "KROMBACHER" PILS

2 LITRI	3 LITRI
23,00	33,00



LE BIRRE IN BOTTIGLIA



MAXLRAINER LEO WEISSE

Colore: Chiaro
Stile: Weizen
Gradl: 5 % vol.
Formato: 50 cl

6,00



AMARCORD GRADISCA



Colore: Bionda
Stile: Premium Lager
Gradl: 5,2 % vol.
Formato: 1 lt

13,00



AMARCORD TABACHERA

Colore: Ambrato
Stile: Strong Amber Ale
Gradl: 9 % vol.
Formato: 50 cl

7,00



SHEPHERD NEAME IPA

Colore: Ambrato
Stile: IPA
Gradl: 6,1 % vol.
Formato: 50 cl

7,00



BAD BREWER AMERICAN LAGER

Colore: Oro chiaro
Stile: Lager
Gradl: 4,5 % vol.
Formato: 33 cl

5,50



BAD BREWER IPA

Colore: Dorato
Stile: IPA
Gradl: 6,0 % vol.
Formato: 33 cl

5,50



BAD BREWER BLANCHE

Colore: Giallo dorato
Stile: Blanche
Gradl: 4,9 % vol.
Formato: 33 cl

5,50



TENNETT'S EXTRA

Colore: Biondo intenso
Stile: Strong Lager
Gradl: 9 % vol.
Formato: 33 cl

6,00



ICHNUSA NON FILTRATA

Colore: Dorato
Stile: Lager
Gradl: 5 % vol.
Formato: 50 cl

5,00



CORONA EXTRA

Colore: Giallo paglierino
Stile: Pale Lager Mex
Gradl: 4,5 % vol.
Formato: 33 cl

5,00



KROMBACHER ANALCOLICA

Colore: Giallo paglierino
Stile: Pils Analcolica
Gradl: 0,0 % vol.
Formato: 33 cl

5,00

SELEZIONE VINI AL CALICE

LE BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT Gemin	6,00
TRENTO DOC BRUT Endrizzi	8,00
FRANCIACORTA BRUT Contadi Castaldi	8,00
FRANCIACORTA SATEN Contadi Castaldi	8,00

I BIANCHI

REBOLA COLLI DI RIMINI Podere Vecciano	6,00
AULENTE BIANCO San Patrignano	5,00
ALBANA SECCO Zavalloni	5,00
GEWÜRZTRAMINER Valle Isarco	6,00
SAUVIGNON Valle Isarco	6,00

I ROSSI

SANGIOVESE AULENTE IGT San Patrignano	5,00
VALPOLICELLA RIPASSO Accordini	8,00
PRIMITIVO Vigne di San Marco	6,00
NERO D'AVOLA Nicosia	6,00

IN BOTTIGLIA

LE BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT Gemin	20,00
TRENTO DOC BRUT Endrizzi	32,00
FRANCIACORTA BRUT Contadi Castaldi	38,00
FRANCIACORTA SATEN Contadi Castaldi	38,00
IORE SATEN MILLESIMATO Colletto	48,00
FRANCIACORTA Bellavista	38,00
FRANCIACORTA Ca' Del Bosco	48,00
CHAMPAGNE Laurent Perrier	70,00
CHAMPAGNE Ruinart Brut	100,00

I BIANCHI

REBOLA COLLI DI RIMINI Podere Vecciano	24,00
AULENTE BIANCO San Patrignano	19,00
GEWÜRZTRAMINER Valle Isarco	23,00
CHARDONNAY Valle Isarco	20,00
SAUVIGNON Valle Isarco	29,00
RIBOLLA GIALLA Livio Felluga	28,00
LUGANA Cà dei Frati	25,00
LUGANA ROSATA Cà dei Frati	25,00
"BLANGÈ" ARNEIS Ceretto	29,00
VERMENTINO KANIMARI Nuraghe Crabioni	24,00

I ROSSI

SANGIOVESE AULENTE IGT San Patrignano	18,00	CHIANTI SUPERIORE Cinelli Colombini	22,00
LAGREIN Valle Isarco	24,00	BRUNELLO DI MONTALCINO Cinelli Colombini	49,00
PINOT NERO Valle Isarco	24,00	AMARONE CLASSICO Accordini	50,00
VALPOLICELLA RIPASSO Accordini	32,00	BAROLO Famiglia Marrone	52,00
PRIMITIVO Vigne di San Marco	20,00	BARBERA Famiglia Marrone	28,00
NERO D'AVOLA	22,00		

MISCELATI

APEROL SPRITZ SPUMANTE, APEROL, SODA	7,00
HUGO FIORI DI SAMBUCO, PROSECCO, SODA, MENTA	7,00
AMERICANO VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, SODA	7,00
NEGRONI VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, GIN	8,00
MOJITO VARIANTI: MARACUJÁ, LIQUIRIZIA, ZENZERO, ACETO BALSAMICO, MELA VERDE RUM BIANCO, MENTA, LIME, ZUCCHERO, SODA	8,00
CAIPIROSKA VARIANTI: FRAGOLA, MARACUJÁ, MELA VERDE VODKA, LIME, ZUCCHERO	8,00
SEX ON THE BEACH VODKA, VODKA ALLA PESCA, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI CRANBERRY	8,00
MOSCOW MULE VODKA, SUCCO DI LIME, GINGER BEER	8,00
MARGARITA TEQUILA, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE	8,00
PALOMA TEQUILA, SALE, LIME, SODA, POMPELMO ROSA	8,00
BASIL BEAUTY VODKA, MALIBÙ, SUCCO ANANAS, BASILICO, MARACUJÁ	9,00
DAIQUIRI RUM BIANCO, LIME, SCIROPPO ZUCCHERO	8,00
MAI TAI RUM BIANCO E SCURO, ORANGE CURAÇAO, ORZATA, LIME	8,00
MANHATTAN RYE WHISKEY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA	8,00
MARTINI COCKTAIL GIN, VERMOUTH EXTRA DRY	7,00
SINGAPORE SLING GIN, CHERRY, COINTREAU, GRANATINA, SUCCO ANANAS, LIMONE, ANGOSTURA	9,00
LONG ISLAND ICED TEA GIN, VODKA, RUM BIANCO, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, COCA COLA	8,00
NEW YORK SOUR WHISKY AL MIELE, VINO ROSSO, SWEET AND SOUR	8,00
COCKTAIL ANALCOLICO (DOLCE/SECCO)	7,00

SU RICHIESTA SI ESEGUE QUALSIASI TIPO DI COCKTAIL

GIN TONIC

SCEGLI LA TUA TONICA

FEVER TREE MEDITERRANEAN

FEVER TREE INDIAN

RIVIERA GIN	10,00
LONDON N. 3	10,00
TANQUERAY N. 10	9,00
G'VINE FLORAISON	10,00
HENDRICK'S	10,00
BOTANIC	10,00
GIN MARE	10,00
MONKEY 47	12,00

I CLASSICI

RUM COLA, VODKA LEMON, WHISKY COLA, GIN TONIC, RUM	8,00
AMARI GRAPPE/WHISKY	4,00/8,00

VODKA

PREMIUM

GREY GOOSE	7,00
BELVEDERE	7,00
BELUGA	7,00

FESTE DI COMPLEANNO
CATERING PER EVENTI
FESTE DI LAUREA
MUSICA DAL VIVO DJ SET



SAPORI CHE SCOTTANO

RIMINI - Viale Amerigo Vespucci, 85
Tel. 0541 312249



*in base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio".

**il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento per bonifica preventiva contro Anisakis, in conformità al Reg. CE 853/2004

Si mette a disposizione della clientela il sale arricchito di iodio.

Allergeni: il nostro personale in servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta.

RIMINI

VIALE VESPUCCI, 85

TEL. 0541 312249

WWW.SBIONTA.COM