

# ME DINNER NU

*Questo menù è disponibile dal martedì al venerdì  
esclusivamente nelle store di City Life*



**Prenota qui la  
tua cena**

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

*Valido per tutti i commensali*



Insalata esotica, pollo al rosmarino, peperoni in agrodolce, vinagrette al balsamico e mandorle

Crema di pomodorini, cetrioli, piselli alla menta e olive taggiasche

Insalatina greca: pomodorini, feta, cetrioli, olive taggiasche

Degustazione ravioli ( 1 per tipo)

Catalana di gamberi agli agrumi con gazpacho di pomodoro e Pestooh

35

Proponiamo in abbinamento un percorso di degustazione vini e spumanti:

PROSECCO MILLESIMATO D.O.C.G, *Bortolomiol*  
GEWURTZTRAMINER "J" D.O.C, *Kaltern*  
PRIMITIVO DEL SALENTO ROSATO IGP, *Poggio Marù*

15

*Per intolleranze e esigenze particolari chiedi al nostro staff*

Prenota qui la  
tua cena

# ALLA CARTA

## LE TAPAS

3 tapas 9,9  
5 tapas 15,9  
7 tapas 22,90

## I RAVIOLI

artigianali al vapore  
(5 ravioli/10 ravioli)

## MAIN COURSES

Insalata esotica, pollo al rosmarino, peperoni in agrodolce, vinagrette al balsamico e mandorle

Polpo, patate, pomodorini e olive taggiasche

Tartare di salmone marinato, riso venere e finocchi all'arancia

### LE VEGETARIANE

Insalatina greca: pomodorini, feta, cetrioli, olive taggiasche

Fagiolini balsamici, uovo sodo, patate allo yogurt, salsa spicy e remolacha

### LE VEGANE

Crema di pomodorini, cetrioli, piselli alla menta e olive taggiasche

Insalata di finocchi, avocado, semi di sesamo, citronette di arancia e zafferano e Rebelz

All In 10 ravioli (consigliata in sharing) 19,9

Degustazione ( 1 per tipo) 10,9

I bolognesi 9,9

I sardi 9,9

I siciliani 10,9

I gamberi spicy 10,9

I vegetariani 8,9

Filetto di spada alla mediterranea, pomodorini, melanzane in insalata e Pestoooh 14,9

Filetto di pollo in salsa teriaky, insalatina di riso ed edamame, patate spicy 13,9

Giardino estivo: hummus, verdure di stagione e anacardi croccanti 12,9

Catalana di gamberi marinati agli agrumi con gazpacho di pomodoro e Pestoooh 15,9

Prenota qui la  
tua cena

## DOLCI

### **MORBIDA CHEESECAKE**

alle fragole 5,9

### **GOLOSO AL PISTACCHIO**

con biscotto croccante 5,9

### **MOCHI EXPERIENCE**

3 mochi gelato: mango,

## **I NOSTRI VINI**

### **BOLLE**

PROSECCO MILLESIMATO D.O.C.G, *Endrizzi*

TRENTO D.O.C BRUT, *Endrizzi*

### **BIANCHI**

LUGANA D.O.C, *Colli al lago S. Capuzza*

GEWURTZTRAMINER "J" D.O.C, *Kaltern*

ATTEMS PINOT GRIGIO FRIULI D.O.C, *Frescobaldi*

### **ROSÉ**

ROSÉ SPUMANTE BRUT, *Villa Roscia*

PRIMITIVO DEL SALENTO ROSATO IGP, *Poggio marù*

### **ROSSI**

NEBBIOLO LANGHE D.O.C, *De Stefanis*

VALPOLICELLA CLASS. SUP. D.O.C, *Negrar*

### **BIRRE ARTIGIANALI 5,9**

### **DUCHESSA (SAISON AL FARRO 5,8°)**

Birra dorata al farro, fresca, piacevole ed elegante

### **REALE EXTRA (AMERICAN PALE ALE 6,4°)**

Versione extra luppolata ed extra profumata!

Crea assuefazione

### **MALEDETTA (BELGIAN ALE 6,2°)**

Luppolata di scuola inglese e lieviti autoctoni

### **ACQUA NAT/FRIZZ 0,75 2,00**

## BEVERAGE

Per garantire la freschezza dei nostri ingredienti, mantenendone le proprietà nutritive e organolettiche, utilizziamo la tecnologia criogenica di abbattimento della temperatura. I nostri prodotti possono contenere allergeni: la lista completa degli ingredienti è disponibile in cassa e su [thatsvapore.com/allergeni](https://thatsvapore.com/allergeni)

Tutti i prezzi sono riferiti in Euro – Coperto 2€