





DECIO

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,50€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50€
CAFFÈ CORRETTO	2€
CAFFÈ AMERICANO	3€
GINSENG PICCOLO	1,80€
GINSENG GRANDE	2€
ORZO PICCOLO	2€
ORZO GRANDE	1,80€
CAPPUCCINO	2€
CAPPUCCINO DI MANDORLA	2€
CAPPUCCINO DI SOIA	3€
CAFFÈ DOPPIO	3€
THÈ CALDO	3€
TISANA	4€
CREMA AL CAFFÈ	4€
CAFFÈ SHAKERATO	4€
LATTE MACCHIATO	4€
AFFOGATO AL CAFFÈ	4€

IL BAR

ACQUA NATURALE E GASSATA PICCOLA 0,5 CL	2€
ACQUA NATURALE E GASSATA GRANDE 0,75CL	3€
COCA COLA	3,50€
COCA COLA ZERO	3,50€
ESTATHÈ LIMONE	3,50€
ESTATHÈ PESCA	3,50€
ARANCIATA DOLCE	3,50€
LEMONSODA	3,50€
TONICA FEVER THREE MEDITERRANEA	3,50€
GINGER BEER	3,50€
SPREMUTA D'ARANCIA	5€
SUCCO ACE	4€
SUCCO ANANAS	4€
SUCCO PESCA	4€
SUCCO PERA	4€
SUCCO ARANCIA	4€

VINI ALLA MESCITA

BRÛT MONTE ISOLA TURLA CAROLINA	7€
ROSÉ MONTE ISOLA TURLA CAROLINA	8€
CURTEFRANCA ROSSO MÀNDOLA F.LLI BERLUCCHI	8€
CURTEFRANCA BIANCO CÀ BRUSADE F.LLI BERLUCCHI	7€

VINI DOLCI / PASSITI AL CALICE

Sauternes Cuvée Tradition Domaine Mallard - Bordeaux	7€
Moscato d'Asti DOCG Guasti - Piemonte	5€

PER INIZIARE CON GUSTO...

Selezione di salumi di Monte Isola accompagnati dalla nostra focaccia e grissini artigianali Salame di Monte Isola, Pancetta, Fiocco, Coppa (1)	15€
Selezione di formaggi del territorio accompagnati da confettura e miele al tartufo Rosa Camuna, Taleggio, Capra stagionato, Valle Camonica stagionato (7,9)	18€
Selezione di salumi e formaggi (per 4 persone) accompagnati dalla nostra focaccia, grissini artigianali e marmellate artigianali (1,7,9)	35€
Tartare di Fassona condita con olio extra vergine d'oliva di Monte Isola, pomodori secchi e capperi	13€
Fish & Fiore : Fiore di zucca in pastella e filetto di trota salmonata impanato servito con olio agli agrumi (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	16€
Sardina essiccata di Monte Isola con polenta grigliata (4,10)	10€
Migole (impasto fresco del salame di Monte Isola) cotto alla griglia con polenta grigliata (10)	14€
Bagel ai semi di papavero farcito con misticanza, salmone affumicato, formaggio spalmabile e salsa guacamole <i>oppure</i> misticanza, prosciutto cotto, formaggio spalmabile e pomodorini (1,3,4,6,7,11,13)	15€
Toast con prosciutto e edamer (disponibile variante senza glutine) (1,7)	5€
Patatine fritte	5€
Selezione di falafel vegani: falafel di ceci, edamame, piselli ed erbe aromatiche con panatura alla barbabietola rossa e falafel di rapa rossa e zenzero con panatura croccante di carote e quinoa serviti con salsa yogurt (a parte) (1,5,6,7,8,9,11)	6€
LA PASTA (disponibile variante senza glutine)	
Tagliatelle rustiche al ragù di migole (impasto fresco del salame di Monte Isola) e pomodoro (1,3,8,9,10)	16€
Bigoli al salmone affumicato <i>oppure</i> gamberi al vapore con pomodorini e zucchine (1,2,3,4)	18€

VOGLIA DI UN BURGER? (disponibile variante senza glutine)

Decio burger 90 gr. di pura carne bovina fresca, bacon croccante, cheddar, pomodoro e insalata servito con patatine fritte **16€**
(1,3,6,7,8,9,11,13)

Decio burger vegano 125 gr. burger di verdure, pomodori e insalata servito con patatine fritte **16€**
(1,9,11)

LE NOSTRE INSALATONE

La nostra Caesar salad : misticanza, scaglie di Grana Padano, pomodorini, bocconcini di pollo, bacon croccante, crostini tostati e salsa Caesar **12€**
(1,3,6,7,8,9,)

Insalatona tutti frutti : misticanza, frutta mista di stagione, gamberi al vapore *oppure* salmone affumicato e condimento agli agrumi **14€**
(2,4)

PER I PIU' PICCOLI ...

Bocconcini di pollo impanati serviti con patatine fritte **10€**
(1,3,5,6,7,8,9,11)

Pennette al pomodoro o in bianco (disponibile variante senza glutine) **10€**
(1,3)

PECCATI DI GOLA

Torta del giorno artigianale **5€**
(1,3,7,13)

Gelato alla vaniglia *oppure* nocciola **5€**
(3,6,7,13)

Macedonia di frutta fresca (aggiunta di gelato + 2€) **6€**

Coulis di fragole fresche e gelato alla vaniglia **6€**
(3,6,7,13)

Muffin artigianale al cioccolato **3€**
(1,3)

Tiramisù senza glutine nè lattosio **8€**
(3,5,13)

Cheesecake ai frutti di bosco **senza glutine** **8€**
(3,5,6,7,13)

Brownie al cioccolato senza glutine **4€**
(3,7,13)

ALLERGENI

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi
6 Soia | 7 Latte | 8 Sedano | 9 Senape | 10 Anidride solforosa
11 Sesamo | 12 Lupini | 13 Frutta a guscio | 14 Molluschi

Coperto €2



HAI DETTO APERITIVO?

AMERICANO Campari, Vermouth rosso, seltz	8€
NEGRONI Campari, Vermouth rosso, gin	8€
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Vermouth rosso, prosecco	8€
MOJITO Rum bianco, zucchero di canna, seltz, menta, lime	9€
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, seltz	6,5€
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, seltz	7€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, seltz	6,5€
HUGO Prosecco, seltz, menta, fiori di sambuco	6,5€
VACANZIERO Succo d'arancia, ananas, sciroppo di fragola, gin	7€
L'ANALCOLICO VACANZIERO... MA NON TROPPO! Succo d'arancia, ananas, sciroppo di fragola	6€
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	8€
CRODINO	6€



BIRRE

GOSSER BIONDA PICCOLA 20cl

Bionda, 5,2% Vol.

Austria

4€

GOSSER BIONDA MEDIA 40cl

Bionda, 5,2% Vol.

Austria

6€

GOSSER BIONDA GRANDE 50cl

Bionda, 5,2% Vol.

Austria

8€

BIRRA CARRÙ VIA RIPA 33 CL

Red India Pale Ale 6,0% Vol.

Italia

7€

BRAUHAUS RIEGELE 50cl

Birra Analcolica 0% Vol.

Austria

8€

#BE FREE SENZA GLUTINE 33cl

Golden Ale 5,0% Vol.

Italia

8€



LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

ROKU	12€
Dal profumo di fiori di ciliegio e tè verde che forniscono un aroma floreale e dolce	
MARE	10€
Al naso si presenta speziato con note erbacee di rosmarino, olive nere e agrumi Al naso si presenta speziato con note erbacee di rosmarino, olive nere e agrumi	
HENDRICK'S	10€
una sapiente miscela scozzese dal gusto morbido ed equilibrato, contraddistinto da note di limone, lime e cedro, pepe, ginepro ed eucalipto	
CUBICAL KISS	12€
Leggero e piacevolmente aromatico, con chiare note di frutti rossi	
MALFY POMPELMO ROSA	12€
Unico e gustoso grazie all'utilizzo di pompelmo rosa rigorosamente siciliano all'interno della sua infusione	
MONKEY 47	12€
Al naso si distingue il profumo puro del ginepro, segue una nota piccante di agrumi e un dolce aroma floreale	
TANQUERAY SEVILLA	10€
profumo agrumato e intenso di arance, mandarini, ginepro e coriandolo	



AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

AMARO DEL CAPO	5€
TEQUILA JOSE CUERVO	6€
AMARO DISARONNO	5€
AMARO ZEROTRENTA	5€
AVERNA	5€
BAILEYS	5€
BRANCAMENTA	5€
BRAULIO	5€
COGNAC MARTELL	6€
CYNAR	5€
FERNET BRANCA	5€
LIMONCELLO	5€
LIQUIRIZIA	5€
MONTENEGRO	5€
RAMAZZOTTI	5€
SAMBUCA MOLINARI	5€
FAMOUS GROUSE SCOTCH WHISKY	6€
JACK DANIEL'S	6€
GRAPPA BARRICATA	6€
GRAPPA MORBIDA TRADIZIONALE	5€
RUM BARCELÒ IMPERIAL	7€
VECCHIA ROMAGNA	5€
KAHLUA LIQUORE AL CAFFÈ	5€



DECIO

LA CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

CÀ BRUSADE <i>100% Chardonnay</i> Freccianera Franciacorta	22€
CORTE DEL LUPO <i>81% Chardonnay, 19% Pinot Bianco</i> Cà del Bosco Franciacorta	42€
CONVENTO SS. ANNUNCIATA <i>100% Chardonnay</i> Bellavista Franciacorta	45€
LUGANA PIEVECROCE <i>100% Turbiana</i> Costaripa - Mattia Vezzola Lombardia	23€
GEWÜRZTRAMINER <i>100% Gewürztraminer</i> Brigl Trentino Alto-Adige	23€
SAUVIGNON <i>100% Sauvignon Blanc</i> Brigl Trentino Alto-Adige	20€
TRADITION CHARDONNAY <i>100% Chardonnay</i> Terlan Trentino Alto-Adige	33€
HOCHKOFLER <i>100% Riesling</i> Kellerei Bozen Trentino Alto-Adige	25€

RIBOLLA GIALLA CATERINA <i>100% Ribolla Gialla</i>	22€
Tenuta Sant'Elena Friuli Venezia - Giulia	
GRECO DI TUFO <i>100% Greco</i>	25€
Le Masciare Campania	
SAN LUIGI <i>100% Dolcetto</i>	18€
Marziano Abbona Piemonte	
INALTO <i>100% Trebbiano Abruzzese</i>	33€
Terre Aquilane IGT Abruzzo	
SOAVE CLASSICO <i>85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave</i>	23€
Piero Pan Veneto	
SALMARIANO - CASTELLI DI JESI RISERVA DOCG <i>100% Verdicchio</i>	25€
Marotti Campi Marche	
VOLO D'AUTUNNO - CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE <i>100% Verdicchio</i>	35€
Marotti Campi Marche	
VINI ROSATI	
ROSA MARA - VALTÈNESI DOC <i>50% Groppello, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera</i>	30€
Costaripa - Mattia Vezzola Lombardia	
LETTERA C - VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC <i>100% Groppello Gentile</i>	46€
Pasini San Giovanni Lombardia	
ROSATO MONTE DELLA GUARDIA <i>50% Groppello, 22,5% Marzemino, 22,5% Sangiovese, 5% Barbera</i>	20€
Cà Lojera Lombardia	

BOLLICINE

TURLA CAROLINA BRÙT <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Nero</i> Az. Agricola Turla Carolina Monte Isola	24€
NOBILIUM BRÙT <i>90% Chardonnay, 10% Pinot Nero</i> Bonfadini Franciacorta	28€
MOSNEL BRÙT <i>66% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 4% Pinot Nero</i> Mosnel Franciacorta	40€
MAGNIFICENTIA BRÙT <i>100% Chardonnay</i> Uberti Franciacorta	65€
MONTEROSSA P.R BRÙT <i>65% Chardonnay dell'annata, 35% Chardonnay di vini di riserva</i> Monterossa Franciacorta	42€
CABOCHON BRÙT <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i> Monte Rossa Franciacorta	95€
TEATRO "LA SCALA" BRÙT <i>75% Chardonnay, 25% Pinot Nero</i> Bellavista Franciacorta	70€
GIOVE IN ACQUARIO BLANC DE BLANCS - BRÙT NATURE <i>65% Chardonnay dell'annata, 35% Chardonnay di vini di riserva</i> Cavalleri Franciacorta	55€
CÀ DEL BOSCO DOSAGE ZÉRO - VINTAGE COLLECTION <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i> Cà del Bosco Franciacorta	95€

ANCORA BOLLICINE...

CARPE DIEM SATÈN *90% Chardonnay, 10% Pinot Nero* **33€**
Bonfadini
Franciacorta

CONTADI CASTALDI SATÈN *100% Chardonnay* **38€**
Contadi Castaldi
Franciacorta

TURLA CAROLINA ROSÈ *50% Chardonnay, 50% Pinot Nero* **26€**
Az. Agricola Turla Carolina
Monte Isola

OPERA ROSÈ *70% Chardonnay, 30% Pinot Nero* **33€**
Bonfadini
Franciacorta

FRANCESCO I ROSÈ *30% Chardonnay, 70% Pinot Nero* **45€**
Uberti
Franciacorta

È L'ORA DI UNO CHAMPAGNE!

LA CUVÉE BRÛT *35% Chardonnay, 55% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier* **70€**
Laurent - Perrier
Champagne

CHARLES HEIDSIECK BRÛT RESERVE *40% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 20% Pinot Meunier* **85€**
Charles Heidsiek
Champagne

SPECIAL CUVÉE *50% Chardonnay, 50% Pinot Nero* **110€**
Bollinger
Champagne

BLANC DE BLANCS *100% Chardonnay* **150€**
Ruinart
Champagne

VINI ROSSI

ST. MAGDALENER <i>95% Schiava (Vernatsh) , 5% Lagrein</i> Brigl Trentino Alto-Adige	18€
MORELLINO DI SCANSANO DOCG <i>85% Sangiovese, 15% uve locali a bacca rossa</i> Podere Casina Toscana	18€
MAURZIO ZANELLA SEBINO ROSSO IGT <i>85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon</i> Cà del Bosco Franciacorta	100€
MÀNDOLA Freccianera Franciacorta	25€

COCCOLE IN BOTTIGLIA

SAUTERNES CUVÉE TRADITION <i>80% Semillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle</i> Domaine Mallard Bordeaux	45€
MUFFATO DELLA SALA <i>70% Malvasia, 30% Trebbiano</i> Marchesi Antinori Toscana	65€

SFIZIOSITÀ FUORI ORARIO

Selezione di salumi di Monte Isola accompagnati dalla nostra focaccia e grissini artigianali Salame di Monte Isola, Pancetta, Fiocco, Coppa (1)	15€
Selezione di formaggi del territorio accompagnati da confettura e miele al tartufo Rosa Camuna, Taleggio, Capra stagionato, Valle Camonica stagionato (7,9)	18€
Selezione di salumi e formaggi (per 4 persone) accompagnati dalla nostra focaccia, grissini artigianali e marmellate artigianali (1,7,9)	35€
Tartare di Fassona condita con olio extra vergine d'oliva di Monte Isola, pomodori secchi e capperi	13€
Toast con prosciutto e edamer (1,7)	5€

PECCATI DI GOLLA

Torta del giorno artigianale (1,3,7,13)	5€
Gelato alla vaniglia oppure nocciola (3,6,7,13)	5€
Coulis di fragole fresche e gelato alla vaniglia (3,6,7,13)	6€
Muffin artigianale al cioccolato (1,3)	3€
Tiramisù senza glutine nè lattosio (3,5,13)	8€
Cheesecake ai frutti di bosco senza glutine (3,5,6,7,13)	8€
Brownie al cioccolato senza glutine (3,7,13)	4€

ALLERGENI

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi
6 Soia | 7 Latte | 8 Sedano | 9 Senape | 10 Anidride solforosa
11 Sesamo | 12 Lupini | 13 Frutta a guscio | 14 Molluschi

Coperto €2