

menù ~

~ 2023



**BAGNI 12**  
GIULIANA

food ~

~ drinks

# CAFFETERIA

<b>Caffè</b>	1,20€
<b>Decaffeinato</b>	1,20€
<b>Corretto</b>	1,70€
<b>Cappuccino</b>	1,70€
<b>Shakerato</b>	2,50€
<b>Shakerato corretto</b>	3,00€
<b>Moretta</b>	3,00€
<b>Orzo piccolo</b>	1,30€
<b>Orzo grande</b>	1,70€
<b>Ginseng piccolo</b>	1,50€
<b>Ginseng grande</b>	1,80€
<b>Tè / Camomilla</b>	2,00€
<b>Latte</b>	1,30€
<b>Latte macchiato</b>	1,70€
<b>Latte soia</b>	1,80€
<b>Latte di soia macchiato</b>	2,20€
<b>Cappuccino di soia</b>	2,20€



**BIBITE**

<b>Acqua</b> <i>bottiglietta 0,5 l</i>	1,00€
<b>Bibita in lattina</b> ( <i>Coca Cola, Sprite, Fanta</i> )	2,50€
<b>Cedrata Tassoni</b>	2,50€
<b>Coca Cola piccola spina 0,2 l</b>	2,50€
<b>Coca Cola media spina 0,4 l</b>	4,00€
<b>Caraffa Coca Cola spina 1,5 l</b>	15,00€
<b>Schweppes Tonica</b>	2,50€
<b>Schweppes Lemon</b>	2,50€
<b>Tè in lattina</b> ( <i>Pesca, Limone</i> )	2,50€
<b>Estathé in brick</b> ( <i>Pesca, Limone</i> )	2,50€
<b>Succhi di frutta</b>	2,50€
<i>(Pesca, Albicocca, Pera, ACE, Ananas, Arancia)</i>	
<b>Succo Melograno Bio</b>	4,00€
<b>Succhi Bio Az. Bartolacci San Costanzo</b>	3,50€
<i>(Limone, Fragola, Mora, Arancia &amp; Aloe)</i>	
<b>Gatorade</b> ( <i>Arancia, Limone</i> )	3,00€
<b>Red Bull</b>	3,50€



## APERITIVI

<b>Aperol Spritz</b>	5,00€
<b>Campari Spritz</b>	5,00€
<b>Caraffa Spritz (1,5 l)</b>	25,00€
<b>Mediterranean Spritz ★ NEW</b> <i>Sprissetto Sud, prosecco &amp; soda.</i>	6,00€
<b>Hugo</b>	5,00€
<b>Americano</b>	6,00€
<b>Negroni</b>	6,00€
<b>Negroni Sbagliato</b>	6,00€
<b>Sudamericano ★ NEW</b> <i>Sprissetto Sud, vermouth dry &amp; soda.</i>	6,00€
<b>Aperol Tassoni</b>	6,00€
<b>Aperol Soda</b>	3,00€
<b>Campari Soda</b>	3,00€
<b>Campari &amp; Vino</b>	4,00€
<b>Campari &amp; Prosecco</b>	4,00€
<b>Crodino</b>	3,50€
<b>Paccatello (Bicchiere)</b>	3,00€
<b>Paccatello (Caraffa 1,5 l)</b>	14,00€
<b>Prosecco (Calice)</b>	4,00€
<b>Prosecco (Bottiglia 0,7 l)</b>	15,00€



**BIRRE**

<b>Fürstenberg Pils</b> <i>spina 0,2 l</i>	3,00€
<b>Fürstenberg Pils</b> <i>spina 0,4 l</i>	5,00€
<b>Caraffa Fürstenberg Pils</b> <i>spina 1,5 l</i>	18,00€
<b>Wieze Blanche</b> <i>spina 0,2 l</i>	4,00€
<b>Wieze Blanche</b> <i>spina 0,4 l</i>	6,00€
<b>Caraffa Wieze Blanche</b> <i>spina 1,5 l</i>	20,00€
<b>Corona</b> <i>bottiglia 0,33 l</i>	3,50€
<b>Alhambra</b> <i>bottiglia 0,33 l</i>	4,50€
<b>Hobgolin</b> <i>bottiglia 0,5 l</i>	6,00€
<b>Bombardier</b> <i>bottiglia 0,5 l</i>	6,00€
<b>Menabrea</b> <i>bottiglia 0,66 l</i>	5,00€
<b>Italica</b> <i>bottiglia 0,66 l</i>	5,00€



# AMARI

<b>Montenegro</b>	3,50€
<b>Amaro del Capo</b>	3,50€
<b>Averna</b>	3,50€
<b>Brancamenta</b>	3,50€
<b>Fernet</b>	3,50€
<b>Cynar</b>	3,50€
<b>Braulio</b>	3,50€
<b>Meletti</b>	3,50€
<b>Canaja</b>	3,50€
<b>Amaro dell'Erborista</b>	4,00€
<b>Jefferson</b>	4,00€
<b>Meyer's Bitter</b>	4,00€
<b>Baileys</b>	3,50€
<b>Borghetti</b>	3,50€
<b>Anima Nera</b>	3,50€
<b>Limoncello</b>	3,50€
<b>Sambuca</b>	3,50€
<b>Varnelli</b>	3,50€
<b>Grappa bianca</b>	3,50€
<b>Grappa barricata</b>	4,00€





<b>San Martino</b>	15,00€
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	4,00€
<i>Az. Venturi, Castelleone di Suasa (AN)</i>	
<b>Qudì</b>	20,00€
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico</i>	5,00€
<i>Superiore, Az. Venturi, Castelleone di Suasa (AN)</i>	
<b>Collio</b>	22,00€
<i>Ribolla Gialla DOCG, 100% Ribolla Gialla</i>	5,00€
<i>Vigna del Lauro, Gorizia</i>	
<b>Isonzo Traminer</b>	22,00€
<i>Traminer DOC, Traminer Aromatico 100%</i>	5,00€
<i>Vigna del Lauro, Gorizia</i>	
<b>Colle Ozio</b>	22,00€
<i>Grechetto Umbria IGT, 50% Grechetto di</i>	5,00€
<i>Orvieto, 50% Grechetto di Todi</i>	
<i>Leonardo Bussoletti, Narni (TR)</i>	
<b>Sabbia Vulcanica</b>	23,00€
<i>Falanghina BIO, Campania IGT</i>	5,50€
<i>Agnanum, Campi Flegrei (NA)</i>	
<b>Salina Bianco</b>	25,00€
<i>IGP Salina, Inzolia e Catarratto</i>	6,00€
<i>Hauer, Salina, Isole Eolie</i>	
<b>Guerriero del Mare</b>	28,00€
<i>Bianchetto 100%</i>	
<i>Az. Agricola Guerrieri, Terre Roveresche (PU)</i>	



**BOLLICINE**

<b>L'Erede Rosè, Brut</b> 100% Aleatico Az. Venturi	20,00€   5,00€
<b>Furlani Naturale, Brut Nature</b> "Metodo Interrotto", Trento DOC Cantina Furlani	24,00€   6,00
<b>Furlani Rosè</b> "Metodo Interrotto", Chardonnay, Pinot Nero Cantina Furlani	24,00€   6,00€
<b>La Fiorita Satèn, Brut</b> Franciacorta DOCG, 100% Chardonnay Az. La Fiorita	28,00€   6,00€
<b>Crémant de Bourgogne, Brut</b> Blanc de Noir, Pinot Noir, Gamay André Delorme	28,00€   6,50€
<b>Crémant de Bourgogne Rosè, Brut</b> Pinot Noir, Gamay, Chardonnay e Aligoté André Delorme	28,00€   6,50€
<b>Le Petite Antidote 2021, Brut Nature</b> Blanc de Noir 100% Pinot Noir Beufort per Tregalli	32,00€   6,00€





# CHAMPAGNE

<b>Le Sels Minéraux, Brut Nature</b> 100% Pinot Noir <i>Paul Dangin per Tregalli</i>	40,00€
<b>Vita C, Brut Nature</b> 90% Meunier, 10% Pinot Noir. <i>Agricoltura BIO Demiére per Tregalli</i>	45,00€
<b>La Cave, Brut Nature</b> 100% Meunier BIO <i>Tristan Hyst per Tregalli</i>	45,00€



## COCKTAILS

<b>Gin Lemon</b>	6,00€
<b>Gin Tonic</b>	6,00€
<b>Gin Premium (Lemon/Tonic)</b>	
<i>Ambrosia</i>	7,00€
<i>Bombay</i>	7,00€
<i>Bulldog</i>	7,00€
<i>Tanqueray</i>	7,00€
<i>Hendrick's</i>	7,50€
<i>Malfy Dry</i>	7,50€
<i>Malfy Rosa</i>	7,50€
<i>Roku ★ NEW</i>	7,50€
<i>Mare</i>	8,00€
<i>N°3 ★ NEW</i>	8,00€
<b>Vodka Lemon</b>	6,00€
<b>Vodka Tonic</b>	6,00€
<b>Vodka Premium (Lemon/Tonic)</b>	
<i>Five Lakes Siberian ★ NEW</i>	7,00€
<i>Russian Standard ★ NEW</i>	7,00€
<b>Gin Fizz</b>	6,00€
<i>Gin, succo di lime &amp; soda.</i>	
<b>Moscow Mule</b>	6,00€
<i>Vodka, ginger beer &amp; lime.</i>	
<b>Vodka Sour</b>	6,00€
<i>Vodka, zucchero liquido, succo di lime &amp; albume d'uovo.</i>	
<b>Whiskey Sour</b>	6,00€
<i>Whiskey, zucchero liquido, succo di lime &amp; albume d'uovo.</i>	



## COCKTAILS

<b>Caipiroska</b> <i>Vodka, lime &amp; zucchero di canna.</i>	6,00€
<b>Caipirinha</b> <i>Cachaca, lime &amp; zucchero di canna.</i>	6,00€
<b>Mojito</b> <i>Rum Bianco, soda, lime, zucchero di canna &amp; menta.</i>	6,00€
<b>Caraffa Mojito 1,5 l</b>	30,00€
<b>Dark &amp; Stormy ★ NEW</b> <i>Rum Spiced, lime &amp; ginger beer.</i>	7,00€
<b>Long Island Iced Tea</b> <i>Rum Bianco, Gin, Vodka, Triple Sec, zucchero, succo di limone &amp; Coca Cola.</i>	7,00€
<b>Paloma</b> <i>Tequila, sciroppo d'agave, lime &amp; soda al pompelmo rosa.</i>	6,50€
<b>Copa del Medio ★ NEW</b> <i>Tequila, soda al pompelmo rosa &amp; profumo di Varnelli.</i>	6,50€
<b>Canaja Tonic</b> <i>Amaro Canaja &amp; Tonica.</i>	6,50€
<b>Milano-Torino</b> <i>Campari, Punt e Mes &amp; scorza d'arancia.</i>	6,00€



# ANALCOLICI

**Virgin Spritz ★ NEW** 6,00€

*Bitter analcolico, succo di guava & tonica.*

**Virgin Mojito** 6,00€

*Soda, Ginger Ale, lime, zucchero di canna & menta.*

**Vir-Gin Tonic ★ NEW** 7,00€

*Tanqueray Alcohol Free 0.0 & Tonica.*

**Vir-Gin Lemon ★ NEW** 7,00€

*Tanqueray Alcohol Free 0.0 & Lemon.*

**Florida** 6,00€

*Succo di arancia, succo d'ananas, lime & granatina.*

6,00€

**Revisited Florida ★ NEW**

*Succo di arancia, succo di yuzu, zucchero & soda.*

6,00€

**Yuzu Orient Express ★ NEW**

*Yuzu & ginger beer.*



## PIATTI FREDDI

**Caprese** 🌱 VEG 7,00€  
**Caprese con tonno o prosciutto crudo** 8,00€

**Insalatona** 🌱 VEG 6,50€  
**Insalatona e mozzarella** 7,50€  
**Insalatona e tonno** 8,50€  
**Insalatona, tonno e mozzarella** 9,00€  
**Insalatona del mese** (*vedi menù del giorno*)

**Insalata di pollo** 10,00€  
*Pollo, crostini, grana, rucola & aceto balsamico.*

**Piatto Freddo** 10,00€  
*Bresaola, rucola, grana & pomodori.*

**Selezione di piatti giornaliera in  
 collaborazione con *La Pasta Fresca di Vallone.*  
 Chiedi informazioni al nostro Staff.**

## SALATO

**Pizzette / Sandwich** 1,80€  
**Tramezzini / Brioches salate** 3,00€  
**Trancio focaccia** 3,50€  
**Toast** 3,00€

**Goletta, tapa da aperitivo.** 3,00€  
*Realizzata con ingredienti freschi.*



# PIZZA

*Pizza al Trancio:*

**Bianca** ✿ VEG 1,80€

**Margherita** ✿ VEG 2,50€

**Farcita** 3,00€

*Pizza alla Pala:*

**Cipolla e Mozzarella** ✿ VEG 9,00€

**Rosmarino** ✿ VEG 8,00€

**Cipolla** ✿ VEG 8,00€

**Margherita** ✿ VEG 9,00€

**Marinara** 9,00€

*Passata di pomodoro BIO, aglio, prezzemolo & origano.*

**Giuliana** ✿ VEG 10,00€

*Passata di pomodoro BIO, mozzarella fior di latte a fine cottura, basilico.*

**Amatriciana** ★ NEW 10,00€

*Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, pancetta, pecorino & cipolla.*

**Cesanella** 12,00€

*Stracciatella di burrata, mortadella IGP, polvere di capperi di Salina & Paccasassi del Conero.*

**Norma** 11,00€

*Melanzane, ricotta salata, pomodorini freschi, aglio & basilico.*

**Bianca con affettati di Furcinon** 15,00€

*(su prenotazione)*



## PIADINE

<b>Crudo</b>	7,00€
<b>Crudo e mozzarella</b>	7,50€
<b>Crudo, mozzarella e pomodoro</b>	8,00€
<b>Crudo, stracchino e rucola</b>	8,00€
<b>Cotto</b>	7,00€
<b>Cotto e mozzarella</b>	7,50€
<b>Cotto, mozzarella e pomodoro</b>	8,00€
<b>Stracchino e rucola</b> ✿ VEG	7,00€
<b>Mozzarella</b> ✿ VEG	6,50€
<b>Mozzarella e pomodoro</b> ✿ VEG	7,00€
<b>Terzo Scanno</b>	8,50€
<i>Piada sfogliata, lonza, erbe &amp; pecorino.</i>	
<b>Bassa Marea</b>	9,00€
<i>Piada sfogliata, Mortadella IGP, stracciatella di burrata &amp; granella di pistacchi.</i>	
<b>Marinaio</b>	9,50€
<i>Piada sfogliata, salmone affumicato, guacamole &amp; yogurt greco.</i>	
<b>Tratta</b>	9,00€
<i>Piada sfogliata, pollo, rucola &amp; pomodoro.</i>	
<b>Salicornia</b> ✿ VEG	8,00€
<i>Piada sfogliata, verdure grigliate &amp; mozzarella.</i>	
<b>Piada vuota</b>	3,50€

\*Tutte le piadine sono disponibili con impasto integrale.



**PANINI**

<b>Crudo</b>	6,50€
<b>Crudo e mozzarella</b>	7,00€
<b>Cotto</b>	6,50€
<b>Cotto e mozzarella</b>	7,00€
<b>Hamburger</b>	8,50€
<i>Pane a lievitazione naturale, hamburger di bovino, pomodoro, lattuga, maionese, ketchup.</i>	
<b>Cheeseburger</b>	9,00€
<i>Pane a lievitazione naturale, hamburger di bovino, cheddar, pomodoro, lattuga, maionese, ketchup.</i>	
<b>Cotoletta</b>	7,00€
<i>Pane ciabatta a lievitazione naturale, cotoletta di pollo.</i>	
<b>Estivo 🌿 VEG</b>	7,00€
<i>Pane ciabatta a lievitazione naturale, mozzarella, pomodoro, origano.</i>	
<b>Club Sandwich</b>	8,50€
<i>Pane in cassetta, petto di pollo alla piastra, pomodoro, maionese alla rucola, bacon croccante &amp; lattuga.</i>	





**PANINI**

- Gabriella** 7,50€  
*pane a lievitazione naturale, crudo,  
mozzarella & pomodoro.*
- Ciarnin** 7,50€  
*Pane ciabatta a lievitazione naturale, cotto,  
mozzarella & pomodoro.*
- Cesano** 8,00€  
*Pane ciabatta a lievitazione naturale,  
stracciatella di burrata, mortadella Bologna IGP,  
paccasassi del Conero  
& granella di capperi di Salina.*
- Vivere Verde** 9,50€  
*Pane ciabatta a lievitazione naturale, salmone  
affumicato, alpigiana, valeriana & cipolla  
marinata.*
- Scapezzano** 9,50€  
*Pane ciabatta a lievitazione naturale, culatello,  
parmigiano, pomodori secchi reidratati  
& aceto balsamico.*
- Schiacciata ★ NEW** 10,00€  
*Schiacciata, bresaola, caprino  
& verdure grigliate (di giornata).*



**DOLCE**

**Brioches** 🌿 VEG 1,30€

**Yogurt** 🌿 VEG

- *bianco* 3,50€

- *con frutta (selezione del giorno)* 4,50€

+ *aggiunta di granella di nocciole* +0,50€

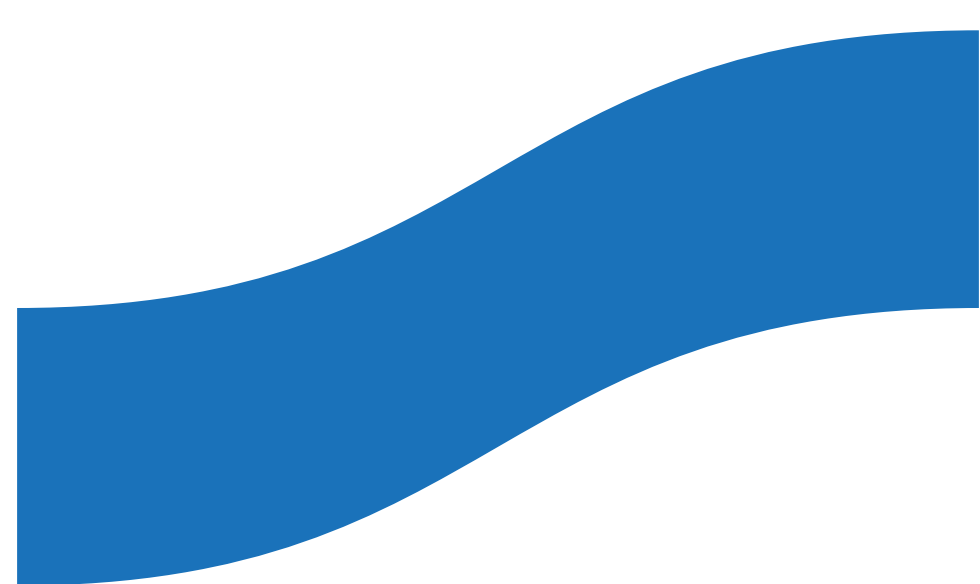
o *scaglie di mandorle/muesli.*

**Frutta (selezione del giorno)** 🌿 VEG 4,00€

**Macedonia** 🌿 VEG 5,00€

**Piada con Nutella** 6,00€





*Buon Appetito!*