

# Menu

Experientia  
Starting from here



## Hamburger

**American graffiti:** € 10,00

Carne di bufalo\*\*, insalata, cheddar, cipolle caramellate, gorgonzola.

**Mediterraneo:** € 9,50

Carne di vitello, melanzane grigliate, salsa di pomodoro, ciliegino, mozzarella, basilico.

**Avocado passion:** € 11,00

Carne di bufalo, avocado, uovo, cipolla di Tropea, pomodoro.

**Cheeseburger:** € 9,50

Carne di vitello, cheddar, pomodoro, cetriolo, insalata.

**Veggie:** € 9,00

hamburger vegetale, zucchine grigliate, cipolla di Tropea, cheddar, maionese vegetale.

**Sapori di bosco** € 11,00

Carne di vitello, cheddar, cipolle di Tropea ai frutti di bosco, misticanza, senape

**Country** € 10,00

Pastin\* bellunese, mozzarella, radicchio rosso, pancetta

**Erasmus style** € 12,00

Pastin\* bellunese, carciofo, misticanza, confettura di limone

\* pastin bellunese: mix maiale manzo speziata disponibile anche con finocchietto e cannella

\*\* in base alla disponibilità

Eventuali aggiunte alla composizione base € 1,00 ad ingrediente

## Panini

**777** € 7,00

mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano, pomodoro, basilico (olio)

**320** € 9,00

mortadella, pistacchio, scamorza dolce (aceto balsamico)

**319** € 8,00

lonza, lattuga, verdure grigliate, scamorza affumicata

**330** € 9,00

soppressa fresca, insalata, paté di olive, gorgonzola

**747** € 8,50

formaggio fresco, pomodoro, insalata, cipolle caramellate

## Percorso degustazione

**Servito al piatto a persona** € 15,00

salumi e formaggi con pane micro bakery e salse di nostra produzione

pane extra € 1,00

## i nostri cichetti

Su pane fresco con ingredienti che variano di giorno in giorno in base alla disponibilità e alla varietà degli ingredienti per garantirvi sempre freschezza, qualità e fantasia

**Al pezzo** € 1,50

**Mix di 8** € 10,00

**Mix di 10** € 12,00

allergeni: consultaci prima di ordinare

dalle  
**16:00**

### Legenda allergeni

glutine

latticini

solfiti

sesamo

senape

uova

arachidi

soia

lupini

frutta a guscio

pesce

sedano

molluschi

crostacei

Per l'elenco ingredienti consultare la lista esposta

# Aperitivi

Spritz Aperol/Campari/Bitter/Select		€ 3,00
Spritz Ugo		€ 3,00
Crodino	10cl	€ 2,00
Gingerino/Sanbitter	10cl	€ 1,50

# Bevande

Bibite	33cl	€ 3,00
Tè freddo pesca/limone	33cl	€ 2,50
Acqua e menta	40cl	€ 3,00
Acqua (naturale/frizzante)	50cl	€ 1,50
Caffè		€ 1,10

# Birre artigianali

Refuel	33cl/75cl	vedi listino birre
Birra Mrs Burns (basilico limone)	50cl	
Gera na Pils (geranio al limone)	33cl	



Welcome on board

# FOOD WINE COOKING

Degustazioni Tasting  
Eventi Events  
Street food

+39 335 8725865

di Silvia Bastianello

info@myexperientia.it  
www.myexperientia.it

# Vini

Prosecco Habitat 3650	bicchieri/bottiglia	€ 6,00/28,00
Prosecco Az. Basso	bicchieri/bottiglia	€ 4,00/12,00
Soave Allegrini	bicchieri/bottiglia	€ 4,00/18,00
Ribolla gialla Cà Lovisotto (BIO)	bicchieri	€ 4,50
Schioppettino Cà Lovisotto (BIO)	bicchieri	€ 3,50
Cabernet Franc Le Rive	bicchieri	€ 4,00
Valpolicella Masi	bicchieri/bottiglia	€ 6,00/28,00

# Amari

Sambuca	€ 3,00
Amaro veneziano MC GUFFIN	€ 5,00
Anima Nera	€ 3,00
Amaro Ducale	€ 4,00
Grappa Ducale	€ 4,00
Grappa Basso	€ 4,00
Amaro Fattore B	€ 4,00
Gin dei Sospiri	€ 5,00

la nostra qualità arriva da

GRANI e OLIO  
SERENISSIMA



HABITAT  
3650  
ORGANIC FARM  
VENEZIA



Bello Panificio



TÓCIO  
nonna wild bakery