

~~R~~EVOLUTION

FOOD MEET DRINKS



VINI IN MESCITA

BOLLICINE

al calice

Prosecco Adami Brut Bosco di Gica DOCG	€ 3,00
Prosecco Biancavigna Le Rive Di Ogliono Extrabrut DOCG	€ 3,00
Prosecco Superiore Mongarda Brut DOCG	€ 3,00
Prosecco Superiore Mongarda Extra Dry DOCG	€ 3,00
Vino spumante Pinot Tezza 2019	€ 4,00
Franciacorta Francesco Uberti Rosè	€ 6,00
Metodo Classico Tenuta Mazzolino Blanc de Blanc	€ 6,00
Bailly Lapierre Cremant de Burgogne Pinot Nero	€ 7,00

VINI BIANCHI

Incrocio Manzoni San Dordi Casaroma (Veneto)	€ 3,50
Weiss Merus Tiefenbrunner 2019 (Dolomiti)	€ 4,00
Fiano IGP San Salvatore 2020 (Campania)	€ 4,50
Petit Arvine Grosjean 2020 (Valle d'Aosta)	€ 5,00
Gaudium Rosato 2020 Mormoraia (Toscana)	€ 4,00

VINI ROSSI

Rosso Veneto La Capuccina Madego (Verona)	€ 3,50
Pinot Nero Tiefenbrunner (Dolomiti)	€ 4,00
Chianti Haurio Mormoraia 2019 (Toscana)	€ 4,00
Valpolicella Vescovo Moro Ca dei Conti (Verona)	€ 5,00
Cabernet Riserva 2015 Cecilia di Baone (Colli Euganei)	€ 6,00

APERITIVI

SPRITZ Aperol Campari Select	€ 4,00	AMERICANO BASE	€ 7,00
PIMM'S APERITIVO Pimm's, Ginger Ale, frutta fresca	€ 5,00	AMERICANO PREMIUM	€ 9,00
SPRITZ SAINT GERMAIN Prosecco, Liquore al Sambuco Saint Germain, menta, lime e seltz	€ 6,50	SBAGLIATO Vermouth rosso, bitter Campari, Prosecco	€ 7,00
NEGRONI Vermouth rosso, bitter Campari, Gin	€ 8,00	MARTINI COCKTAIL Gin, Vermouth dry	€ 8,00
GIN TONIC BASE	€ 8,00	VODKA TONIC BASE	€ 8,00
GIN TONIC PREMIUM	€ 10,00	VODKA TONIC PREMIUM	€ 10,00

DRINKS

VODKA MARTINI Vodka, Vermouth dry	€ 8,00	MOJITO FIDEL Rhum, zucchero di canna bianco, succo di lime, menta, birra bionda	€ 8,50
MANHATTAN Rye/bourbon/whisky, vermouth rosso, angostura	€ 8,00	BASELICITO Succo lime, zucchero di canna bianco, basilico, rhum bianco, ginger ale	€ 8,00
MOSCOW MULE REVOLUTION Succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, chiodi di garofano, vodka, ginger beer	€ 8,00	CAIPIROSKA Vodka, zucchero di canna bianco, lime a pezzi	€ 8,00
MOJITO Rhum, zucchero di canna bianco, succo di lime, menta, soda	€ 8,00	WHISKEY SOUR Bourbon, succo di limone, zucchero di canna bianco	€ 8,00

ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO Succo di lime, menta ginger ale, zucchero	€ 7,00	VIRGIN MOSCOW MULE Succo di lime, menta, chiodi di garofano, ginger beer	€ 7,00
---	--------	--	--------

BIRRE

FOSTERS LAGER

Australia, bionda 5°

cl 30 € 4,00 cl 50 € 5,70

TRIPORTEUR SIN BRUNE

Belgio, rossa 6,5°

cl 30 € 5,00 cl 50 € 6,50

SCARBOROUGH FAIR IPA

Inghilterra, Indian pale ale, 6°

cl 30 € 5,00 cl 50 € 6,50

WOLD TOP AGAINST THE GRAIN

Inghilterra, 4,5 °, bottiglia, gluten free

cl 50 € 6,00

CALIFORNICATION AMERICAN PALE ALE

Lituania, **NO ALCOOL**

cl 44 € 6,00

BIBITE

ACQUA LURISIA

naturale / gassata

cl 33 € 3,00

COCACOLA / COCA ZERO / CHINOTTO LURISIA

cl 33 € 3,70

THE FREDDO LIMONE

la Plose bio

cl 25 € 3,50

SUCCO BIO VAN NAHMEN

Mela / Pesca

cl 25 € 4,00

PER STUZZICARE

PATATE FRITTE/CHIPS	€ 5,00
BOCCONCINI DI POLLO con salsa agropiccante	€ 6,50
OLIVE ALL'ASCOLANA home made	€ 6,50
FRITTURINA di calamari	€ 8,00
FOCACCIA con crudo di Langhirano 24 mesi, stracciatella	€ 13,00

PER INIZIARE

TARTARE DI MANZO sfoglia di polenta, senape francese in grani, polvere di capperi	€ 14,00
FLAN DI ASPARAGI spuma al Piave fresco Docg e asparagi saltati	€ 13,00
POLPO carote, sedano croccante e bottarga di muggine	€ 13,00

PER CONTINUARE

CALAMARATA all'amatriciana, crema al pecorino e croccante al prezzemolo	€ 12,00
GNOCCHETTI REVOLUTION cozze, cime di rapa, burro e bottarga di tonno	€ 15,00
RISOTTO MACINO carnaroli scuro, erbe da campo, salsiccia e ricotta affumicata	€ 13,00



BAVETTA DI MANZO rucola, scaglie di parmigiano, riduzione all'aceto balsamico	€ 22,00
BRANZINO SCOTTATO patate schiacciate, verdure alla griglia e salsa al peperone alla brace	€ 18,00

Caro ospite/cliente, Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi,

PER ESTASIARE

- PANINO GOURMET PORK** filetto di maiale sfilacciato, formaggio cheddar, cappuccio viola in agrodolce, salsa BBQ € 14,00
- PANINO GOURMET POLPO** polpo alla Luciana, burrata, cappuccio viola e iceberg € 14,00

BURGER

- REVOLUTION** burger di manzo, cheddar, anelli di cipolla, bacon croccante, lattuga, salsa BBQ € 12,00
- CHICKEN** burger di pollo pankok, avocado, maionese al pomodoro, burrata, basilico radicchio di chioggia € 12,00
- VEGETARIANO** burger ceci e patate, cipolla caramellata, latteria, lattuga, pomodoro € 14,00

CLUB SANDWICH

- CLASSICO** pane bianco, prosciutto, latteria, frittata, pomodoro, lattuga, salsa rosa € 12,00
- VEGETARIANO** pane ai cereali, verdure alla piastra, bufala, datterini confit, lattuga, salsa rosa € 12,00
- AFFUMICATO** pane ai cereali, salmone affumicato, cetriolini agrodolce, formaggio philadelphia, cappuccio viola, limone € 14,00
- BEEF** pane bianco, roast beef, carciofino, salsa al pecorino, radicchio Chioggia € 14,00

PER FINIRE

- CREMOSO** al cioccolato, mango, cacao e mentuccia € 8,00
- TIRAMISÙ** Revolution € 7,00
- VARIAZIONE DI SORBETTI** home made € 8,00

VINI PASSITI E LIQUOROSI (al calice)

PASSITO DI PANTELLERIA € 8,00
Ben Ryé Donnafugata, Sicilia (14,5° vol)

MOSCATO GRECO € 6,00
Samos Grand Cru, Grecia (15°vol)

PORTO NEWPORT € 7,00
Late bottled vintage, Portogallo (20° vol,)

OLIVARES € 7,00
Dulce Monastrel, Spagna (16° vol,)

SHERRY PEDRO XIMENEX € 7,00
Bodegas Rey, Fernando de Castilla,
Spagna (15° vol)

LIQUORI DAL MONDO

AMARO SIBILLA € 4,00
Distilleria Veronelli Marche

DOMAINE DE CANTON € 5,00
Liquore allo zenzero (Francia)

FRANCOIS PEYROT € 5,00
Liquore alla pere (Francia)

CHOYA € 5,00
Liquore alle prugne umeboshi (Giappone)

AMARO NEPETA € 5,00
Liquore alla menta e limoni (Sicilia)

RAKOMELO ROOTS € 5,00
Liquore al miele e cannella (Grecia)

AMARO MAJORA € 5,00
Liquore alla maggiorana e arance (Sicilia)

CAFFETTERIA

La nostra proposta:
Torrefazione Jamaica Caffè Verona



ESPRESSO INDO € 2,00

CAFFE' D'ORZO € 3,00

DECAFFEINATO € 2,00

TE' E TISANE € 5,00

CAFFE' AMERICANO € 3,00

IRISH COFEE € 8,00

Per Whisky e Cognac, chiedere al personale,