



ME NU

I VINI

Wines

Bollicine/Sparkling

SERPINO DOC COLLI EUGANEI / VIGNA VECCHIA vitigno/grape: Glera, Veneto, Colli Euganei, Padova - 11,5°	€ 4,50	€ 20,00
PROSECCO DOCG BRUT / DUCA DI DOLLE vitigno/grape: glera, Veneto, Valdobbiadene, Treviso - 11,5°	€ 5,00	€ 22,00
ROSÈ SUMMERTIME / SALVAN vitigno/grape: raboso friulano, Veneto, Due Carrare - 11,5°	€ 4,50	€ 20,00
TRENTO DOC BRUT "SALISA" / VILLA CORNIOLE vitigno/grape: chardonnay, Trentino Alto Adige, Trento - 12,5°	€ 7,00	€ 34,00
CHAMPAGNE TRADITION 1ER CRU BRUT / FROMENT-GRIFFON vitigno/grape: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir, Francia - 12,5°		€ 50,00
CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE vitigno/grape: Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%, Francia - 12°		€ 90,00

Vini bianchi / White wines

CHARDONNAY / VIGNA VECCHIA vitigno/grape: chardonnay, Veneto, Colli Euganei, Padova - 13°	€ 4,50	€ 18,00
SAUVIGNON / TENUTA MOSELE vitigno/grape: Sauvignon, Veneto, Venezia - 13,5°	€ 5,00	€ 22,00
LUGANA / BUGLIONI vitigno/grape: Uve tipiche della Lugana, Veneto, Valpolicella - 12,5°	€ 5,50	€ 24,00
VERMENTINO DI SARDEGNA / GIBADDA vitigno/grape: Vermentino, Sardegna - 13°		€ 24,00
GEWÜRZTRAMINER / VILLA CORNIOLE vitigno/grape: Gewürztraminer, Trentino Alto Adige - 14°		€ 25,00

Vini rosati / Rosé Wines

ALIE ROSÈ / FRESCOBALDI vitigno/grape: Syrah, Vermentino, Toscana - 12°	€ 4,50	€ 20,00
--	--------	---------

Vini rossi / Red wines

VALPOLICELLA DOC "RE PAZZO" / TERRE DI LEONE € 5,00 € 20,00

vitigno/grape: corvina 40%, corvinone 20%, rondinella 25%, molinara 10%, oseleta 5%, Veneto – 13,5°

TERRANO / CASTELVECCHIO € 5,50 € 25,00

vitigno/grape: terrano, Friuli, Carso, Trieste – 12°

MERLOT DOC "CARROMATTO" / SALVAN € 25,00

vitigno/grape: merlot, Veneto Colli euganei Padova – 14°

L'aperitivo The aperitif

Cicchetti fantasia € 3,50 pz

Spritz Aperol / Campari € 5,50

Aperol / Campari Spritz

Americano € 6,50

Americano

Hugo € 5,50

Hugo

Mojito € 8,00

Mojito

Gin Tonic a partire da € 9,00

Gin Tonic

LUXARDO

L'aperitivo dei Colli

Aperitivo Spritz € 5,50

Aperitivo Spritz

Bitter Spritz € 5,50

Bitter Spritz

Americano € 6,50

Americano

London dry Gin & Tonic € 9,00

London dry Gin & Tonic

DRINK

Le birre

Beer

Birra alla spina WIENINGER
Draft beer

€ 3,50 (0,20l) € 5,50 (0,40l)

Birra alla spina GUINNESS
Draft beer

€ 4,00 (0,25l) € 6,50 (0,50l)

Radler
Radler

€ 3,00 (0,20l) € 5,00 (0,40l)

Birre in bottiglia
Bottled beers

a partire da € 5,50



La birra dei Colli

Monte Gemola - Blanche - 33cl
Monte Gemola - Blanche

€ 7,00

Montirone - Ambrata IPA - 33cl
Montirone - Ambrata IPA

€ 7,00

Monte Rosso - Red ALE - 33cl
Monte Rosso - Red ALE

€ 7,00

DRINK

Le bevande alcoliche

Alcoholic drinks

Gin Tonic / Lemon

Gin Tonic / Lemon

a partire da € 9,00

Campari Orange

Campari Orange

€ 8,00

Rum & Cola

Rum & Cola

€ 9,00

Moscow Mule

Moscow Mule

€ 9,00

Caipiroska

Caipiroska

€ 9,00

Caipirinha

Caipirinha

€ 9,00

Paloma

Paloma

€ 9,00

Piña Colada

Pina Colada

€ 9,00

Amari / Grappe

Bitters / Grappas

a partire da € 4,50

Whisky / Tequila / Rum

Whisky / Tequila / Rum

a partire da € 5,50

Negroni

Negroni

€ 8,00

DRINK

Le bevande calde

Hot drinks

Caffè Espresso Espresso coffee	€ 1,50
Macchiatone Macchiatone	€ 2,00
Cappuccino Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino con latte di soia Cappuccino with soy milk	€ 3,00
Orzo e caffè decaffeinato Barley and decaf coffee	€ 1,80
Ginseng Ginseng	€ 2,00
Caffè americano American coffee	€ 2,00
Eiskaffee Eiskaffee	€ 6,00
Caffè Shakerato Shakered coffee	€ 3,00
Té ed Infusi Tea and Infusions	€ 3,00

DRINK

Le bevande analcoliche

Soft drinks

Acqua naturale/frizzante in caraffa (0,50 l) Still/sparkling water	€ 2,50
Acqua naturale/frizzante (0,50 l) Take away Still/sparkling water	€ 2,00
Bibite gassate varie Various fizzy drinks	€ 4,50
Té freddo al limone/pesca Lemon/Peach Iced Tea	€ 4,50
Succhi di frutta vari Various fruit juices	€ 4,00
Spremuta d'arancia Fresh orange juice	€ 5,00
Spremuta limone Fresh lemonade	€ 4,00
Long drink fruttato Fruity non-alcoholic aperitifs	€ 7,00
Aperitivi analcolici Non-alcoholic aperitifs	€ 4,50

La centrifuga

The centrifuge

Dissetante con mela, finocchio, zenzero e limone Apple, fennel, ginger and lemon	€ 6,50
Ace con arancia, carota, limone e mela Orange, carrot, lemon and apple	€ 6,50
Detox con ananas, sedano, kiwi e mela (9) Pineapple, celery, kiwi and apple	€ 6,50
Centrifuga del giorno Juicer of the day	€ 6,50

FOOD

La cucina

dalle 12 alle 14:30 e dalle 19 alle 21:30

The kitchen from 12 to 14:30 and from 19 to 21:30

La piadina

The piadina

Stuzzicante (1-6-7-10-12)

€ 12,00

Culaccia riserva 24 mesi, crema di stracchino, lattughino

Culaccia reserve 24 months served with creamy stracchino cheese and lattuce

Golosa (1-6-7-10)

€ 10,00

Prosciutto cotto alla brace, crema di gorgonzola, peperoni ai ferri

Wood-fired cooked ham, gorgonzola cream, grilled peppers

Vegetariana (1-7)

€ 9,00

Mozzarella, melanzane-zucchine-peperoni ai ferri

Mozzarella, grilled eggplant, zucchini, and bell peppers

Il tostone

The toasted sandwich

Classico (1-6-7-10)

€ 10,00

Prosciutto cotto alla brace, mozzarella

Cooked ham, mozzarella

Proteico (1-4-7-11)

€ 13,00

Salmone affumicato, uova strapazzate, crema di avocado, erba cipollina

Smoked salmon, scrambled eggs, avocado cream, chives

Leggero (1-6-7-10)

€ 13,00

Fesa di tacchino alle erbe, crema primo sale, pomodoro cuore di bue

Primo sale cream, herb-crusted turkey breast, oxheart tomato

FOOD

La cucina

dalle 12 alle 14:30 e dalle 19 alle 21:30

The kitchen from 12 to 14:30 and from 19 to 21:30

La pinsa

The pinsa

Italiana (1-7)

€ 13,00

Pomodorini datterini gialli e rossi, mozzarella, origano, basilico fresco

Yellow and red datterini tomatoes, mozzarella, oregano, fresh basil

Delicata (1-6-7-10-12)

€ 17,00

Culaccia riserva 24 mesi, stracciatella di burrata, spinacino fresco

Culaccia reserve 24 months, burrata stracciatella, fresh spinach

La puccia

The puccia

Estiva (1-6-7-10)

€ 14,00

Culaccia riserva 24 mesi, mozzarella di bufala campana,

pomodoro cuore di bue, lattuga romana

Culaccia reserve 24 months, buffalo mozzarella from Campania,

ox heart tomato, romaine lettuce

Intrigante (1-4-7-8-11)

€ 15,00

Carpaccio di pesce spada affumicato, fiocchi di stracciatella di burrata,

babaganoush di melanzane, pistacchi di Bronte

Smoked swordfish carpaccio, flakes of burrata stracciatella,

eggplant baba ghanoush, Bronte pistachios

Le insalatone

Salads

Regina (1-3-7)

€ 15,00

Primo sale, uovo sodo, filetto di tonno all'olio, lattughino, spinacino, ceci, rapanelli,

pomodorini

Primo sale cheese, hard-boiled egg, tuna fillet in oil, lettuce, spinach, chickpeas,

radishes, cherry tomatoes

Genuina (1-4-7)

€ 13,00

Feta greca, lattughino, carote, pomodorini datterini, cetrioli, fagioli dall'occhio,

olive taggiasche

Greek feta, lettuce, carrots, datterino tomatoes, cucumbers, black-eyed peas,

Taggiasca olives

FOOD

La cucina dalle 12 alle 14:30 e dalle 19 alle 21:30

The kitchen from 12 to 14:30 and from 19 to 21:30

Il manzo (1-7-10) € 16,00

Manzo affumicato, lattughino, burrata, senape al miele
Smoked beef, lettuce, burrata, honey mustard

Il tacchino (1-7) € 15,00

Fesa di tacchino alle erbe, lattuga romana, tortino di verdure ai ferri
Turkey ham with herbs, lettuce, grilled vegetable patty

La caprese (1-4-7-12) € 15,00

Mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, acciughe
del cantabrico, frutto del capper, basilico fresco
Buffalo mozzarella, tomato, Cantabrian anchovies, caper berries, fresh basil

Il crudo e il melone (1-12) € 16,00

Culaccia riserva 24 mesi, melone
Culaccia reserve 24 months, melon

L'estate in tavola (1-10) € 17,00

Carpaccio di manzo, cuore di lattuga romana, pesche gialle grigliate,
scorza di limone, senape al miele
Beef carpaccio, hearts of romaine lettuce, grilled yellow peaches, lemon zest, honey mustard

Lo spada (1-4-7-8) € 17,00

Carpaccio di pesce spada affumicato, lattughino, fiocchi di stracciatella
di burrata, olive taggiasche, mandorle in foglia
Smoked swordfish carpaccio, lettuce, stracciatella di burrata flakes,
Taggiasca olives, shaved almonds

Hawaii Pokè (1-4-6-8-11) € 16,00

Riso venere, salmone affumicato, crema di avocado, edamame,
mandorle in foglia, granella di cocco, accompagnata da Salsa Teriyaki
Venus rice, salmon, avocado, edamame, soy sprouts, flaked almonds, served with Teriyaki sauce

M2 Pokè (1-2-7-11) € 16,00

Riso basmati, gamberi al vapore, rapanelli, carote julienne, melone,
feta greca, spinacino fresco, sesamo nero
Basmati rice, steamed shrimp, radishes, julienned carrots, melon,
Greek feta, fresh spinach, black sesame seeds

I dessert

The desserts

La Macedonia (7)

Macedonia di frutta fresca - (con gelato + € 2,00)
Fresh fruit salad - (with ice cream + €2.00)

€ 6,00

Frutta di stagione (7)

Frutta di stagione - (con gelato + € 2,00)
Seasonal fruit - (with ice cream + €2.00)

€ 6,00

L' Ananas (7)

Ananas - (con gelato + € 2,00)
Pineapple - (with ice cream + €2.00)

€ 6,00

I Dolci (1-3-7)

Selezione di dolci
Selection of desserts

€ 7,00

Allergeni - Allergens

1. Cereali e derivati/Cereals and derivatives - 2. Crostacei/Crustaceans - 3. Uova/Eggs - 4. Pesce/Fish - 5. Arachidi/Peanuts - 6. Soia/Soy - 7. Latte/Milk - 8. Frutta a guscio/Nuts - 9. Sedano/Celery - 10. Senape/Mustard - 11. Sesamo/Sesame - 12. Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphites - 13. Lupini/Lupines - 14. Molluschi/Shellfish



Infos & Booking
info@m2pools.it
+39 392 6207780