



ME
NU

I VINI

Wines

Bollicine/Sparkling

SERPRINO DOC COLLI EUGANEI / VIGNA VECCHIA	€ 4,50	€ 20,00
vitigno/grape: Glera, Veneto, Colli Euganei, Padova - 11,5°		
PROSECCO DOCG EXTRA DRY / BORGO MOLINO	€ 5,00	€ 22,00
vitigno/grape: Glera, Veneto, Valdobbiadene, Treviso - 11,5°		
"SUMMERTIME" ROSÈ DOC EXTRA DRY / SALVAN	€ 4,50	€ 20,00
vitigno/grape: Raboso friulano, Veneto, Due Carrare - 11,5°		
PINOT NERO SPUMANTE BRUT / MONSUELO	€ 7,00	€ 35,00
vitigno/grape: 90% Pinot nero, 10 % Chardonnay, Lombardia, Oltrepò Pavese - 13,5 %		

Vini bianchi / White wines

SAUVIGNON / TENUTA MOSOLE	€ 5,00	€ 22,00
vitigno/grape: Sauvignon, Veneto, Venezia - 13,5°		
LUGANA DOC "LE CREETE" / OTTELLA	€ 5,50	€ 28,00
vitigno/grape: Turbiana (trebbiano di lugana), Veneto, Verona - 13 %		
CHARDONNAY "BRAMITO DELLA SALA" / ANTINORI	€ 6,00	€ 32,00
vitigno/grape: Chardonnay, Umbria, Orvieto - 12,5 %		

Vini rosati / Rosé Wines

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

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°		
PINOT NOIR "PATRICIA" DOC / GIRLAN	€ 5,50	€ 28,00
vitigno/grape: Pinot noir, Alto Adige, Bolzano - 13,5 %		

L'aperitivo

The aperitif

Cicchetti fantasia	€ 3,50 pz
Spritz Aperol/Campari Aperol/Campari Spritz	€ 5,50
Americano Americano	€ 6,50
Hugo Hugo	€ 5,50
Mojito Mojito	€ 9,00
Gin Tonic Gin Tonic	a partire da € 9,00

LUXARDO

L'aperitivo dei Colli

Aperitivo Spritz Aperitivo Spritz	€ 5,50
Bitter Spritz Bitter Spritz	€ 5,50
Americano Americano	€ 6,50
London dry Gin & Tonic London dry Gin & Tonic	€ 9,00

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

Pina 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
Cioccolata calda (con panna + € 1,00) Hot chocolate (with whipped cream + € 1,00)	€ 3,50

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

I Centrifugati

Cold-pressed juices

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

Saporita (1-7-12)

Culaccia riserva 24 mesi, porri stufati, gorgonzola dolce
24-month aged Culaccia served with stewed leeks, sweet gorgonzola cheese

€12,00

Rustica (1-7-12)

Prosciutto cotto alla brace, cappuccio bianco marinato, provola
Wood-fired cooked ham, marinated white cabbage, provola cheese

€10,00

Vegetariana (1-7)

Mozzarella, melanzane-zucchine-peperoni ai ferri
Mozzarella, grilled eggplant-zucchini-bell peppers

€9,00

Il tostone

The toasted sandwich

Solito (1-7-12)

Prosciutto cotto alla brace, Montasio
Wood-fired cooked ham, Montasio cheese

€10,00

Proteico (1-4-7-11)

Salmone affumicato, uova strapazzate, crema di avocado, erba cipollina
Smoked salmon, scrambled eggs, avocado cream, chives

€13,00

Brolo (1-7-12)

Prosciutto di tacchino, pomodori secchi, provola
Turkey ham, dried tomatoes, provola cheese

€13,00

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

Tricolore (1-7)

Salsa di pomodoro, origano, mozzarella

Tornato sauce, oregano, mozzarella

€ 13,00

Dorata (1-7-12)

Culaccia riserva 24 mesi, crema di zucca, stracciatella di burrata

Culaccia reserve 24 months, pumpkin cream, burrata stracciatella

€ 17,00

Iberica (1-7-12)

Lardo di Pata Negra, crema di patate e rosmarino, formaggio Rusticana della Val Taleggio

Pata Negra lardo, potato and rosemary cream, Rusticana cheese

€ 16,00

La puccia

The puccia

Marina (1-4-11)

Tonno fresco al sesamo, crema di avocado, soncino all'olio e limone

Fresh sesame tuna, avocado cream, lamb's lettuce with olive oil and lemon

€ 15,00

Leggera (1-7)

Prosciutto di tacchino, crema di pere e zenzero, Montasio

Turkey ham, pear and ginger cream, Montasio cheese

€ 14,00

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

L'Alpe (1-7-10)

Carne salada, pecorino isolano, melagrana, misticanza, mostarda senapata alle pere Williams

Carne salada, Sardinian Pecorino, pomegranate, mixed greens, Williams pear mostarda

€16,00

L'insalata inverno (1-7-8)

Misticanza, rapa rossa al vapore, noci, cavolo cappuccio, soncino, arancia, pecorino isolano

Mixed greens, steamed beetroot, walnuts, cabbage, lamb's lettuce, orange, Sardinian Pecorino

€13,00

Lo spada (1-4)

Carpaccio di pesce spada affumicato, finocchio, arancia, olive taggiasche

Smoked swordfish carpaccio, fennel, orange, Taggiasca olives

€17,00

M2 Pokè (4-6-11)

Riso basmati, tonno fresco al sesamo, mango, carote alla julienne, crema di avocado, germogli di soia

Basmati rice, fresh sesame-crusted tuna, mango, julienned carrots, avocado cream, bean sprouts

€16,00

**E non è finita qui...lasciati sorprendere
dalle nostre proposte fuori menù!**

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
La 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
Il sorbetto al cucchiaio ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ Sorbetto al cucchiaio Spoonable sorbet	€ 4,50
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