

APERITIVI

I nostri aperitivi vengono accompagnati da un tagliere di prodotti locali.



Spritz Veneziano	prosecco, aperol e soda	€ 7
Spritz Skiwasser	prosecco, lampone mix e soda	€ 7
Spritz Due Soli	prosecco, bergamotto e soda	€ 7
Pink Hugo	prosecco, fior di sambuco, soda, lime e menta	€ 7
Tropical Spritz	prosecco, aperol, passoa e soda	€ 7
Bitter Spritz	prosecco, bitter e soda	€ 7
Beverly	prosecco, campari e mix cranberry	€ 7

Gin Mare	€ 10
Gin Hendrix	€ 10
Gin Bombay	€ 10
Gin Tanqueray Ten	€ 10

Disponiamo di ulteriore selezione di Gin particolari secchi o speziati, chiedi a noi!



Americano	€ 7
Negroni	€ 7
Buck's Fizz	€ 7
Cosmopolitan	€ 7
Moscow Mule	€ 7
Long Island Ice Tea	€ 7
Mojito	€ 7
Caipiroska	€ 7

ANALCOLICI

Raspberry Lemonade	€ 6
Cool Passion	€ 6
Virgin Colada	€ 6
Shirley Temple	€ 6
Fruit Punch	€ 6



BIRRE ALLA SPINA

Forst Vip Pils	0,25 L € 3,5	0,40 L € 6
Hirter Zwickl	0,30 L € 3,5	0,40 L € 6
Weihenstephaner Weiss	0,30 L € 3,5	0,50 L € 6
Forst Sixtus	0,20 L € 3,5	0,40 L € 6,5
Ipa Martin's	0,30 L € 4	0,50 L € 7



BIRRE IN BOTTIGLIA

Hirter Marzen	0,50 L € 6	Chouffe Blanche	0,33 L € 6
Hirter 1270 Vap	0,50 L € 6	Houblon Chouffe	0,33 L € 7
Hirter Krauter Radler Vap	0,50 L € 6	Chouffe Blonde	0,33 L € 6
Admans Ease Up IPA	0,50 L € 7	Maredret Triplus	0,33 L € 6
Goose Island IPA	0,33 L € 6	Adnams Ghost Ship	0,44 L € 6

ANTIPASTI



- Tagliere del Luppoli** branzi, salame, rucolo, taleggio dop, bresaola
accompagnati con miele, marmellate, noci, rucola (7, 8, 12) € 13
- Tagliere del Casaro** branzi, rucolo, strachitunt dop, fiocco di capra
accompagnati con miele, marmellate, noci, rucola (7, 8) € 13
- Tagliere del Salumiere** salame, lonzino, pancetta, coppa della valle (12) € 13
- Tagliere Bresaola** bresaola di San Pellegrino Terme € 13
- Piatto Bergamasco** polenta, porcini, salame bergamasco (1, 12) € 14

Carpaccio di Spada pesce spada affumicato, rucola, lime (2, 4, 14) € 16

Tartare Filetto di Manzo filetto di manzo al coltello, accompagnata con: tuorlo d'uovo, senape,
cipolla caramellata, capperi, acciughe, frutti di bosco, chips di polenta, chips di grana padano dop,
chips di paprika dolce (1, 3, 4, 7, 10) € 16

Tartare di Tonno tonno fresco al coltello, accompagnato con: chips di polenta, chips di grana, chips di
paprika dolce, salsa greca, senape, cipolla caramellata, frutti di bosco (1, 4, 7, 10) € 16

Insalata di Mare gamberi*, cozze, polpo*, calamari*, verdure croccanti (2, 4, 14) € 16



PRIMI

Casoncelli Berghem Mola Mia (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 13) € 14

Pappardelle al Ragù di Cervo (1, 2, 3, 6, 8, 9, 12, 14) € 14

**Gnocco con Fonduta di Gorgonzola dop, Senapata di Pere
e Granella di Nocciola** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) € 15

Tagliatelle Fresche con Porcini e Formaggio Branzi € 15
(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 14)

Risotto alla Zucca con Strachitunt dop e Crumble di Amaretti (7, 8) € 16

Linguine con Moscardini (1, 2, 4, 6, 10, 14) € 15



SECONDI

Accompagnati con: patate al forno, patatine fritte, verdure grigliate o polenta.

Stinco alla Birra Forst (1, 7, 9, 12) € 20

Spezzatino di Cervo in Salmì (1, 7, 9, 12) € 20

Galletto alla Birra Forst (1, 9, 12) € 20

Costine in Salsa Barbecue (1, 9) € 20

Tagliata di Controfiletto di Scottona € 23



Filetto di Scottona alla Griglia € 25

Fritto Misto con Anelli di Totano* e Gamberi* (1, 2, 4, 14) € 24

Fritto di Gamberoni* (1, 2, 4, 14) € 25

Tagliata di Tonno Fresco (4) € 25

STUZZICHERIE

Anelli di Cipolla* (1) € 6

Mozzarelline Fritte* (1, 7) € 6

Olive Ascolane* (1) € 6

Patatine Fritte* (1) € 5

CONTORNI

Insalata di Stagione € 5

Verdure Grigliate € 6

Patate al Forno € 5

Polenta (1) € 5

Polenta Taragna (1, 7) € 7

PER I PIÙ PICCOLI

Pennette al Pomodoro o al Ragù di Carne (1, 6, 10) € 10

Casoncello Baby (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 13) € 13

Cotoletta di Pollo con patatine fritte* (1) € 13

Hamburger con patatine fritte* (1, 3, 6, 7, 8, 11) € 13



LE FIORENTINE

*Sapore autentico e
qualità selezionata:
la nostra fiorentina cambia,
il piacere resta!*

**Chiedi al nostro personale
la selezione esclusiva
di questa settimana!**

HAMBURGER 220 g

€ 16

Accompagnati con: patate al forno, patatine fritte, verdure grigliate o polenta.

Luppoli Burger

carne 100% di manzo, formaggio braciere, cipolla stufata rossa, pancetta arrostita (1, 3, 6, 7, 8, 11)

Grappoli Burger con pane ai cereali

carne 100% di manzo, insalata, chips di grana padano dop, speck croccante, pomodoro, salsa greca (1, 3, 6, 7, 8, 11)



Berghem Burger

carne 100% di manzo, formaggio braciere, chips di polenta, salsa di formaggio (1, 3, 6, 7, 8, 11)

Arlecchino Burger

carne 100% di manzo, verdure croccanti: zucchine, peperoni, carote, chips di grana padano dop, chips di paprika dolce, salsa barbecue (1, 3, 6, 7, 8, 11)

PIZZE

Scegli l'impasto che preferisci!

Impasto Integrale (1) +€ 1

Impasto ai Cereali (1, 11) +€ 1

Impasto al Riso Venere (1, 3, 6, 11) +€ 1

Tutti gli impasti contengono glutine.

Impasto per Celiaci +€ 3

Mozzarella senza Lattosio +€ 2

Aggiunta di Ingredienti +€ 1 cad.

LE ESCLUSIVE

Luppoli e Grappoli mozzarella fior di latte, polpette di carne (manzo e maiale), dopo cottura: scaglie di branzi, basilico (1, 7) € 15

Calzone Aperto mozzarella fior di latte, dopo cottura: burrata, prosciutto crudo, pomodorini confit, rucola (1, 7) € 15

Calzone Leccabaffi mozzarella fior di latte, salamino, ricotta, scamorza, dopo cottura prosciutto crudo (1, 7) € 15

Calzone Vegetariano pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di verdure, capperi, olive taggiasche, dopo cottura ricotta salata (1, 7) € 15

Il Cornicione cornicione ripieno di ricotta, pomodoro, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, dopo cottura: pomodorini confit, basilico (1, 7) € 15



La Bologna mozzarella fior di latte, dopo cottura: mortadella, burrata, crema di pistacchio (1, 7, 8) € 15

La Elena crema di zucchine, cipolla caramellata, verdure spadellate, pomodoro fresco, dopo cottura chips di patate (1) € 15

La Particolare crema di peperoni arrostiti, olive taggiasche, dopo cottura: pomodorini confit, rucola, hummus di ceci (1, 11) € 15

La Spada mozzarella fior di latte, dopo cottura: carpaccio di spada affumicato condito con olio, lamponi, pistacchio (1, 2, 4, 7, 8, 14) € 15

Tartare di Tonno mozzarella fior di latte, dopo cottura: rucola, burrata, tartare di tonno (1, 4, 7) € 15



LE SPECIALI

- Bufalina** pomodoro, mozzarella di bufala, dopo cottura basilico (1, 7) € 12
- Amore** pomodoro, mozzarella, gamberi*, dopo cottura rucola (1, 2, 4, 7, 14) € 12,5
- Caprese** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, dopo cottura basilico (1, 7) € 12,5
- Berghem** pomodoro, mozzarella, branzi, porcini, dopo cottura chips di polenta (1, 7) € 13
- Caprella** pomodoro, mozzarella, fiocco di capra, dopo cottura: bresaola, noci (1, 7, 8) € 13
- Golden Buzz** mozzarella, gorgonzola dop, mele, dopo cottura noci (1, 7, 8) € 13



- Gustosa** pomodoro, mozzarella, branzi, dopo cottura speck (1, 7) € 13
- Saporita** pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola dop, cipolle, grana padano dop, olive nere (1, 7) € 13
- Strinù** mozzarella, taleggio dop, branzi, salamella (1, 7) € 13
- Val Brembana** mozzarella, taleggio dop, porcini, pancetta croccante (1, 7) € 13
- Valtellina** pomodoro, mozzarella, dopo cottura: bresaola, rucola, grana padano dop (1, 7) € 13
- Carbonara Sbagliata** mozzarella, fonduta di pecorino, dopo cottura: crema di tuorlo d'uovo, crumble di pancetta (1, 3, 7) € 13,5
- Delizia** vellutata di zucchine, mozzarella, gamberi*, dopo cottura burrata (1, 2, 7) € 13,5
- Dipendenza** mozzarella, friarielli, 'nduja, dopo cottura burrata (1, 7) € 13,5
- Parmigiana** pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzana frita, dopo cottura: chips di grana padano dop, basilico (1, 7) € 13,5
- Porcellino** pomodoro, mozzarella, gorgonzola dop, salamino, salamella, 'nduja, dopo cottura tabasco (1, 7) € 13,5
- Mediterranea** pomodoro, mozzarella di bufala, polpo*, pomodorini, olive taggiasche, dopo cottura basilico (1, 4, 7, 14) € 14



LE CLASSICHE



Marinara	pomodoro, aglio, olio extravergine di oliva, origano, dopo cottura basilico (1)	€ 6
Margherita	pomodoro, mozzarella, dopo cottura basilico (1, 7)	€ 7
Prosciutto	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1, 7)	€ 7,5
Napoli	pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (1, 4, 7)	€ 8
Tonno	pomodoro, mozzarella, tonno (1, 4, 7)	€ 8
Wurstel	pomodoro, mozzarella, wurstel (1, 7)	€ 8
Americana	pomodoro, mozzarella, wurstel, dopo cottura patatine fritte* (1, 7)	€ 8,5

Pugliese	pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea (1, 7)	€ 8,5
Romana	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano (1, 4, 7)	€ 8,5
Tonno e Cipolle	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea (1, 4, 7)	€ 8,5
Crudo	pomodoro, mozzarella, dopo cottura prosciutto crudo (1, 7)	€ 9
Diavola	pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1, 7)	€ 9
Ortolana	pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, spinaci*, peperoni (1, 7)	€ 9



Speck	pomodoro, mozzarella, dopo cottura speck (1, 7)	€ 9
Capricciosa	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, acciughe, origano (1, 4, 7)	€ 9
Quattro Formaggi	pomodoro, mozzarella, taleggio dop, branzi, grana padano dop (1, 7)	€ 9,5
Quattro Stagioni	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere (1, 7)	€ 9,5
Mare	pomodoro, cozze, calamari*, polpo*, dopo cottura basilico (1, 2, 4, 14)	€ 12
Calzone Liscio	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1, 7)	€ 9
Calzone Farcito	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi (1, 7)	€ 10

BIBITE

Coca-Cola piccola	€ 4,5
Coca-Cola media	€ 5
Coca-Cola litro	€ 8
Sprite piccola	€ 4
Sprite media	€ 5
Coca-Cola Zero	€ 5
Acqua 75 cl naturale / frizzante	€ 2,5
Bibite	€ 4

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 1,5
Caffè Corretto	€ 2,5
Caffè al Ginseng	€ 2
Caffè d'Orzo	€ 2
Caffè Decaffeinato	€ 2,5
Cappuccino	€ 2
Infusi	€ 2



IDEE REGALO accattivanti e **GIFT CARD** sorprendenti:
chiedi allo staff che ti accompagnerà nel nostro Shop per consigliarti al meglio!

Luppoli e grappoli



Seguici

Tel. 035 545055
info@luppoliegrappoli.it
www.luppoliegrappoli.it



Wifi Luppoli&Grappoli gratuita

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari richiedici informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande: siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue: our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy you and also meet your specific needs.



1) Cereali contenenti glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



2) Crostacei e prodotti a base di crostacei

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, etc.



3) Uova e prodotti a base di uova

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, etc.



4) Pesce e prodotti a base di pesce

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



6) Soia e prodotti a base di soia

latte, tofu, spaghetti, etc.



7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



8) Frutta a guscio

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.



9) Sedano e prodotti a base di sedano

sia presente in pezzi che pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



10) Senape e prodotti a base di senape

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO²

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



13) Lupini e prodotti a base di lupini

presente in molti cibi vegan sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc.

Come descritto nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo all'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti, che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze in alcune persone, può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.

Per garantire le norme igienico sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura. La (*) in corrispondenza del piatto, indica che un prodotto non è reperibile fresco, potrebbe essere surgelato.