

LUNEDÌ - SABATO
18:30 - 00:00



Halto

ROOFTOP EXPERIENCE
RESTAURANT & LOUNGE BAR



PER COMINCIARE

UOVO MORBIDO con asparagi, pancetta croccante e pane tostato.	14€
POLPETTINE DI MELANZANA su crema di melanzana arrosto, timo e menta.	14€
TAGLIERE DI SALUMI CON TIGELLE CALDE selezione di salumi del territorio: <i>prosciutto crudo 36 mesi, mortadella, salame e coppa d'estate.</i> CESTINO DI TIGELLE EXTRA	19€
BATTUTA DI FASSONA servita con senape antica al miele e pane tostato profumato agli agrumi.	18€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

STRICHETTO FRESCO AL PESTO DI BASILICO E PISTACCHIO servito con crumble di pomodori secchi e scaglie di pecorino.	18€
TAGLIATELLE AL RAGÙ sfoglia fatta a mano e ragù classico a cottura lenta.	16€
CHITARRINO CON POMODORINO ARROSTO, BASILICO E STRACCIATELLA	17€
RAVIOLI DI RICOTTA, ASPARGI E PROSCIUTTO CRUDO 36 MESI	17€
GNOCCHI DI PATATE con salsiccia, zafferano e maggiorana	18€

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA	16€
SPIEDO DI POLLO SPEZIATO servito su salsa tzatziki e valeriana.	18€
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE con prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano 24 mesi.	20€

DALLA GRIGLIA

"LA MORBIDA" TAGLIATA DI FASSONA sale grosso e rosmarino.	26€
TAGLIATA DI MANZO DELLO CHEF	28€

CONTORNI

DESSERT DELLA CASA	7€
CAFFÈ GOURMAND Piccola degustazione di dessert fatti in casa accompagnata da un caffè.	10€

PATATE AL FORNO	6€
VERDURE ALLA GRIGLIA	6€
VERDURE DI STAGIONALI RIPASSATE	7€
INSALATA MISTA	6€



HALTO

LOUNGE & COCKTAILS
CUCINA EMILIANA CONTEMPORANEA



SFIZI DA CONDIVIDERE

FRITTINO MISTO DELLO CHEF	15€
SALVIA E FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA	8€
JALAPENOS RIPIENI DI FORMAGGIO CREMOSO	7€
PATATINE DIPPERS FRITTE	6€
FOCACCIA ARTIGIANALE con mortadella, straciatella e granella di pistacchio.	14€
FOCACCIA ARTIGIANALE con pecorino, verdure alla griglia e pomodori secchi.	14€
TAGLIERE APERITIVO VEGETARIANO	15€



SPRITZ E APERITIVI

APEROL O CAMPARI prosecco, soda e fetta d'arancia.	7€
CYNAR prosecco, soda e fetta di lime.	7€
SELECT prosecco, soda e oliva verde.	7€
HUGO prosecco, Saint Germain, soda e menta fresca.	8€
HALTO prosecco, liquore al pompelmo rosa, sciroppo di sambuco e soda.	8€



SPECIAL SELECTION

CAMEL TONIC gin al caramello Tenuta Piolino e acqua tonica.	10€
HALTO BASIL SMASH vodka al limone, succo di lime, zucchero, basilico fresco e top di lemon soda.	10€
DAIQUIRI SPECIAL rum jamaicano, rum cubano, sciroppo al passion fruit, sciroppo al miele e succo di lime.	11€
SPICY MARG mezcal, triple sec, sciroppo di agave e succo di lime. Rim di paprika affumicata e peperoncino.	12€
SIESTA tequila blanco, triple sec, cetriolo pestato, sciroppo di sambuco e succo di lime.	11€
HONEY MULE vodka, sciroppo al miele e zenzero, succo di lime e ginger beer.	11€
LUCKY SMOKE Campari, vermouth rosso Cocchi, liquore Drambuie. Bicchiere affumicato al rosmarino.	12€

DRINK ANALCOLICI 8€

TROPICAL SUNSET sciroppo ai frutti rossi, succo d'arancia e ananas.
VIRGIN COLADA succo d'ananas e crema di cocco.
STRAWBERRY SUGAR succo alla fragola e cranberry, lemon soda.
GIN TONIC O LEMON ANALCOLICO Gin Tanqueray 0.0

Fatto

LOUNGE & COCKTAILS
CUCINA EMILIANA CONTEMPORANEA



COCKTAILS CLASSICI 9€

AMERICANO

Campari bitter, vermouth rosso, soda.

NEGRONI

Campari bitter, vermouth rosso, dry gin.

OLD FASHIONED

rye whiske, Angostura bitter, zucchero.

TOMMY'S MARGARITA

tequila, triple sec, sciroppo di agave, succo di lime.

COSMOPOLITAN

vodka infusa al limone, triple sec, succo cranberry, succo di lime.

ESPRESSO MARTINI

caffè espresso, Kahlúa, vodka, zucchero.

DARK N' STORMY

black spiced rum, ginger beer.

CAFFÈ E DISTILLATI

CAFFÈ - DECAFFEINATO	2€
GINSENG - ORZO	2,5€
AMARI CLASSICI	6€
AMARI PREMIUM E DISTILLATI	8€
GRAPPA MORBIDA	6€
GRAPPA BARRICATA	7€

SOFT DRINKS

COCA COLA	3,5€
COCA COLA ZERO	3,5€
LEMON SODA	3,5€
LEMON SODA ALLA ROSA	5€
ACQUA TONICA	3,5€
ACQUA TONICA AL POMPELMO ROSA	5€
GINGER BEER	5€
REDBULL	5€
CRODINO \ SAN BITTER	5€

LE NOSTRE BIRRE

MENABREA 0,33	7€
TOVEL LAKE PILS 0,5	8€
TOVEL LAKE BLANCHE 0,5	8€
TOVEL LAKE WEISS 0,5	8€
SUPER 8 IPA 0,33	6€
CORONA EXTRA 0,33	6€
PERONI ALA SPINA 0,4	6€
PERONI ALLA SPINA 0,2	4€

LISTA DEGLI ALLERGENI

GENTILE OSPITE, PER INFORMAZIONI RIGUARDANTI ALLERGENI ALIMENTARI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.
ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI ALL'ORIGINE PER GARANTIRE QUALITÀ E SICUREZZA SECONDO NORMATIVA HACCP.

ACQUA	2,5€
COPERTO RISTORANTE	2,5€
COPERTO LOUNGE BAR	1,5€



MENÙ CON ALLERGENI

UOVO MORBIDO

con asparagi, pancetta croccante e pane tostato.

137

POLPETTINE DI MELANZANA

su crema di melanzana arrosto, timo e menta.

137

TAGLIERE DI SALUMI CON TIGELLE CALDE

selezione di salumi del territorio:

prosciutto crudo 36 mesi, mortadella, salame e coppa d'estate.

CESTINO DI TIGELLE EXTRA

7

BATTUTA DI FASSONA

servita con senape antica al miele e pane tostato profumato agli agrumi

110.

STRICETTO FRESCO AL PESTO DI BASILICO E PISTACCHIO

servito con crumble di pomodori secchi e scaglie di pecorino.

137

TAGLIATELLE AL RAGÙ

sfoglia fatta a mano e ragù classico a cottura lenta.

19

CHITARRINO CON POMODORINO ARROSTO, BASILICO E STRACCIATELLA

137

RAVIOLI DI RICOTTA, ASPARGI E PROSCIUTTO CRUDO 36 MESI

137

GNOCCHI DI PATATE

con salsiccia, zafferano e maggiorana

13712

PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA

17

SPIEDO DI POLLO SPEZIATO

servito su salsa tzatziki e valeriana.

112

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

con prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano 24 mesi.

1379

“LA MORBIDA” TAGLIATA DI FASSONA

sale grosso e rosmarino.

TAGLIATA DI MANZO DELLO CHEF

LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1 GLUTINE*
- 2 CROSTACEI*
- 3 UOVA E DERIVATI*
- 4 PESCE*
- 5 ARACHIDI E DERIVATI*
- 6 SOIA*
- 7 LATTE E DERIVATI*
- 8 FRUTTA A GUSCIO*
- 9 SEDANO*
- 10 SENAPE*
- 11 SESAMO*
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI*
- 13 LUPINI*
- 14 MOLLUSCHI*

GENTILE OSPITE, PER INFORMAZIONI RIGUARDANTI ALLERGENI ALIMENTARI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI ALL'ORIGINE PER GARANTIRE QUALITÀ E SICUREZZA SECONDO NORMATIVA HACCP.
