

LUNEDÌ - SABATO
18:30 - 00:00



Hatto

ROOFTOP EXPERIENCE
RESTAURANT & LOUNGE BAR



PER COMINCIARE

PANE, BURRO E ACCIUGHE

fetta di pane croccante, burro aromatizzato e acciughe del Mar Cantabrico.

TAGLIERE DI SALUMI CON TIGELLE CALDE

selezione di salumi del territorio: *prosciutto crudo 24 mesi, mortadella, salame e coppa d'estate.*
CESTINO DI TIGELLE EXTRA

TRIS DI MINI TACOS

tacos di cialda di Parmigiano Reggiano farciti con battuta di fassona, mayo ai pomodori secchi e basilico fresco (3pz).

CARPACCIO DI FASSONA

servito con crema di stracciatella tartufata, erba cipollina e cialda di olive nere.

15€ STRICHETTO FRESCO AL PESTO DI BASILICO E PISTACCHIO

servito con crumble di pomodori secchi e scaglie di pecorino.

19€ TAGLIATELLE AL RAGÙ

sfoglia fatta a mano e ragù classico a cottura lenta.

3€ CHITARRINO CON POMODORINO ARROSTO, BASILICO E STRACCIATELLA

18€

RAVIOLI DI RICOTTA

prosciutto crudo 24 mesi e limone.

17€ GNOCCHI DI PATATE

con salsiccia, zafferano e maggiorana.

18€

16€

17€

17€

18€

SECONDI PIATTI

POLPETTINE DI MELANZANA E MENTA

su crema di melanzane arrosto e chips croccanti.

16€

SPIEDINI DI POLLO SPEZIATO

servito su salsa tzatziki e valeriana.

18€

TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA

servito con panzanella e chips di cipolla rossa.

22€

"LA MORBIDA"

TAGLIATA DI FASSONA

sale grosso e rosmarino.

26€

TAGLIATA DI MANZO DELLO CHEF

28€

CONTORNI

PATATE AL FORNO

6€

VERDURE ALLA GRIGLIA

6€

VERDURE STAGIONALI RIPASSATE

7€

INSALATA MISTA

6€

DESSERT DELLA CASA

7€

CAFFÈ GOURMAND

10€

Piccola degustazione di dessert fatti in casa accompagnata da un caffè.



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, stracciatella e granella di pistacchio.	14€
FOCACCIA ARTIGIANALE con pecorino, verdure alla griglia e pomodori secchi.	14€
TARTARE DI FASSONA	15€
POLPETTINE DI PULLED PORK E COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE AL BALSAMICO (4PZ)	12€



SPRITZ E APERITIVI

APEROL O CAMPARI prosecco, soda e fetta d'arancia.	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

CARAMEL 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 fresco, 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€
PINKY UP Gin al caramello Tenuta Piolino, Passoã, liquore al pompelmo rosa e succo di lime.	11€

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

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€
PERONI 0.0 birra analcolica	6€

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€

Disponibili menù aziendali, eventi privati e feste su prenotazione.
Per informazioni e prenotazioni visita il nostro sito: www.haltorooftop.it