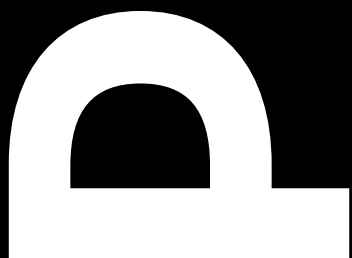
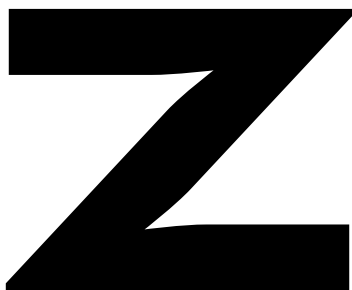
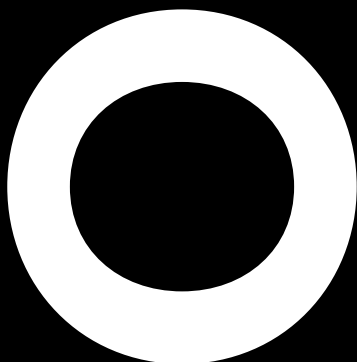




INQUADRA IL CODICE QR E
CONSULTA IL MENU



OPENLIGHT





— FOOD —

APERITIVO APULIAN € 10,00
pz .10 di stuzzicheria salata della casa

APERITIVO APULIAN SENZA LATTOSIO € 12,00
pz .10 di stuzzicheria salata della casa

APERITIVO APULIAN MINI € 5,00
pz. 5 di stuzzicheria salata della casa

APERITIVO APULIAN MINI SENZA LATTOSIO € 7,00
pz. 5 di stuzzicheria salata della casa

PIADINA O PUCCIA (ALLERGENE: GLUTINE) € 5,00
- cotto, mozzarella, maionese, insalata (allergeni: lattosio, uova)
- crudo, mozzarella, pomodoro (allergeni: lattosio)
- bresaola, rucola, grana, glassa d'aceto balsamico
(allergeni: lattosio, solfiti)

BAGUETTE CLASSICA O RUSTICA AI MULTICEREALI € 6,00
La nostra baguette multicereali di farina di frumento e malto torrefatto, arricchita e decorata con fiocchi d'avena, semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino e crusca di frumento. (allergeni: glutine)

- VENERE: Capocollo, provola affumicata e melanzane grigliate (allergeni: latte)
- New age: melanzane grigliate, mozzarella, pomodori secchi, scaglie di parmigiano e menta (allergeni: latte)
- Lyra: prosciutto cotto, zucchine grigliate e stracchino (allergeni: latte)
- Flora: fesa di tacchino arrosto, fontina, pomodoro, insalata (allergeni: latte)
- Arcobaleno: bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, glassa balsamica (allergeni: lattosio, solfiti)
- Impero: crudo di Parma, mozzarella e pomodoro (allergeni: latte)
- Bloom: prosciutto cotto, scaglie di pecorino, zucchine grigliate e pesto alla genovese (allergeni: lattosio, solfiti)
- Lady: stracchino, salmone, insalata , sale e pepe (allergeni: latte)

- Curiosity Baguette della settimana

TRAMEZZONE (ALLERGENE: GLUTINE) € 5,00
- mortadella, stracciatella, granella di pistacchio (allergeni: latte, frutta a guscio)
- salmone, philadelphia, insalata (allergeni: latte, pesce)
- fesa di tacchino, scamorza affumicata, pomodoro, insalata (allergeni: latte e lattosio)

— FOOD —

BRUSCHETTONE (ALLERGENE: GLUTINE)

€ 8,00

- MARE: philadelphia, salmone, insalata (allergeni: lattosio, pesce)
- TERRA: mozzarella, zucchine grigliate, bresaola, pomodorini (allergeni: lattosio)
- CAPRESE: pomodoro, mozzarella, origano, olio al basilico (allergeni: lattosio)
- RUSTICO: stracciatella, mortadella, granella di pistacchio (allergeni: lattosio, frutta a guscio)
- CRUDAILOLO: pomodorini, rucola, grana (allergeni: lattosio)

INSALATONE scegli l'ingrediente:

€ 8,00

- iceberg, misticanza, pomodoro, mais, olive nere
- iceberg, rucola, noci, grana, fesa di tacchino (allergeni: frutta a guscio, lattosio)
- iceberg, rucola, pomodoro ciliegino, mais, mozzarella, prosciutto crudo (allergeni: lattosio)
- iceberg, rucola, pomodoro, olive nere, tonno (allergeni: pesce)

ANTIPASTI

- carpaccio di manzo, lime, olio evo e pepe rosa _____ € 8,00
- carpaccio di bresaola, rucola, grana, olio evo _____ € 8,00 (allergeni: lattosio)
- carpaccio di salmone affumicato con rucola _____ € 8,00 pepe verde e olio evo (allergeni: lattosio)
- fesa di tacchino _____ € 8,00
- prosciutto crudo di parma _____ € 6,00
- selezione di salumi e formaggi con confetture _____ € 15,00 (per 2 persone - allergeni: lattosio)



— LUNCH & DINNER —

- grigliata mista di carne* (per 2 persone) _____ € 30,00
- burger di manzo o pollo* _____ € 10,00
- tagliata di manzo* con pomodorini, rucola e grana (allergeni: lattosio) _____ € 18,00
- salsiccia* a punta di coltello _____ € 18,00
- mozzarella di bufala (allergeni: lattosio) _____ € 8,00
- burrata (allergeni: lattosio) _____ € 8,00
- caprese (allergeni: lattosio) _____ € 6,00

ACCOMPAGNATE DAI SEGUENTI CONTORNI

- verdure grigliate (zucchine o melanzane)
- patate al forno
- insalata verde

FRUTTA O COMPOSTA DI FRUTTA

€ 8,00

— CENTRIFUGATI —

Il “centrifugato” è un concentrato di vitamine e sali minerali, ottenuto mediante centrifugazione di frutta fresca e verdura le quali attraverso questo processo, mantengono inalterate le proprie caratteristiche nutrizionali.

- RIGENERANTE: ananas, mela, sedano (allergeni: sedano)
- ENERGETICA: mela, carota, sedano, zenzero (allergeni: sedano)
- ANTIOSSIDANTE: ananas, mela, banana, zenzero
- DRENANTE: pompelmo, kiwi, ananas, sedano (allergeni: sedano)
- TONIFICANTE: mela, limone, sedano (allergeni: sedano)
- DEPURATIVA: finocchio, mela, carota
- DIMAGRANTE: finocchio, sedano, ananas (allergeni: sedano)
- ANTIFIAMMATORIA: ananas, zenzero, pera
- ELISIR DI BELLEZZA: arancia, carota, limone
- NUTRIENTE: arancia, kiwi, carota

IL PREZZO DI CIASCUN CENTRIFUGATO È DI € 4,50

— DESSERT —

I DOLCI OPEN

€ 4,00

- trancio di crostata: nutella, albicocca, frutti di bosco (allergeni: glutine, latte e lattosio)
- cheese cake: nutella, cocco e nutella, frutti di bosco (allergeni: glutine, latte e lattosio, soia)
- tiramisù (allergeni: glutine, latte e lattosio, uova)

IL PASTROTTO

€ 2,50

- gusti assortiti di giornata (anche senza lattosio)
-



— DESSERT —

IL PASTROTTO SEMIFREDDO	€ 3,00
TRENOCELLE ARTIGIANALE (allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio)	€ 2,00
SIBERIANO (allergeni: latte, uova, frutta a guscio)	€ 4,00
CASSATA ANDRIESE A PORZIONE (allergeni: latte e lattosio)	€ 2,50
GELATINI	€ 1,20
GELATO ARTIGIANALE (CONO O COPPETTA)	
- piccolo _____	€ 2,00
- medio _____	€ 2,50
- grande _____	€ 3,00
- supplemento panna _____	€ 0,50

Gentile cliente,
per garantire una corretta informazione riguardo le pietanze che gusterà nel nostro locale abbiamo indicato la presenza degli allergeni in corrispondenza di ciascuna preparazione ai sensi dell'All. II del Reg. CE 1169/2011.

Ricordiamo però che la nostra indicazione rimarrà “approssimativa” in quanto, presso la nostra cucina, è possibile la presenza di ognuno degli ingredienti (allergeni) che abbiamo segnalato poiché, proprio per dare varietà alla nostra offerta, ai nostri cuochi è data massima libertà di fantasia ed espressione nel loro lavoro.

A sua tutela la invitiamo a comunicarci sue allergie od intolleranze al momento dell'ordinazione, soprattutto se prevede il consumo di cibi con ingredienti composti non di nostra produzione (gli ingredienti possono variare sulla base del marchio del prodotto preconfezionato).

Lo stesso invito vale se sarà Lei ad indicarci la composizione di quanto espressamente richiesto fuori menù.

In tale maniera potremo verificare tempestivamente in etichetta l'effettiva assenza dell'allergene a Lei nocivo.

La preghiamo infine di informarci le sue necessità anche nei confronti di intolleranze o allergie ad ingredienti che la legge non ha considerato come allergeni, per dubbi e chiarimenti può consultare il personale in sala.
Pertanto la direzione di Openlight caffè si ritiene sollevata da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di tali regole.

* In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.



— VINI —

CANTINE DONNA VIOLA

- LUNA NUOVA - VERDECA | ALC. 12.5% _____ € 20,00
vino cristallino dal colore giallo paglierino
- TRAMONTO-BOMBINO NERO | ALC. 12.5% _____ € 20,00
vino rosato dalla modesta gradazione alcolica
- AURORA-SUSUMANIELLO | ALC. 13,5% _____ € 25,00
*un vitigno noto per la sua alta concentrazione di polifenoli nelle bucce.
Al palato è caldo, con un tannino presente ma non aggressivo*
- UNICA VIA - PRIMITIVO | ALC. 14% _____ € 25,00
un vino complesso dal colore rosso rubino

CANTINE TORMARESCA

- PIETRABIANCA-CASTEL DEL MONTE
CHARDONNAY DOC | ALC. 13.5% _____ € 18,00
*sapido, fresco e minerale con note di legno molto lievi. Dal colore
giallo luminoso con tonalità verdoline*
- CALAFURIA-SALENTO NEGRAMARO ROSATO IGT | ALC. 12% _____ € 25,00
*fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità.
Dal colore rosa brillante con riflessi corallo*
- NEPRICA-PUGLIA CABERNET SAUVIGNON IGT ALC. 14% _____ € 18,00
*colore rosso rubino intenso con leggere sfumature tendente
al violetto. Profumo piacevoli sensazioni di maresca e lampone.
Sapore e corpo con tannini rotondi e ben strutturati*

— BOLLICINE —

- Bellavista brut _____ € 50,00
 - Bellavista Rosè _____ € 60,00
 - Veuve clicquot _____ € 70,00
 - Franciacorta Berlucchi 61 Saten _____ € 40,00
 - Champagne Louis Roederer _____ € 70,00
 - Champagne Moët & Chandon _____ € 50,00
 - Valdo 'Cuvée del Fondatore' _____ € 22,00
-



— BIRRE —

- Ceres Spagna	€ 3,00
- Alhambra Spagna	€ 3,00
- Corona Messico	€ 3,00
- Tennent's Scozia	€ 3,00
- Beck's Germania	€ 3,00
- Menabrea Italia (Piemonte)	€ 3,00
- Ichnusa Italia (Sardegna)	€ 3,00
- Heineken Olanda	€ 3,00

— AMARI —

- Amaro del capo	€ 2,50
- Averna	€ 2,50
- Borghetti	€ 2,50
- Petrus	€ 2,50
- Fernet Branca	€ 2,50
- Branca menta	€ 2,50
- Jefferson	€ 2,50
- Jeger maister	€ 2,50
- Amaro lucano	€ 2,50
- Frangelico	€ 2,50
- Amaro montenegro	€ 2,50
- Baileys	€ 2,50
- Amaro Lucano anniversario	€ 2,50
- Gambrinus	€ 2,50
- Anima nera	€ 2,50
- Limoncello	€ 2,50

— COCKTAIL —

- MOSCOW MULE: vodka, lime, zenzero, ginger beer	€ 5,00
- OPENLIGHT: rosso antico, gin, estratto di pompelmo	€ 5,00
- SPRITZ: aperol, prosecco, soda	€ 5,00
- AMERICANO: campari bitter, martini rosso, soda	€ 5,00
- NEGRONI: martini rosso, campari bitter, gin	€ 5,00
- EASY DRINK: lime, zucchero, fragola, passoa, schweppes lemon	€ 5,00
- MOJITO: lime, zucchero, rum, soda, menta	€ 5,00
- CAMPARI SHAKE: campari bitter, arancia	€ 5,00
- FOREST MOJITO: rum bianco, liquore ai frutti di bosco, sciroppo al mirtillo	€ 5,00
- DAIQUIRI: rum chiaro, succo di lime, sciroppo di zucchero	€ 5,00
- CAIPIRINHA: lime, zucchero di canna, cachaca	€ 5,00
- LE GRAN FL22: vodka, st. germain, soda, lime	€ 5,00
- SPRITZ BIANCO: prosecco, st. germain, lychee, soda	€ 5,00
- COCKTAILS PREGIATI: richiedi allo staff	€ 8,00

— WHISKY —

- Johnnie Walker Black Label _____ € 8,00
- Johnnie Walker Red Label _____ € 8,00
- Laphroaig 10 _____ € 8,00
- Oban 14 _____ € 8,00
- Nikka Whisky from the barrel _____ € 8,00
- The Glenlivet 12 _____ € 8,00
- Knob Creek Whisky 100 proof _____ € 8,00
- Lagavulin _____ € 8,00

— RHUM —

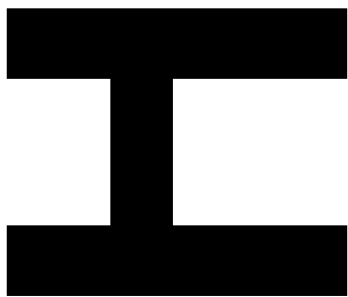
- Bally _____ € 8,00
- Diplomatico Riserva _____ € 8,00
- Zacapa XO _____ € 8,00
- Zacapa 23 _____ € 6,00
- Barcelò Imperial _____ € 8,00
- Don Papa _____ € 8,00
- El Dorado _____ € 8,00

— VODKA —

- Beluga _____ € 6,00
- Grey Goose _____ € 6,00
- Belvedere _____ € 6,00
- Purity _____ € 6,00
- Stolichnaya Elite _____ € 6,00

— GRAPPE —

- Berta Monprà _____ € 3,50
 - Grappa stravecchio 18 mesi _____ € 3,50
 - Berta riserva _____ € 7,00
 - Grappa bianca _____ € 3,50
-



WWW.OPENLIGHTCAFFE.IT

