

LeNo7

BISTROT
APERITIVI

I CONSIGLIATI

Albamar (Albarino / 2024) Vino minerale e sapido <i>Mineral and savoury wine</i>	42
Ancarani (Per la gioia, Albana / 2024) Frutta a polpa gialla, pieno ma leggero <i>Yellow-fleshed fruit, bold but delicate</i>	30
Barraco (catarratto / 2024) Vino di mare con note ossidative al naso <i>Sea-inspired wine with complex, mature aromas</i>	40
De Bartoli (Grappoli del grillo / 2023) Fine, elegante, con un bel sorso <i>Delicate, elegant, with a refined palate</i>	56
Chantereves (Bourgogne Aligoté / 2021) Aligoté di spessore, finale sapido, sentore di "dolcezza" <i>Full - bodied Aligoté, with a savoury finish and a hint of "sweetness"</i>	86
Chat noir (Cremant d'Alsace / NV) Semplice e fine <i>Simple and delicate</i>	50
Antoine Grethen (Champagne / NV) Elegante e fresco <i>Elegant and fresh</i>	90
Nowack (Champagne, S.A. Extra Brut / NV) Moderno, fresco e fine <i>Modern, fresh e refined</i>	85
Cavalleri (Blanc de Blancs, Chardonnay / NV) Un grande classico, vino semplice ma elegante <i>Classic, simple wine but elegant</i>	50
Sylvain Pataille (Bourgogne Aligoté Classique / 2023) Vino minerale, fine <i>Mineral wine, delicate</i>	50
Teularju (Cannonau / 2022) Sentori di frutta e tannino <i>Fruity notes and tannins</i>	40
Peter sichel (Montanha / 2024) Grenache in semicarbonica leggera e fresca, tutta sul frutto <i>Fresh and fruit-driven Grenache, made with a light semi-carbonic fermentation.</i>	40
Maccario (Dringemberg Rossese Posau / 2023) Connubio tra freschezza, eleganza e tannino <i>Harmonious balance of freshness, elegance and tannins</i>	60

COCKTAILS & BIRRE

Signature cocktails

Lightning smash 🍸	12
Vermouth, zucchero, lime e menta <i>Vermouth, sugar, lime and mint</i>	
Sweet Lady 🍸	12
Liquore al bergamotto, soda pompelmo e lime <i>Bergamo's liquor, grapefruit soda and lime</i>	
Si salvia chi può 🍸	12
Cognac, pera, cacao e angostura <i>Cognac, pear, cocoa and angostura</i>	
Vale la pena 🍸🍸	12
Gin, mezcal, limone, ginger beer e cacao <i>Gin, mezcal, lemon, ginger beer and cocoa</i>	
Sei un MI-TO 🍸	12
Vermouth, Campari, Angostura, Cointreau e soda pompelmo <i>Vermouth, Campari, Angostura, Cointreau and grapefruit soda</i>	

I CONSIGLIATI

GinTonic 🍸🍸	10
Gin Tanqueray, Dandy tonic water	
Americano 🍸	10
Campari, Vermouth e soda <i>Campari, Vermouth and soda</i>	
London Mule 🍸🍸	10
Gin Tanqueray, lime e ginger beer <i>Gin Tanqueray, lime and ginger beer</i>	
Moscow mule 🍸🍸	10
Vodka, lime e ginger beer <i>Vodka, lime and ginger beer</i>	
Negroni 🍸	10
Gin Tanqueray, Vermouth e Campari	

Birre / Beers

German Pils	8
Session IPA - Gluten free	8
Best bitter	8
Blanche de Noir	8
London porter	8

South Side 🍸	10
Gin Tanqueray, zucchero, lime e menta <i>Gin Tanqueray, sugar, lime and mint</i>	
Old Cuban 🍸	10
Rum, lime, zucchero, menta e prosecco <i>Rum, lime, sugar, mint and prosecco</i>	
Mojito 🍸	10
Rum, zucchero, lime, menta e soda <i>Rum, sugar, lime, mint and soda</i>	
Hugo 🍸	10
Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda, menta fresca e lime <i>Prosecco, elderflower syrup, soda, fresh mint and lime</i>	

Cocktails analcolici / Non-Alcoholic Cocktails**Facciamo i finti** 🍹🍹

Gin analcolico 0.0%, lime e ginger beer
Non alcoholic gin, lime and ginger beer

10

Questo non 'melo' faccio scappare 🍹

Granatina, lime e tonica
Grenadine, lime and tonic water

10

Che passione 🍹

Passion fruit, arancia, soda e granatina
Passion fruit, orange, soda and grenadine

10

Bibite / Drinks

Acqua naturale 0,5 L / <i>Still water</i>	2,5
Acqua frizzante 0,5 L / <i>Sparkling water</i>	2,5
Acqua naturale 0,75 L / <i>Still water</i>	3
Acqua frizzante 0,75 L / <i>Sparkling water</i>	3
Coca-Cola / <i>Coke</i>	5
Coca-Cola Zero / <i>Coke Zero</i>	5
Aranciata BIO / <i>Organic orange juice</i>	5
Chinotto BIO / <i>Organic Chinotto</i>	5
Limonata BIO / <i>Organic Lemon Juice</i>	5
Tè limone BIO / <i>Organic Lemon Tea</i>	5
Tè pesca BIO / <i>Organic Peach Tea</i>	5
Tonica classica BIO / <i>Organic Classic Tonic</i>	5
Soda pompelmo rosa BIO / <i>Organic Grapefruit soda</i>	5
Ginger beer BIO / <i>Organic Ginger Beer</i>	5

Succhi / Juices

Albicocca / <i>Apricot</i>	5
Mela / <i>Apple</i>	5
Pera / <i>Pear</i>	5
Pesca / <i>Peach</i>	5
Mirtillo / <i>Blueberry</i>	5
Fragola / <i>Strawberry</i>	5
Lampone / <i>Raspberry</i>	5
Ciliegia / <i>Cherry</i>	5

CICCHETTI

Cicchetti

La tradizione (consigliato per due persone) 🍴🍷🍷
 Tagliere di salumi e formaggi di nostra
 selezione accompagnato da confetture,
 giardiniera e hummus
*A selection of cured meats and cheeses, served with
 preserves, giardiniera and hummus*

16

Gazpacho verde 🍴🍷
 Gazpacho verde con pomodorini, cetrioli,
 peperoni verdi, basilico, stracciatella di bufala
 e olio
*Green gazpacho with cherry tomatoes, cucumbers,
 green peppers, basil, buffalo stracciatella and olive oil*

9

Gazpacho rosso 🍴
 Gazpacho rosso con pomodorini, peperoni
 rossi, cetrioli e olio
*Red gazpacho with cherry tomatoes, red peppers,
 cucumbers and olive oil*

9

LIEVITATI

Focacce in padella

Pugliese 🍴
 Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO, olive,
 pomodori
*Type 1 Flour, sourdough, extra virgin olive oil, olives
 and tomatoes*

13

Crescenza 🍴🍷
 Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO,
 crescenza
*Type 1 flour, sourdough starter, extra virgin olive oil
 and crescenza cheese*

12

Classica 🍴
 Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO, olive
 Type 1 Flour, sourdough, extra virgin olive oil and
 crescenza cheese

11

Estiva 🍴🍷🍷
 Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO, salmone
 affumicato, zucchine, caprino
*Type 1 flour, sourdough, extra virgin olive oil,
 smoked salmon, zucchinis, goat cheese*

Pinzimonio

con guacamole e verdure 🍴🍷
 Pinzimonio con carote, peperoni, rapanelli e
 sedano tagliati, servito con guacamole e
 cracker di nostra produzione
*Pinzimonio with sliced carrots, peppers, radishes and
 celery, served with guacamole and our homemade
 crackers*

9

Dalla Sicilia

Caponata con crostone di pane di lievito madre
Caponata with sourdough bread crostone

9

La solita

Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO,
 pomodoro, stracciatella, culaccia
*Type 1 flour, sourdough starter, extra virgin olive oil,
 tomato, stracciatella cheese, Culaccia (cured ham).*

13

Mortazza e pistacchi

Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO,
 mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi
*Type 1 flour, sourdough starter, extra virgin olive oil,
 mortadella, stracciatella cheese, pistachio pesto*

12

Vegetariana

Farina tipo 1, lievito madre, Olio EVO,
 mozzarella fior di latte, verdure di stagione
 ripassate al forno
*Type 1 flour, sourdough starter, extra virgin olive oil,
 Fior di Latte mozzarella, oven-roasted seasonal
 vegetables*

11

ALLERGENI



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)



Crostacei e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Pesce e prodotti derivati (tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino)



Arachidi e prodotti derivati



Soia e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati, incluso lattosio



Frutta a guscio e prodotti derivati
Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)



Sedano e prodotti derivati



Senape e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti derivati



Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.



Lupini e prodotti derivati



Molluschi e prodotti derivati

*Tutte le preparazioni
nascono internamente
nella nostra cucina*

Wi-Fi | BoMa
Password | 31102025