

Menù

Crêpes Salate € 8,00

Speck, fontina, maionese

Crudo, straciatella

Bresaola, fontina, salsa rosa

Burrata, limone, erba cipollina, salmone

Tonno, iceberg, pomodori secchi

Trevisana, pomodori, scaglie di grana, salsa avocado

I Caldi..

American Burger € 16,00

(Carne bovina, cheddar, bacon, pomodoro, insalata iceberg, cipolla e contorno di patate)

Civico29 Burger € 16,00

(Carne bovina, peperoni caramellati, cheddar, bacon e contorno di patate)

Hamburger di pollo € 15,00

(Carne di pollo, straciatella pugliese, pomodori secchi, melanzane grigliate, scaglie di grana e contorno di patate)

Hamburger Vegano € 12,00

(Hamburger a base di ceci, cavolo cappuccio stufato, zucchine, melanzane, contorno di patate)

Parmigiana di melanzane € 12,00

(Melanzane, polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio parmigiano)

Taglieri

Fagottini di Bresaola € 8,00

(Bresaola, burrata, scorza di lime grattugiata, erba cipollina tritata, Olio EVO, pepe)

Tagliere di Salumi (per una persona) € 13,00

(Crudo Fiocco/Noce di Lombardia 16 mesi, Bresaola della Valtellina, Salame, Finocchiona Toscana, Coppa piacentina)

Tagliere di Formaggi (per una persona) € 14,00

(Taleggio DOP "Carozzi" «La Baita»; Grana Padano stagionato 24 mesi; Sbirro "Botalla Formaggi" aromatizzato alla birra Menabrea; Holzhofer "Carozzi")

Tagliere Misto (per due persone) € 28,00

(Crudo Fiocco/Noce di Lombardia 16 mesi, Bresaola della Valtellina, Salame, Finocchiona Toscana, Coppa piacentina; Taleggio DOP "Carozzi" «La Baita»; Grana Padano stagionato 24 mesi; Sbirro "Botalla Formaggi" aromatizzato alla birra Menabrea; Holzhofer "Carozzi")

Bruschette

Bruschetta ai Pomodorini	€ 6,00
(Pane di Altamura, Olio EVO, Sale Rosa Himalaya, Pomodori Ciliegini, Origano)	
Bruschetta al Lardo	€ 6,50
(Pane di Altamura, Lardo Celtico alle Erbe "D'Oggiono", Rosmarino)	
Bruschetta Civico 29	€ 7,00
(Pane di Altamura, Stracciatella Pugliese, Prosciutto Crudo di Parma)	
Bruschetta Genovese	€ 7,00
(Pane di Altamura, Pesto Genovese, Stracciatella Pugliese, Pomodori Secchi sott'olio, Frutto di Capperò)	
Bruschetta Avocado	€ 7,00
(Pane Altamura, Olio EVO, Sale Rosa Himalaya, crema di avocado, Pomodori Ciliegini, Origano)	
Bruschetta "Dolce Capriziola"	€ 7,50
(Pane di Altamura, Gorgonzola «Dolce Capriziola» "Carozzi", Noci tostate, granella di Pistacchi di Bronte)	
Bruschetta Gourmet ¹	€ 8,00
(Pane Altamura, Olio EVO, Peperoni Caramellati e Pomodorini Confit)	
Avocado Toast ²	€ 9,00
(Pane Altamura, Crema di avocado, Salmone, semi di papavero)	

Tartare e Carpacci

Tartare di Riso	€ 14,00
(Riso Rosso e Riso Nero, verdure grigliate, peperoni caramellati, pomodori confit)	
Tartare di Fassona	€ 16,00
(Carne di Fassona, Stracciatella, Pomodori Confit, asparagi, dressing aromatizzato alla Senape, Soia e Miele)	
Tartare di Salmone	€ 16,00
(Salmone affumicato, granella di pistacchio, accompagnato da cavolo cappuccio stufato, mandorle salate tostate, dressing aromatizzato alla Senape, Soia e Miele)	
Tartare Burger	€ 18,00
(Pane per hamburger, Carne di Fassona, Stracciatella, Pomodori Confit, Mandorle tostate al sale, Cavolo Cappuccio stufato, salsa Civico 29, contorno di patate al forno)	

Le nostre Bowl

Pokè Uno (Riso Bianco-Rosso-Nero ³ , Avocado, Salmone, Sesamo, Edamame)	€ 13,00
Pokè Due (Riso Bianco-Rosso-Nero ⁴ , Pollo, Cavolo Cappuccio stufato, Pomodorini, Feta e Mais)	€ 13,00
Caesar Salad	€ 14,00
(Insalata iceberg, trevisana, mais, pomodorini ciliegini, pollo, bacon, scaglie di grana, crostini, salsa civico 29)	

¹ In base alla disponibilità del prodotto

² In base alla disponibilità del prodotto

³ In base alla disponibilità del prodotto

Delizie di Latticini € 13,00

Burratina al miele

(Burratina Pugliese aromatizzata al Miele Millefiori su letto di Radicchio Rosso e finocchio al velo)

Stracciatella Civico 29

(Stracciatella Pugliese Miele Millefiori, Prosciutto crudo Parma 14 mesi, Taralli alla cipolla ed uvetta, granella di pistacchio)

Vegan Food

Insalata d'Arance € 10,00

(Arance, Finocchi al velo, olive taggiasche, Sale, Pepe, Olio EVO)

Crocchette vegane € 10,00

(Piccole sfere di verdure alla zucca e carota ed rapa rossa accompagnate da un letto di trevisana al forno)

Hamburger Vegano € 12,00

(Quinoa e semi di lino, zucchine, melanzane, cavolo cappuccio stufato, Olio EVO, Sale)

Tartare di Riso € 14,00

(Riso Rosso e Riso Nero, verdure grigliate, peperoni caramellati, pomodori confit)

Misto dell'orto € 14,00

(Zucchine e melanzane grigliate, cavolo cappuccio stufato, trevisana al forno)

Dessert

Crêpes dolci € 6,00

(nutella, nutella e cocco, confettura di albicocche, crema pasticcera)

€ 0,50 aggiunta di panna montata

Tris di Praline € 5,00

(tris di piccoli semifreddi misti: pistacchio, cioccolato al latte e fondente, al cocco, Ferrero Rocher)

Dolci della casa € 6,50

Beverages

Bibite

Ginger Beer (bottiglia 18 cl)	€ 4,00
Schweppes Tonica (bottiglia 18 cl).....	€ 4,00
Crodino (bottiglia 10 cl)	€ 4,00
Sanbitter (bottiglia 10 cl)	€ 4,00
Brasilena (Gazzosa al caffè) - bottiglia 18 cl	€ 4,00
Tonica Fever Tree- bottiglia 20 cl	€ 4,00
Coca Cola (bottiglia 33 cl)	€ 4,00
Coca Cola Zero (bottiglia 33 cl)	€ 4,00
Acqua	€ 2,50
Caffè	€ 1,20

Oltre al diVino...

Birre Artigianali alla spina

Kuhbacher Export Artigianale Bavarese Bionda 5,5% **0,30 cl** € 4,00 **0,50 cl** € 6,00
Gusto pieno, corposo e leggermente maltato

Kuhbacher Red Artigianale Bavarese Scura 8,5% **0,30 cl** € 4,50 **0,50 cl** € 6,50
Birra rossa doppelbock da intenditori. Sapore ricco ed intenso, finemente luppolata, molto beverina

Birre Artigianali in bottiglia

Kuhbacher – Pils premium 33cl 5% € 5,50
Schiuma bianca, compatta e persistente. Giallo pallido, cristallina. Note floreali bianche leggere. 7 luppoli.

Kuhbacher - Weizen 33cl 5,3% € 5,50
Alta fermentazione. Torbida con sentori di lievito

Kuhbacher - Peccator 33cl 7% € 6,00
Birra a bassa fermentazione. Doppio malto, molto scura. Sapore potente al palato, carattere maltato e leggermente amarognolo

Distillati

Grappa Morbida Poli	€ 4,00
Grappa Aromatica Traminer	€ 4,00
Grappa Poli Secca Merlot	€ 4,00
Grappa Sarpa oro Barricata	€ 4,00
Grappa Poli alla liquirizia	€ 4,00
Grappa al Miele	€ 4,00
Ouzo (Grecia)	€ 5,00
Frasers Supreme	€ 5,00
Rum Chairman Reserve Limited Edition	€ 6,50
Panarea Sunset Gin	€ 7,00
Grappa di Amarone Giare	€ 7,00
Whiskey Johnnie Walker Black Label	€ 7,00
Emporio Premium Gry Gin Caffo (Calabria).....	€ 8,00
Bluecoat Gin	€ 8,00
The Barmaster Gin	€ 8,00
PigSkin Pink Gin (Sardegna).....	€ 8,00
Whiskey Akashi Blended	€ 8,00
Whisky Finlaggan Old Reserve	€ 8,00
Whisky Artist Collective Single Malt Scotch 6 Years.....	€ 8,00
Gin Bobby's (Olanda)	€ 8,00
Gin del Professore (Piemonte)	€ 8,00
Whiskey Wicklow Rare Signature Barricata	€ 9,00
Cognac COQ	€ 9,00
Ararat 20 years (Armenia)	€ 10,00

Amari e Cocktails

Amaro Braulio	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Liquore alla Liquirizia "Bosco Nero"	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Amaro Silano	€ 5,00
Mirto Nero Mirsyne	€ 5,00
Mirto Bianco Mirsyne	€ 5,00
Amaro Silano	€ 6,00
Amaro del Capo al "Peperoncino" – edizione speciale	€ 6,50
Spritz	€ 7,00
Mojito	€ 7,00
Moscow Mule.....	€ 7,00
Negroni	€ 7,00
Americanò	€ 7,00
Gin Tonic (Gordon's Gin, tonica)	€ 7,00
Gin Tonic Special (Gin Panarea o Barmaster o Emporia, tonica)	€ 10,00
Gin Tonic Gold (Gin: Del Professore, Greenall's, Black Mouth, Pig Skin, Bobby's, Gin Mare, Fever Tree Tonic) ...	€ 12,00