

2026

Speakeasy
liquid bar



MENÙ FOOD

ASSAPORA OGNI PIACERE

Informazione alla clientela inerente presenza negli alimenti di ingredienti
o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati
in questo esercizio e nelle bevande,
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

ALLERGENI

- | | |
|---------------------|--|
| 1 - CEREALI | CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI |
| 2 - CROSTACEI | E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI |
| 3 - UOVA | E PRODOTTI A BASE DI UOVA |
| 4 - PESCE | E PRODOTTI A BASE DI PESCE |
| 5 - ARACHIDI | E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI |
| 6 - SOIA | E PRODOTTI A BASE DI SOIA |
| 7 - LATTE | E PRODOTTI A BASE DI LATTE |
| 8 - FRUTTA A GUSCIO | E PRODOTTI DERIVATI |
| 9 - SEDANO | E PRODOTTI A BASE DI SEDANO |
| 10 - SENAPE | E PRODOTTI A BASE DI SENAPE |
| 11 - SESAMO | SEMI E PRODOTTI A BASE DI SESAMO |
| 12 - SOLFITI | IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG |
| 13 - LUPINI | E PRODOTTI A BASE DI LUPINI |
| 14 - MOLLUSCHI | E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI |

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON  VEGETARIANI,  VEGANI

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) ASTERISCO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI
È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA
DAL PERSONALE IN SERVIZIO



Il nostro desiderio è che qualcosa resti nei ricordi delle persone:
le belle serate, il buon bere e il mangiare bene.

Questo menù racconta il nostro impegno e la nostra professionalità
nella ricerca e nell'innovazione.

Lo dedichiamo ai clienti abituali, ai colleghi e ai curiosi
che lo vorranno provare.

Accomodatevi e lasciatevi andare alla spensieratezza del momento.
La convivialità è la strada per arrivare nei pressi del paradiso.



PUNTI FERMI

- I nostri piatti sono preparati al momento
- Hai Fretta?

Chiedi i tempi di attesa allo staff prima di ordinare

- No Coperto
- La consumazione è obbligatoria
- La consumazione minima dalle ore 21:00 è di € 5,00

TI INFORMIAMO CHE...

- Il Tagliere dell'Aperitivo
viene esclusivamente servito nelle fasce
11:00-13:00 / 17:00-21:00
con il contributo di € 2,00 a persona

HAMBURGER

Hamburger (1-3-5-7-8-11) € 16,00

Fassona Piemontese (150 gr ca.) bacon, formaggio cheddar, pomodori
insalata salsa barbecue servito con patatine fritte*

*The best Italian beef burger (150 gr) bacon, cheddar, tomatoes
salad and bbq sauce. Served with french fries**

Double Hamburger (1-3-6-7-8-11) € 19,00

Doppio Hamburger di Fassona Piemontese (150+ 150 gr ca.) con bacon
cheddar, pomodori, insalata, salsa barbecue servito con patatine fritte*

*Double piemontese Fassona beef burger (150 + 150 gr) bacon
cheddar, tomatoes, salad and bbq sauce. Served with french fries**

Green Burger (1-5-6-8-9-10-11) € 13,00

Pane tirolese ai cereali, hamburger vegetale di spinaci e broccoli
maionese vegana, pomodoro, rucola e cipolle croccanti

Servito con patatine fritte*

*Tyrolean multi-grain bread, spinach and broccoli veggie burger
vegan mayonnaise, tomato, arugula and crispy onions
Served with fries**

Smash Burger (1-3-5-7-8-11) € 14,00

Smash burger di Fassona Piemontese (80 gr ca.) bacon, cheddar
insalata, pomodoro e salsa smash servito con patatine fritte*

*The best Italian piemontese Fassona beef smash burger (80 gr) bacon
cheddar, salad, tomatoes and smash sauce. Served with french fries**

Duble Smash € 16,00

Doppio smash burger di Fassona Piemontese (80+80 gr ca.) bacon
cheddar, insalata, pomodoro e salsa smash servito con patatine fritte*

*The best Italian piemontese Fassona beef smash burger (80+80 gr)
with bacon, tomatoes, cheddar, insalata and smash sauce.*

*Served with french fries**

Scrocchy Burger (1-3-5-7-8-10-11) € 15,00

Burger di pollo* panato con cornflakes, pomodori, brie, insalata
salsa Speakeasy servito con patatine fritte*

Chicken burger breaded with cornflakes, tomatoes, brie, salad
Speakeasy sauce served with french fries**



Club Sandwich (1-7)

€ 14,00

L'originale Americano con triplo strato di pane tostato con tacchino insalata, maionese, pomodori e bacon

The original American sandwich with a triple layer of toasted bread turkey, salad, mayonnaise, tomato and bacon

Club Speakeasy (1-3-7)

€ 16,00

La nostra variante super sfiziosa solo per i veri intenditori composta da: triplo strato di pane tostato con tacchino, insalata, maionese pomodori, bacon, brie e uova sode

Our super Tasty sandwich, triple layer of toasted bread turkey, salad, mayonnaise, tomato, bacon, boiled egg and brie cheese

Club Vegetariano (1-7)



€ 14,00

Pane integrale tostato, salsa di carote viola, zucchine brie, rucola e pomodoro

Toasted brown bread, purple carrot sauce, zucchini, brie cheese rocket, tomatoes

SANDWICH



PIATTI UNICI

Prosciutto Crudo

€ 12,00

150 gr di prosciutto crudo rucola e pomodorini confit

150 gr ham, rocket and confit cherry tomatoes

AGGIUNTA DI MOZZARELLA ⁽⁷⁾

ADDING BUFFALO MOZZARELLA

€ 15,00

125 gr ca

Manzo al Rosa ⁽³⁻⁴⁾

€ 14,00

Manzo cotto al rosa, salsa tonnata , pane carasau e capperi in fiore

Pink cooked beef, tuna sauce, carasau bread and caper blossoms

Roast Beef ⁽⁸⁾

€ 14,00

130 gr di roast beef con patate saltate in padella

130 gr of roast beef with roasted potatoes

Tartare ⁽³⁻¹⁰⁻¹¹⁾

€ 15,00

180 gr di Tartare di Fassona piemontese servita su letto di songino con salsa worchester, capperi, acciughe, senape e tuorlo d'uovo

180 gr of piemontese fassona beef tartare served on salad with worchester sauce, capers, anchovies mustard and egg yolk





Fajitas di Gamberi (1-2-3-10)

€ 16,00

Servite con tortillas, zucchine, peperoni, cipolle, salse, gamberi*

*Served with tortillas, zucchini, sweet pepper, onions, sauces, shrimp**

Fajitas di Pollo (1-3-10)

€ 15,00

Servite con tortillas, zucchine, peperoni, cipolle, salse, pollo*

*Served with tortillas, zucchini, sweet pepper, onions, sauces, chicken**

Fish and Chips (3-8-14)

€ 18,00

Calamari*, gamberi*, merluzzo* e patatine fritte*

Calamari, pawns*, cod fish* and french fries**

Carpaccio di Polpo (4)

€ 16,00

Carpaccio di Polpo, pomodorini confit e olive taggiasche

Octopus carpaccio, confit cherry tomatoes and taggiasche olives

Carpaccio di Salmone (4)

€ 15,00

Salmone affumicato, insalata e pomodorini confit

Smoked salmon, with salad and confit cherry tomatoes

PIATTI UNICI



INSALATONE

Caesar Salad (1-3-5-7-11)

€ 14,00

La classica insalata americana composta da insalata, uova sode, grana padano, crostini di pane, salsa caesar e finita con pollo* grigliato

*The classic american salad with salad, croutons, caesar sauce, boiled eggs, italian cheese, grilled chicken**

Exotic Salad (6)



€ 13,00

Insalata mista, pomodorini confit, fragole, avocado cocco essiccato e salsa pokè

Mixed salad, confit cherry tomatoes, avocado strawberries desiccated coconut and poke sauce

Tasty Salad (1-7)

€ 14,00

Insalata mista, mozzarella di bufala, pomodorini confit, bacon croccante pane carasau e maionese di pesto di basilico

Mixed salad, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, crispy bacon, carasau bread and basil pesto mayonnaise

Salmon Salad (1-4-5-10)

€ 15,00

Songino, zucchine grigliate, cipolle croccanti, patate saltate salsa Speakeasy, salmone affumicato

Salad, grilled zucchinis, crispy onions, potatoes, Speakeasy sauce, smoked salmon



SNACK

Alette di Pollo (1-5-7-8-10)

€ 10,00

Alette di pollo* con patatine fritte*
Chicken wings with french fries**

Maxi Toast Farcito (1-7)

€ 6,50

Maxi toast con prosciutto cotto, formaggio, pomodori e lattuga
Toast with ham, cheese, tomatoes and salad

Maxi Toast (1-7)

€ 5,00

Maxi Toast con prosciutto cotto e formaggio
Maxi Toast with ham and cheese

Patatine Fritte* (5-8)



€ 5,00

*French fries**



VINI

Bollicine



PROSECCO DI VALDOBBIADENE "CUVÉE DEL FONDATORE"
BRUT SUPERIORE MILLESIMATO D.O.C.G

100% Galera Valdobbiadene D.O.C.G

Ca' Di Rajo (Veneto)

€ 6,50 € 33,00

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G

100% Chardonnay Franciacorta

Conti Ducco (Lombardia)

€ 8,00 € 39,00

LALLIER BRUT CUVÉE R021 A.O.C. 2021

56% Pinot Noir 44% Chardonnay Champagne A.O.C

Lallier (Francia)

€ 65,00

LALLIER BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay Champagne A.O.C

Lallier (Francia)

€ 90,00

Rosè

PROSECCO ROSÈ TREVISO BRUT D.O.C 2024

90% Galera 10% Prosecco Rosè D.O.C

Cà Di Rajo (Veneto)

€ 6,50 € 33,00

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE

40% Cinsault 30% Grenache 20% Syrah 10% Rolle

Miraval (Francia)

€ 42,00

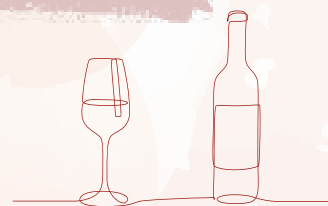
OPERA CHIARETTO DEL GARDA VALTENESI DOC 2024

40% Gropello 30% Marzemino 20% Barbera 10% Sangiovese

Pratello (Lombardia)

€ 6,50 € 33,00

Bianchi



ARNEIS ROERO "LE TRE" D.O.C.G 2024
100% Arneis Roero D.O.C.G
Sordo (Piemonte)

€ 7,00 € 36,00

ERBALUCE DI CALUSO "SANTÈ" D.O.C.G 2023
100% Erbaluce Di Caluso D.O.C.G
La Masera (Piemonte)

€ 7,00 € 36,00

GEWÜRZTRAMINER A.A DOC 2024
100% Gewürztraminer Alto Adige Valle Isarco D.O.C
Valle Isarco (Trentino Alto Adige)

€ 7,00 € 36,00

PASSERINA TERRE D'ABRUZZO 'PALIO' - BIOLOGICO I.G.T 2024
100% Passerina Terre Di Chieti I.G.P
Citra (Abruzzo)

€ 6,50 € 33,00

RIBOLLA GIALLA FRIULI VENEZIA GIULIA
"CASCINA RINALDI" I.G.T 2024
100% Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T
Francesco Rotolo (Friuli Venezia Giulia)

€ 6,50 € 33,00

SOAVE - CORTE GIARA - D.O.C 2024
80% Garganega 20% Chardonnay
Allegrini (Veneto)

€ 6,50 € 33,00

VINI

Rossi



CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE I.G.T 2024

100% Cabernet Sauvignon delle Venezie I.G.T

Terredirai(Vneto)

€ 6,50 € 33,00

NEBBIOLO LANGHE "AIJA" D.O.C 2024

100% Nebbiolo Langhe D.O.C

Azienda Agricola Malabaila (Piemonte)

€ 6,50 € 33,00

PINOT NERO FRIULI VENEZIA GIULIA

"CASCINA RINALDI" I.G.T 2023

100% Pinot Nero - Colli Orientali Del Friuli D.O.C

Francesco Rotolo (Friuli Venezia Giulia)

€ 7,00 € 36,00

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C 2023

80% Sangiovese 20% Merlot rosso di Montepulciano D.O.C

Icaro (Toscana)

€ 39,00



BEVANDE

Soft Drinks

Acqua Ultrafiltrata 0,50 l	€ 2,00
Acqua in Bottiglia	€ 4,00
Aperitivi in Bottiglietta	€ 5,00
Bibite	€ 4,00
Succhi di Frutta	€ 4,00

Birre

Birra media alla Spina Bionda (0.4)	€ 5,00
Birra media alla Spina Rossa (0.4)	€ 6,00
Birra Artigianale in Bottiglia	€ 6,00

Alcolici

Amari	€ 5,00
Cocktails Classici	€ 8,00
Cocktails Analcolici	€ 7,00
Distillati	da € 6,00 a € 36,00
Liquori	€ 5,00

La consumazione minima dalle ore 21.00 è di € 5,00



UN DOLCE FINALE

DOLCI

€ 6,00

Rivolgiti al nostro personale per conoscere i dolci del giorno

Ask our staff about the desserts of the day

In collaborazione con :

Pasticcino

Via Cavour, 43, 28041 Arona (NO)



CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,50
Caffè Corretto	€ 3,00
Caffè Orzo / Ginseng	€ 2,50
Caffè Shekerato	€ 5,00
Caffè Skekerato Corretto	€ 6,00
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino di Soia	€ 3,50
Cappuccino D'orzo / Dec / Ginseng	€ 3,50
Cioccolata	€ 5,00
Cioccolata con Panna	€ 6,00
Latte Macchiato	€ 3,50
Marocchino	€ 3,00
Punch	€ 5,00
Tea Caldo, Camomilla e Tisane	€ 4,00

Il servizio caffetteria potrebbe
essere sospeso dalle ore 17:00

ASSAPORA OGNI PIACERE

📍 CORSO DELLA REPUBBLICA, 5
28041 ARONA (NO)
PER INFO: 342 6054027

WWW.RAFMANAGEMENT.COM

CI TROVI ANCHE AL

Pasticcino

BEAUTY
RESTAURANT&DRINK

LAVORA



CON NOI



SEGUICI SUI SOCIAL



GRAFICA&STAMPA STM COMUNICA