

DEUS LUNCH

TARTARE DI MANZO 12.00
condita con capperi, acciughe, olive, senape e uovo su insalatina di songino e pomodorini

INSALATA TIEPIDA DI POLPO* 12.00
polpo tiepido con patate e pomodorini verdi

PROSCIUTTO DI PARMA CON BUFALA 12.00

NASI GORENG 12.00
riso basmati saltato, gamberi*, pollo, uova all'occhio di bue, germogli di soia, brunoise di verdure

MEZZO PACCHERO CON POMODORINI E BASILICO 11.00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 13.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 13.00

COTOLETTA ALLA MILANESE 15.00
con rucola e pomodorini

COSCIOTTO DI VITELLO 13.00
cotto al forno e accompagnato con mele caramellate e purè di patate viola

TAGLIATA DI MANZO 14.00
con rucola, pomodorini e scaglie di grana

PESCE DEL GIORNO 14.00
a seconda del mercato

SALMON* BOWL 12.00
Riso venere, avocado, germogli di soia, semi di sesamo, semi di girasole, alghe wakame*, salmone* e salsa di soia

VEGGIE SALAD 12.00
Misticanza, carote e zucchine a julienne, uvetta gialla, noci, germogli di soia, barbabietola

CAESAR SALAD 13.00
Insalata iceberg, bocconcini di pollo, scaglie di grana, crostini, salsa Caesar

CLUB SANDWICH

(a scelta con pane integrale o pane bianco)
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con patatine fritte tagliate a mano.

12.00

DEUS BURGER

Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, guacamole piccante e bacon, servito con patatine fritte tagliate a mano.

15.00

VEGGIE BURGER

Hamburger di lenticchie e ceci, con quinoa, farina di tapioca e tahini, servito con patatine fritte tagliate a mano.

13.00

DOLCI 5.00



COFFEE (TIERRA BRASIL BLEND)

ESPRESSO	1.00
DOPPIO	2.00
MACCHIATO	1.00
DECA ESPRESSO	1.10
CAFFÈ AMERICANO	1.50
MAROCCHINO	1.20
CAPPUCCINO	2.50
LATTE MACCHIATO	3.00
CIOCCOLATA CALDA	3.50
CORRETTO	2.50
CAFFÈ DEL NINO	2.50
TEA E TISANE	3.50
TEA DEL NINO	3.50

SPREMUTE (Arancia, Pompelmo, Mista)..... 4.00

CENTRIFUGHE 6.00

NINO: Mela, zenzero, ananas, finocchio

THE LIPS: Carota, mela, pompelmo rosa, cannella

HEALTHY 20: Ananas, barbabietola, mela, limone, zenzero

FRAMER: Carota, ananas, arancia, lime, curcuma

SHOCKER: Ananas, pompelmo, zenzero, cetriolo, peperoncino

BONNEVILLE: Carota, mela, arancia, agave

SMOOTHIES 6.00

CLASSIC: Latte, fragola, banana

PANAMERICAN: Maracuja, ananas, mirtilli, acqua

SOFT DRINKS 4.00

GINGER ALE FENTIMAN'S

GINGER BEER FENTIMAN'S

TONICA FENTIMAN'S

TONICA S. PELLEGRINO

BIO LEMONADE S. PELLEGRINO

CHINOTTO S. PELLEGRINO

ARANCIATA AMARA S. PELLEGRINO

RED BULL (Energy Drink, White Edition, Sugar Free, Organics bitter lemon)

BIRRA IN BOTTIGLIA 5.00

CORONA

LEFFE BLONDE

DAURA (GLUTEN FREE)..... 7.00

BIRRE ALLA SPINA 3.00/5.00

STELLA ARTOIS
GOOSE ISLAND IPA
FRANZISKANER WEISS
LEFFE BLONDE
LEFFE ROUGE
LISA

VINI

ROSSI

Lagrein, Sangiovese, Pinot nero 5.00

BIANCHI

Pinot grigio, Chardonnay, Gewurztraminer 5.00

ROSATI

Tramonto d'estate - Decugnano dei Barbi 7.00

BOLLICINE

FRANCIACORTA 7.00

CHAMPAGNE 10.00

PROSECCO 6.00

ACQUA

PANNA/SAN PELLEGRINO 0,50/0,75 cl 1.50/2.50

PERRIER 0,33 cl 3.00

AMARI E GRAPPE 5.00

COCKTAILS 6.00

COPERTO 1.00

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.

BOLLE

Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2020 Bortolomiol "Prior"	30.00
<i>Glera</i>	
<i>Veneto</i>	
Franciacorta Cuvée Brut DOCG "Sampiterre" I Barisei.....	45.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Cuvée Millesimata DOCG 2015 "Natura" I Barisei.....	50.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Franciacorta Rosé Cuvée Millesimata DOCG 2015 I Barisei.....	50.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Metodo Classico "Io per Te" Prime Altire.....	38.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Lombardia</i>	
Spumante Brut Rosé "Vittoria" Capezzana.....	35.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
Trento DOC Brut 2017 Pisoni.....	45.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Trento DOC Rosé Brut 2017 Pisoni.....	50.00
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Trento DOC Blanc de Noir 2017 Pisoni.....	60.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	

Brut d'Assemblage "Tradition" Brocard Pierre.....	55.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Extra Brut 2014 "Contrée Noire" Brocard Pierre.....	85.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut "Royal Réserve" Philipponnat.....	85.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Non Dosé "Royal Réserve" Philipponnat.....	85.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut Rosé "Royal Réserve" Philipponnat	90.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut Nature "Reliance" Franck Pascal 	90.00
<i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Brut Premier Louis Roederer.....	90.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Blanc de Blancs "Les Terres Fines" Dhondt Grellet.....	95.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Extra Brut "Dans un Premier Temps..." Dhondt Grellet.....	85.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
"Grand Cuvée" Krug.....	260.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	
Vintage 2010 Dom Pérignon.....	260.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
<i>Champagne-Francia</i>	

BIANCHI

Fiano "Leukos" 2020 I Vini del Cavaliere.....	26.00
<i>Fiano Paestum IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Falanghina "Eukkum" 2020 I Vini del Cavaliere.....	26.00
<i>Falanghina IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Pinot Grigio 2020 Zorzettig	25.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<i>Friuli</i>	
Sauvignon "Picol" 2017 Lis Neris	40.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<i>Friuli</i>	
Chardonnay "Jurosa" 2017 Lis Neris	40.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Friuli</i>	
Riesling 2019 La Viarte	32.00
<i>Riesling</i>	
<i>Friuli</i>	
Pinot Grigio 2019 La Viarte	32.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<i>Friuli</i>	
Ribolla Gialla 2019 La Viarte.....	32.00
<i>Ribolla Gialla</i>	
<i>Friuli</i>	
Friulano 2018 Meroi.....	40.00
<i>Friulano</i>	
<i>Friuli</i>	
Malvasia "Fatia" 2018 Palazzo Tronconi 	28.00
<i>Malvasia puntinata</i>	
<i>Lazio</i>	
Vermentino Colli di Luni "Ettichetta Grigia" 2020 Lvnae	28.00
<i>Vermentino</i>	
<i>Liguria</i>	
Cinqueterre "Campo Grande" 2020 I Cerri.....	28.00
<i>Albarola</i>	
<i>Liguria</i>	
Lugana DOC "Lacus" 2019 Cavaliere del Garda.....	30.00
<i>Lugana</i>	
<i>Lombardia</i>	
Chardonnay "Madame" 2019 Prime Altire	35.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Lombardia</i>	
Verdicchio "Terramonte" 2020 Provima	26.00
<i>Verdicchio di Matelica</i>	
<i>Marche</i>	

Langhe DOC Favorita "La Frea" 2020 Poderi Cellario 	26.00
<i>Favorita</i>	
<i>Piemonte</i>	
Gavi 2020 La Raia 	25.00
<i>Cortese</i>	
<i>Piemonte</i>	
Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie" 2020 Giovanni Almondo	32.00
<i>Arneis</i>	
<i>Piemonte</i>	
Vermentino di Gallura "Terre e Mare" 2020 Un Mare di Vino..	28.00
<i>Vermentino</i>	
<i>Sardegna</i>	
Catarratto "Nostrale" 2020 Longarico 	28.00
<i>Catarratto non filtrato</i>	
<i>Sicilia</i>	
CatarGrillo "Note di Bianco" 2020 Alessandro Viola 	30.00
<i>Grillo</i>	
<i>Sicilia</i>	
Vermentino di Bolgheri DOC 2020 Tenuta Meraviglia 	28.00
<i>Vermentino</i>	
<i>Toscana</i>	
"Nicoleo" 2019 Podernuovo a Palazzone di Giovanni Bulgari	32.00
<i>Grechetto, Chardonnay</i>	
<i>Toscana</i>	
Chardonnay 2020 Capezzana 	25.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Toscana</i>	
Trebbiano 2019 Capezzana 	33.00
<i>Trebbiano Toscano IGT</i>	
<i>Toscana</i>	
Gewurztraminer 2020 Kaltern	27.00
<i>Gewurztraminer</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Grigio 2019 Girlan	26.00
<i>Pinot Grigio</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Bianco "Platt & Riegl" 2019 Girlan	28.00
<i>Pinot Bianco</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Gewurztraminer "Aimè" 2019 Girlan	30.00
<i>Gewurztraminer</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Suvinon Blanc "Kofl" 2019 Kurtasch	35.00
<i>Suvinon Blanc</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Chardonnay "Caliz" 2020 Kurtasch	28.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Chardonnay "Schwarzhaus" 2018 Stroblhof	33.00
<i>Chardonnay</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	

DeusCafe®

ISOLA

Grecante 2020 Caprai	30.00
<i>Grecchetto</i> <i>Umbria</i>	
Grechetto "Ninfa del Nera" 2020 Annesanti	25.00
<i>Grechetto, Trebbiano Toscano, Malvasia</i> <i>Umbria</i>	
"Mare Antico" 2019 Decugnano dei Barbi	32.00
<i>Grechetto, Procanico, Chardonnay</i> <i>Umbria</i>	
Chardonnay 2019 Domaine Maillard Père & Fils	38.00
<i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne-Francia</i>	
Chardonnay "Chorey-Les-Beaune" 2018 Domaine Maillard Père & Fils.....	45.00
<i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne-Francia</i>	
Chablis "La Grande Vallée" 2018 Patrick Piuze.....	60.00
<i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne-Francia</i>	
Sancerre 2019 Domaine Paul Cherrier.....	35.00
<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Loira-Francia</i>	
"Les Clapas Blanc" 2019 Domaine du Pas de L'Escalette.....	46.00
<i>Grenache Blanc, Carignan Blanc, Terret Bourret</i> <i>Languedoc-Francia</i>	

ROSATI

Aglianico Rosato "Paistom" 2020 I Vini del Cavaliere	26.00
<i>Aglianico rosato Paestum IGP</i>	
<i>Campania</i>	
Rosato "Donnadele" 2020 Alberto Longo	26.00
<i>Negroamaro</i>	
<i>Puglia</i>	
Etna Rosato DOC 2020 Girolamo Russo	36.00
<i>Nerello Mascalese</i>	
<i>Sicilia</i>	
Rosé "10 Primavere" 2020 Fattoria Sardi 	26.00
<i>Sangiovese, Syrah, Vermentino</i>	
<i>Toscana</i>	
Rosato "Le Cicale" 2019 Fattoria Sardi 	36.00
<i>Sangiovese, Vermentino</i>	
<i>Toscana</i>	
Rosato "Tramonto d'Estate" 2019 Decugnano dei Barbi	26.00
<i>Grenache</i>	
<i>Umbria</i>	
Rosé "Magali" 2020 Saint André de Figuière	30.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet</i>	
<i>Provence-Francia</i>	
Rosè Cogolin 2019 Domaine Val d'Astier	32.00
<i>Syrah, Grenache, Cinsault</i>	
<i>Provence-Francia</i>	


ROSSI

Aglianico "Granatum" 2018 I Vini del Cavaliere	26.00
<i>Aglianico Cilento IGP Campania</i>	
Cabernet Riserva 2016 La Viarte	40.00
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Friuli</i>	
"Nestri Rosso" 2017 Meroi	27.00
<i>Merlot Friuli</i>	
Pinot Nero "Monsieur" 2016 Prime Altire	38.00
<i>Pinot Nero IGP Lombardia</i>	
Pinot Nero "Bordo Bosco" 2019 Prime Altire	26.00
<i>Pinot Nero IGP Lombardia</i>	
Lecinaro "MòCeVò" 2016 Palazzo Tronconi 	32.00
<i>Lecinaro, Olivello Nero Lazio</i>	
"Vocabolo Rosso" 2018 Provima	28.00
<i>Sangiovese, Merlot, Petit Verdot Marche</i>	
Nebbiolo d'Alba "Cascinotto" 2018 Claudio Alario	38.00
<i>Nebbiolo d'Alba DOC Piemonte</i>	
Barolo "Sorano" 2016 Claudio Alario	60.00
<i>Nebbiolo-Barolo DOCG Piemonte</i>	
Barbera d'Alba "Valletta" 2018 Claudio Alario	38.00
<i>Barbera d'Alba Piemonte</i>	
Primitivo Salento 2019 Alberto Longo 	26.00
<i>Dolcetto d'Alba Piemonte</i>	
Rosso 2018 Paolo Scavino	25.00
<i>Nebbiolo, Barbera, Dolcetto Piemonte</i>	
Primitivo Salento 2019 Alberto Longo	25.00
<i>Primitivo Puglia</i>	

Chianti Calssico DOCG "Fonterutoli" 2017 Mazzei.....	34.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
Rosso di Montalcino DOC 2018 Podere Brizio	32.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
Brunello di Montalcino DOCG 2015 Podere Brizio	65.00
<i>Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
"Barco Reale" Carmignano 2019 Capezzana	25.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cabernet Franc</i>	
<i>Toscana</i>	
"Villa di Capezzana" Carmignano DOCG 2017 Capezzana	38.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Toscana</i>	
"Trefiano" Riserva Carmignano DOCG 2016 Capezzana	55.00
<i>Sangiovese, Cabernet, Canaiolo</i>	
<i>Toscana</i>	
Bolgheri Rosso DOC 2019 Michele Satta	34.00
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah, Teroldego</i>	
<i>Toscana</i>	
Bolgheri Superiore DOC "Pastraia" 2018 Michele Satta	60.00
<i>Cabernet, Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	
<i>Toscana</i>	
"Therra" 2015 Podernuovo a Palazzone di Giovanni Bulgari.....	40.00
<i>Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
<i>Toscana</i>	
"Tignanello" 2013 Marchesi Antinori	140.00
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
<i>Toscana</i>	
Lagrein 2020 Kaltern.....	27.00
<i>Lagrein 2020 Kaltern</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero "Pigeno" 2017 Stroblhof.....	48.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero "Patrizia" 2018 Giralan.....	33.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero Riserva "Trattman" 2017 Giralan	55.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Pinot Nero "Glen" 2018 Kurtasch	43.00
<i>Pinot Nero</i>	
<i>Trentino-Alto Adige</i>	
Etna Rosso "A'Rina" 2018 Girolamo Russo	44.00
<i>Nerello Mascalese, Cappuccio</i>	
<i>Sicilia</i>	

Sagrantino di Montefalco Collepiano 2016 Caprai	58.00
<i>Sagrantino 100%</i>	
<i>Umbria</i>	
"AD1212" 2018 Decugnano dei Barbi.....	38.00
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Montepulciano</i>	
<i>Umbria</i>	
Valpolicella Superiore (Ripasso) 2017 Zyme.....	40.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Veneto</i>	
Amarone Classico della Valpolicella 2015 Bussola.....	90.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Veneto</i>	
Saint-Emilion Grand Cru 2016 Pavillon de Taillefer	62.00
<i>Merlot</i>	
<i>Bordeaux-Francia</i>	
Bourgogne 2019 Domaine Maillard Père & Fils	38.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Cote de Nuits Villages" 2017 Domaine Gerard Julien & Fils.....	60.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Les Valozieres" Aloxe Corton 2017 Domaine Gerard Julien & Fils.....	88.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Maranges" 2018 Domaine Bertrand Bachelet.....	48.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	
Bourgogne "Chassange-Montrachet" 2019 Domaine Bertrand Bachelet.....	70.00
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Bourgogne-Francia</i>	

TARDIVI

Vin Santo di Carmignano DOC Riserva 2012 (37,5cl) 	35.00
<i>Trebbiano, San Colombano</i>	
<i>Toscana</i>	