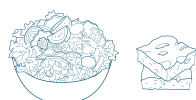


A PRANZO

LE NOSTRE PROPOSTE

L'ERA DELLE INSALATE

Comprende un'insalata a scelta, la focaccia di Era, acqua, coperto e caffè. 15,00



+



*Insalata a scelta accompagnata
dalla focaccia di ERA*

Acqua, caffè e coperto

L'ERA DEI BURGERS

Comprende un burger a scelta, un contorno a scelta, acqua, coperto e caffè. 18,00



+



Burger e contorno a scelta

Acqua, caffè e coperto

L'ERA DELLE CLASSICHE

Comprende una pizza a scelta, acqua, coperto e caffè. 14,00



+



*Pizza "classica" tonda
a scelta*

Acqua, caffè e coperto

SE SCEGLI IL MENÙ PUOI AGGIUNGERE QUALSIASI DOLCE A 4,00 EURO.

·ERA·

leggerezza da condividere.

L'ERA DELLE INSALATE

Le insalate pensate da noi, create da te e accompagnate dalla focaccia di Era

LA SALMONE DI CLASSE

Insalata con salmone marinato, pomodorini, mandorle e sesamo. 13,00

L'APOLLO DI ERA

La classica delle classiche, l'irrinunciabile in pausa pranzo. La nostra versione, da provare!

Insalata con pollo marinato alle erbe cotto alla brace e giardiniera di verdure dell'orto fatta in casa. 13,00

LA GAMBERO CROCCANTE

Gamberi in tempura, verdure dell'orto croccanti, emulsione di basilico e cipolla agrodolce. 13,00

Vuoi rendere la tua insalata ancora più gustosa?
Ecco la miglior selezione per il tuo tocco di classe (e di gola):

							
+ gambero in tempura 1,50 (1 pz) 5,00 (4 pz)	+ burrata 4,00	+ bufala 5,00	+ salmone marinato 4,00	+ acciughe 4,00	+ verdure cotte 3,00	+ pomodori secchi 2,50	+ uovo sodo 1,50

L'ERA DELLE PIZZE CLASSICHE

Dove la tradizione incontra l'innovazione

DI CLASSE E VIRTÙ

Crudo di Parma stagionatura 24 mesi, pomodoro San Marzano "Funky tomato", mozzarella "Cigno" e rucola. 11,00

DIVERSA DAL SOLITO

Osare spesso riserva grandi sorprese... Cogli l'attimo!

Pancetta al miele "Capitelli", zucchine alla scapece, fiori di zucca fritti, mozzarella "Cigno" e limone candito del Gargano 🍋 11,50

PORTAMI IN MONTAGNA

Salsiccia, funghi champignon, mozzarella "Cigno" e spinacino. 11,00

LA MEDITERRANEA

Tartare di melanzane, melanzane fritte, pomodori crudi, mozzarella "Cigno", olive di Gaiazzo 🍴, olio di basilico, emulsione di basilico e basilico in foglia. 10,00

LA REGINA

Pomodoro San Marzano "Funky tomato", mozzarella "Cigno", olio extra vergine d'oliva "Coratina", sale di Trapani e basilico in foglia. 9,00

ORTO DI STAGIONE

Verdure fresche dell'orto, carota fermentata, pomodori ramati, mozzarella "Cigno", olio extra vergine d'oliva "Coratina" e cipolla agrodolce. 8,00

L'ERA DEI BURGERS

L'esperienza dell'hamburger come non l'hai mai provata, con il contorno che desideri

IL GRANDE ANGUS

Hamburger di filetto di Angus con insalatina, pomodori ramati, cetrioli, maionese, ketchup fatto in casa e cipolla marinata. 16,00

Il filetto è la tua passione?

Perchè non aggiungerne altro: rendilo DOPPIO!

 + 100 gr 6,00

Lo vuoi ancora più unico? Ti possiamo aiutare noi:

 + bacon 2,00

 + uovo fritto 1,50

 + cipolla marinata 1,50

MELANZANA E BUFALA BURGER

Hamburger di melanzane fritte con tartare di melanzane, mozzarella di bufala campana "Il Parco", emulsione di basilico e pomodoro ramato marinato. 13,00

SALMONE TATAKI BURGER

Un ricordo orientale, dove equilibrio e armonia dominano il gusto con intensa saggezza.

Cubi di salmone scottati con spinacino crudo, salsa yogurt, maionese fatta in casa, senape e salsa teriyaki. 16,00

Sappiamo che un ingrediente potrebbe davvero renderti felice... Abbiamo pensato anche a questo!

 + pomodori secchi fatti in casa 2,50

"CAZZAMALI" BURGER

Hamburger di carne "Cazzamali", provola affumicata, pomodori ramati freschi, salsa barbecue fatta in casa e cipolla marinata. 15,00

Non c'è bisogno di chiederlo, la risposta è sì: rendilo DOPPIO!

 + 125 gr 4,00

Certo che si può fare:

 + bacon 2,00

 + uovo fritto 1,50

 + cipolla marinata 1,50

I CONTORNI

Gli irrinunciabili

ERANO CHIPS 4,00

Finemente leggere e croccantemente fatte in casa.



PATATE DOLCI ALLA PAPRIKA 4,00

MINI INSALATA MISTA 5,00

I DOLCI

Tranquillo: c'è sempre spazio

CRÈME BRÛLÉE 2019 6,00

Al frutto della passione.

GELATO FATTO IN CASA 6,00

Chiedi ai nostri ragazzi i gusti del giorno!



PANNA COTTA E CARMELLO 6,00

TORTA DI ROSE 6,00

Con ganache al cioccolato 65% "Marco Colzani".

VINI AL CALICE

FRANCIACORTA PAS DOSÈ DOCG MILLESIMATO

Castello di Gussago, 2014 6,00

PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO

Bosco del Merlo, 2018 5,00

FALANGHINA DOP

Az. Frattasi, 2018 5,00

ZIBIBBO IGT

Az. Solidea, 2017 5,00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

Az. Lucchetti, 2017 5,00

CHIANTI CLASSICO DOCG

Az. Pruneto, 2014 5,00

BIRRE ALLA SPINA

ELAV PILS

Indipendente Elav, 4.5° 4,00 | 5,50



INDIE ALE

Indipendente Elav, 4.5° 4,00 | 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

IPA

Vetra, India Pale Ale, 6.6°, 33 cl 5,50

SAN DALMAZZO

Menaresta, Saison, 5.2°, 33cl 5,50

SCIGHERA

Menaresta, Weiss, 5.5°, 33cl 5,50

MONACA

Alma, Belgian Tripel, 8.2°, 33cl 5,50

BEVANDE

ARANCIATA 3,00

Tomarchio

CHINOTTO 3,00

Tomarchio

GAZZOSA 3,00

Tomarchio

MOLECOLA ROSSA 3,00

Trinca

MOLECOLA NERA 3,00

Trinca

ACQUA 2,00

CAFFETTERIA

ESPRESSO 1,50

ESPRESSO MACCHIATO 1,70

ESPRESSO CORRETTO 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO 1,80

CAFFÈ D'ORZO 1,80

CAFFÈ AL GINSENG 1,80

AMARI 3,00

GRAPPE 4,00

Servizio

2,00

Allergeni e loro derivati:

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni chiarimento relativo agli allergeni presenti nelle nostre proposte. Si prega di avvisare in caso di intolleranze o allergie e vi sarà fornito il menù completo di tutti gli allergeni presenti.