



LE ROBINIE

Bistrot

Pitch and Putt

Antipasti – Starters

Bresaola punta d'anca della Valtellina con rucola e scaglie di Grana Padano <i>Dry salted beef from Valtellina with rocket salad and Grana Padano</i>	€ 16,00
Prosciutto Crudo di Parma con mozzarella di bufala campana⁷ <i>Parma ham with buffalo Mozzarella</i>	€ 16,00
Caprese con pomodoro ramato e mozzarella di bufala campana⁷ <i>Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella</i>	€ 14,00
Vitello Tonnato³⁻⁴⁻⁷⁻⁹ <i>Veal with tuna sauce</i>	€ 16,00
Carne salada del Trentino, insalatina di campo, pomodori secchi e mela <i>Carne Salada from Trentino, salad, sun-dried tomatoes and apple</i>	€ 16,00
Battuta di manzo, senape antica, cipolla caramellata e scaglie di Grana Padano <i>Beef tartare, old mustard, caramelized onion and Grana Padano</i>	€ 16,00
Salmone marinato agli agrumi, salsa yogurt e pepe rosa^{4-7 *} <i>Citrus marinated salmon, yogurt sauce and pink pepper</i>	€ 16,00

I nostri taglieri – Cold cuts platter

Putt⁷ Selezione di salumi e formaggi del territorio per una persona <i>Selection of cold cuts and cheeses for one person</i>	€ 10,00
Wedge⁷ Selezione di salumi e formaggi del territorio per due persone <i>Selection of cold cuts and cheeses for two people</i>	€ 18,00
Driver⁷ Selezione di salumi e formaggi del territorio per quattro persone <i>Selection of cold cuts and cheeses for four people</i>	€ 28,00
Selezione di formaggi 'I colori della Primavera' con confettura ai mirtilli e pepi⁷ <i>Selection of cheeses 'I colori della Primavera' with blueberry and pepper jam</i>	€ 12,00
Porzione di gnocco fritto^{1-2-5-7 *} <i>Fried dumpling</i>	€ 4,00

Buca 1

Primi Piatti – First Courses

Penne al pomodoro o all'arrabbiata ¹ <i>Pasta with tomato sauce or spicy tomato sauce</i>	€ 14,00
Gnocchetti di patate alla sorrentina con mozzarella di bufala campana ^{1-3-7 *} <i>Gnocchi with tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	€ 14,00
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e prezzemolo ¹ <i>Spaghetti with garlic, oil, chili pepper and parsley</i>	€ 12,00
Strigoli al pesto genovese ^{1-7-8 *} <i>Pasta with genovese pesto</i>	€ 12,00
Spaghetti cacio e pepe ¹⁻⁷ <i>Spaghetti with cacio cheese and pepper</i>	€ 14,00
Tortelli verdi ricotta e spinaci burro e salvia ^{1-3-6-7-10 *} <i>Green tortelli ricotta and spinach with butter and sage</i>	€ 14,00
Raviolotti al baccalà, pomodorino fresco, pinoli e olive di Riviera ^{1-3-4-6-7-10 *} <i>Ravioli with salt cod, fresh tomatoes, pine nuts and Riviera olives</i>	€ 16,00
Spaghetti alle vongole veraci ¹⁻¹⁴ <i>Spaghetti with clams</i>	€ 16,00
Risotto allo zafferano ⁷⁻⁹ (con ossobuco di vitello se disponibile*) <i>Risotto with saffron (with veal ossobuco if available)</i>	€ 14,00 € 25,00
Primo del giorno (secondo disponibilità) ** <i>First plate of the day (according to availability)</i>	-

**per allergeni del piatto del giorno chiedere al personale

Buca 4

Secondi Piatti – Second Courses

Tagliata di Ribeye Argentina alla griglia	€ 24,00
<i>Grilled Ribeye Argentina steak</i>	
Robinie Burger – Pane al sesamo, hamburger di Fassona, cheddar, pomodoro, bacon e insalata ^{1-3-7-11 *}	€ 16,00
<i>Sesame bread, Fassona burger, cheddar, tomato, bacon, salad</i>	
Petto di pollo alla griglia	€ 14,00
<i>Grilled chicken breast</i>	
Galletto CBT alle erbe aromatiche *	€ 16,00
<i>Chicken cooked at low temperature with aromatic herbs</i>	
Cotoletta di pollo ¹⁻³	€ 14,00
<i>Fried chicken cutlet</i>	
Filetto di pesce alla griglia (secondo disponibilità) ⁴	€ 18,00
<i>Grilled fish fillet (according to availability)</i>	
Secondo del giorno (secondo disponibilità) ^{**}	-
<i>Second plate of the day (according to availability)</i>	

OGNI SECONDO È ACCOMPAGNATO DA UN CONTORNO A SCELTA

****per allergeni del piatto del giorno chiedere al personale**

Contorni – Side dishes

Patate al forno	€ 6,00
<i>Baked potatoes</i>	
Patatine fritte ^{1-2-4-7-14 *}	€ 5,00
<i>Fried potatoes</i>	
Verdure alla griglia, al vapore o sautées	€ 6,00
<i>Grilled, steamed or sautéed vegetables</i>	
Insalata mista	€ 8,00
<i>Mix salad</i>	

Buca 10

Insalate – Salads

- Le Robinie** ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷ € 14,00
Insalata mista, tonno, pomodoro, mozzarella fior di latte, uovo sodo, carote, mais
Mixed salad, tuna, tomato, mozzarella, boiled egg, carrots, corn
- Caesar Salad** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 16,00
Iceberg, petto di pollo grigliato, crostini di pane, Grana Padano, salsa caesar (maionese, origano, limone, acciughe)
Iceberg, grilled chicken, toasted bread, Grana Padano, caesar sauce (mayonnaise, oregano, lemon juice, anchovies)
- Poke con pollo fritto** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ € 16,00
Pollo fritto, riso basmati, zucchine, insalata iceberg, carote, mais, pomodorini e mandorle tostate
Fried chicken, basmati rice, zucchini, iceberg salad, carrots, corn, cherry tomatoes and toasted almonds
- Poke con salmone marinato** ^{4-11 *} € 16,00
Salmone marinato, riso basmati, zucchine, edamame, avocado, carote, semi di sesamo, spinacino e cipolla croccante
Marinated salmon, basmati rice, zucchini, edamame, avocado, carrots, sesame seeds, spinach, and crispy onion

Buca 12

Panini e piadine – Sandwiches and piadine *

Parma – Prosciutto crudo di Parma, bufala, pomodoro, rucola ¹⁻⁷	€ 8,00
<i>Parma – Parma raw ham, buffalo mozzarella, tomato, rocket salad</i>	
Delicata – Prosciutto cotto, brie, insalata verde e salsa rosa ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰	€ 7,00
<i>Delicata – Ham, brie cheese, green salad, cocktail sauce</i>	
Campagnola – Fesa di tacchino, scamorza affumicata, zucchine e salsa tonnata ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	€ 8,00
<i>Campagnola – Turkey rump, smoked scamorza cheese, zucchini and tuna sauce</i>	
Valtellina – Bresaola punta d'anca della Valtellina, Grana Padano, pomodorini, rucola, limone ¹	€ 8,00
<i>Valtellina – Bresaola punta d'anca della Valtellina, Grana Padano, cherry tomatoes, rocket salad, lemon</i>	
Toast ¹⁻⁷	€ 3,00
<i>Toasted bread with ham and cheese</i>	
Toast farcito ¹⁻⁵⁻⁷	€ 4,00
<i>Toasted bread with ham and cheese</i>	
Maxi toast ¹⁻⁷	€ 5,00
<i>Maxi toasted bread with ham and cheese</i>	
Maxi toast farcito ¹⁻⁵⁻⁷	€ 6,00
<i>Toasted bread with ham, cheese and pickled vegetables</i>	
Trancio di pizza margherita ¹⁻⁷	€ 5,00
<i>Pizza margherita with tomato and mozzarella</i>	

OGNI VARIAZIONE O AGGIUNTA A PARTIRE DA € 0.50

Buca 18

Dolci – Dessert

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 8,00
Dessert del giorno *	€ 8,00
Macedonia di frutta fresca	€ 9,00
<i>Fresh fruit salad</i>	€ 10,00
Macedonia di frutta fresca con gelato ^{1-3-5-6-7-8 *}	
<i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	
Sorbetto al limone o alla mela verde ^{1-3-5-6-7-8-12 *}	€ 7,00
<i>Lemon or green apple sorbet</i>	
Fetta di torta o fetta di crostata ^{1-3-7-8 *}	€ 5,00
<i>Slice of cake or tart</i>	
Coppa di gelato ^{1-3-5-6-7-8 *}	€ 5,00
<i>Bowl of ice cream</i>	
Affogato al caffè ^{1-3-5-6-7-8 *}	€ 6,00
<i>Ice cream with coffee</i>	
Mini affogato al caffè ^{1-3-5-6-7-8 *}	€ 4,00
<i>Ice cream scoop with coffee</i>	

Avvisiamo la Gentile Clientela che potrebbero essere utilizzati alcuni prodotti surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Tali prodotti sono indicati con l'asterisco (*)


*Please note that products indicated with * may be frozen or freezing by blast chiller.*


Troverà segnalati accanto ad ogni piatto i numeri riconducibili agli allergeni presenti nei nostri piatti, riassunti nella tabella sottostante.


You'll find next to each dish numbers related to allergens.


Allergeni

Allergens


GLUTINE
 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati **1**

CROSTACEI
 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili **2**


UOVA E DERIVATI
 Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo **3**


PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente **4** il pesce, anche se in piccole percentuali 

ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi **5** 


SOIA
Prodotti derivati come: **6** latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 

LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: **7** yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 


FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di **8** acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 

SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati **9** per zuppe, salse e concentrati vegetali 

SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda **10** 

SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale **11** 

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, **12** marmellate, funghi secchi, conserve ecc 

LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: **13** arrosti, salamini, farine e similari 

MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, **14** cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 

Caffetteria – Coffee corner

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino ⁷	€ 2,50
Caffè americano	€ 2,00
Caffè shakerato ¹²	€ 3,50
Latte macchiato ⁷	€ 2,50
Marocchino ⁷	€ 2,50
Orzo ¹ /ginseng piccolo ⁷	€ 1,50
Orzo ¹ /ginseng grande ⁷	€ 2,00
The caldo e tisane	€ 3,00
Bicchiere di latte ⁷	€ 2,00
Ciocolata calda ⁶⁻⁷	€ 3,50
(con aggiunta di panna ⁷)	€ 4,50
Irish coffee ⁷	€ 8,00
Croissant ^{1-3-6-7-8-10-11 *}	€ 1,50
Brioche piccola e muffin piccolo ^{1-3-6-7-8-10-11 *}	€ 0,80
Biscotto di frolla ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	€ 0,50
Crostatina alla marmellata senza glutine ³⁻⁷⁻⁸	€ 5,00
Sacchetto di patatine 50 g	€ 2,50
Barrette di cioccolato e barrette fitness ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸	€ 2,00

Soft Drink

Acqua minerale 50 cl pet	€ 1,00
Acqua Lurisia minerale 75 cl vap	€ 3,00
Succhi di frutta Pago vap	€ 3,00
Spremuta fresca di arancia o pompelmo	€ 5,00
Estathe limone e pesca 400 ml pet	€ 3,00
Gatorade limone, arancia, arancia rossa	€ 4,00
Redbull	€ 4,00
Coca cola Original Taste e Coca Zero 450 ml pet	€ 3,50
Aranciata amara San Pellegrino 500 ml pet	€ 3,50
Sprite 450 ml pet	€ 3,50
Chinotto Lurisia vap	€ 3,50
Lemonsoda vap	€ 3,50
Tonica Schweppes vap	€ 3,00
Ginger beer Schweppes vap	€ 3,00

Aperitivi analcolici

Crodino e Sanbitter	€ 4,00
Chose – succo di pompelmo e tonica	€ 6,00
Chose – spremuta fresca di pompelmo e tonica	€ 7,00
Nove buche analcolico – sanbitter e aranciata amara	€ 5,00
Analcolico alla frutta	€ 8,00
Virgin Mule e virgin mojito	€ 7,00

Cocktails & Long Drinks

Spritz Aperol e Campari ¹²	€ 7,00
Nove buche alcolico – campari e aranciata amara	€ 6,00
Camparisoda	€ 4,00
Hugo Spritz ¹²	€ 7,00
Americano	€ 7,00
Negroni e negroni sbagliato ¹²	€ 8,00
Cuba Libre	€ 8,00
Gin Tonic e Lemon – Bombay e Tanqueray	€ 8,00
Gin Tonic Special – Hendriks, Malfy, Tanqueray Sevilla, Nordes, Mare	€ 10,00
Gin tonica Special – Monkey 47	€ 13,00
Caipirina e Caipiroska	€ 8,00
Moscow Mule	€ 8,00
Altri cocktail disponibili	da € 8,00

Birre

Birra alla spina Hofbräu München piccola (0.3 cl) ¹	€ 4,00
Birra alla spina Hofbräu München media (0.5 cl) ¹	€ 6,00
Menabrea 33 cl ¹	€ 5,00
Messina 33 cl ¹	€ 5,00
Leffe Rossa 33 ml ¹	€ 5,00
Heineken analcolica 33 ml ¹	€ 5,00
Weiss Andechs 50 ml ¹	€ 6,00

Amari e Liquori

Amaro Jefferson	€ 6,00
Amaro Ebo Lebo	€ 6,00
Amaro Balsamico Distilleria Quaglia	€ 6,00
Il 28 di Via San Nicolao Distillerie Berta	€ 6,00
Braulio	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Branca Menta - Fernet Branca	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Amaretto Disaronno	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Ricard Pastis de Marseille	€ 5,00
Grand Marnier	€ 4,00

Grappe

Grappa bianca di Malvasia	€ 6,00
Grappa Sarpa di Poli	€ 6,00
Grappa invecchiata Oltre Il DiLidia Berta	€ 9,00
Grappa di Barolo 9 anni Marolo	€ 9,00
Grappa Cleopatra Poli Amarone e Moscato	€ 9,00

Distillati

Whisky Lagavulin 16 years	€ 10,00
Whisky Laphroaig 10 years	€ 10,00
Whisky Talisker 10 years	€ 10,00
Whisky Caol Ila 12 years	€ 10,00
Whisky Jameson	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 8,00
Rum Matusalem 15 years	€ 10,00
Zacapa 23 years	€ 13,00
Rum Havana 7 anni	€ 7,00
Rum bianco Pampero	€ 5,00
Vodka Belvedere	€ 10,00
Samalens Bas Armagnac V.S.O.P	€ 8,00
Cognac Francois Peyrot	€ 10,00