



FOOD MENU

2025

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEL 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

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con:  sono vegetariani,  vegani

GLI ALLERGENI PRESENTI NEI VARI PIATTI SONO INDICATI TRA PARENTESI PRIMA DEL NOME DEL PIATTO

IN FASE DI PREPARAZIONE E COTTURA NON SI PUÒ ESCLUDERE IL CONTATTO CON ALTRI ALLERGENI

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GLI INGREDIENTI SEGNATI CON L'ASTERISCO (*)
POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A 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 DI SPEAKEASY

- Cucina SEMPRE aperta
- 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 17.00 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) _____ € 18,00 **DOUBLE HAMBURGER** € 22,00

Fassona Piemontese (150 gr circa) bacon,
formaggio Cheddar, pomodori, insalata,
salsa barbecue servito con patatine fritte*
The best Italian burger beef (150gr) bacon,
cheddar, tomatoes, salad and bbq sauce
served with french fries*

Doppio Hamburger di
Fassona Piemontese
(150 gr + 150 gr circa)
Double Hamburger of
Fassona Piemontese
(150 + 150 gr)

GREEN BURGER (1-5-6-8-9-10-11) _____ € 15,00 🍏

Pane tirolese ai cereali, burger di barbabietola e avena, maionese
vegana, pomodorini confit, rucola e cipolle croccanti servito
con patatine fritte*

Tyrolean cereal bread, beetroot and oat burger, vegan mayonnaise,
confit cherry tomatoes, rocket and crunchy onions served with french fries*

SMASH BURGER (1-3-5-7-8-11) _____ € 16,00 **DOPPIO SMASH** _____ € 19,00

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

Smash burger of Fassona Piemontese
(80 gr) bacon, cheddar, salad, tomatos and
smash sauce served with french fries*

Doppio smash burger di
Fassona Piemontese
(80 gr + 80 gr circa)
Double smash burger of
Fassona Piemontese
(80 + 80 gr)

SCROCCHY HAMBURGER (1-3-5-7-8-10-11) _____ € 15,50

Burger di pollo* impanati con Cornflakes, pomodori, brie, insalata,
salsa Speakeasy servito con patatine fritte*
Chicken burgers* breaded with Cornflakes, tomatoes, brie, salad,
Speakeasy sauce served with french fries*



CLUB SANDWICH (1-7) € 15,50

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) € 18,00

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

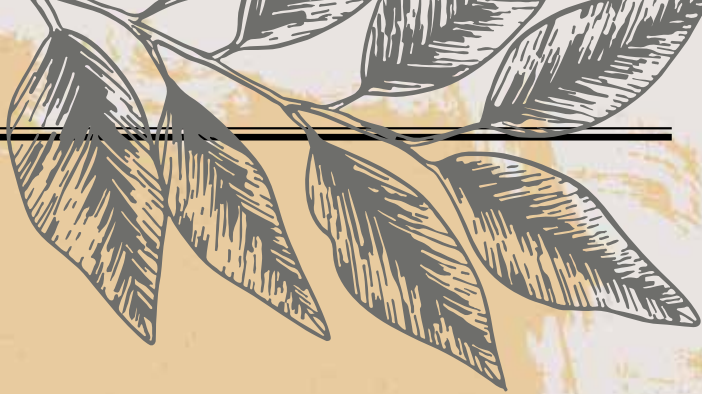
Our super Tasty sandwich triple layer of toasted bread, turkey, salad, mayonnaise, tomato, bacon, boiled egg and brie cheese

CLUB VEGETARIANO (1-7) € 14,50

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

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

CLUB SANDWICH



PIATTI UNICI

CRUDO DI NORCIA _____ € 14,00

*130 gr di prosciutto crudo di Norcia
stagionato 14/18 mesi*

130 gr of Norcia's ham aged 14/18 months

AGGIUNTA MOZZARELLA ⁽⁷⁾ _____ € 17,00

125gr ca

CARPACCIO DI SALMONE ⁽⁴⁾ _____ € 16,00

Salmon affumicato, insalata e pomodorini semi-dry

Smoked salmon, with salad and semi-dried cherry tomatoes

ROAST BEEF ⁽⁸⁾ _____ € 14,50

130 gr di Roast Beef con patate saltate in padella

130 gr of Roast Beef with roasted potatoes

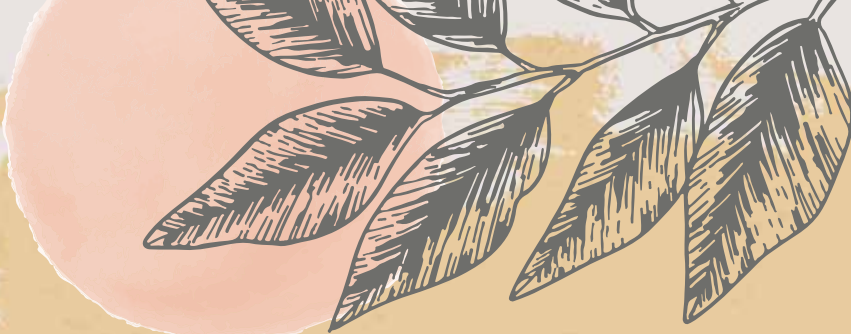
TARTARE ⁽³⁻¹⁰⁻¹¹⁾ _____ € 16,00

180 gr circa di Tartare di Fassona piemontese

*servita su letto di songino con salsa Worcester, capperi,
acciughe, senape e tuorlo d'uovo*

*180 gr of Piedmont Beef Tartare served on salad with
Worcester sauce, capers, anchovies, mustard and egg yolk*





FAJITAS DI GAMBERI (1-2-3-10) _____ € 17,00

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

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

FAJITAS DI POLLO (1-3-10) _____ € 16,00

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

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

FISH AND CHIPS (3-8-14) _____ € 18,00

Calamari, gamberi* e patatine fritte**

Calamari, Ppawns* and french fries**



CESAR SALAD (1-3-5-7-11) € 15,00

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

*The Classic American salad with salad, croutons, cesar sauce, boiled eggs, Italian cheese, grilled chicken**

EXOTIC SALAD (6) € 14,00 🍏

Rucola, songino, avocado, mela, pomodorini semi dry, fragole, cocco essiccato e salsa pokè

Rocket, songino, avocado, apple, cherry tomatoes, strawberry, desiccated coconut and pokè sauce

TASTY SALAD (1-7) € 14,50

Insalata mista, mozzarella, pomodoro, bacon croccante, pane carasau e maionese di pesto di basilico

Mixed salad, mozzarella, tomato, crispy bacon, carasau bread and basil pesto mayonnaise

SALMON SALAD (1-4-5-10) € 17,00

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

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



INSALATONE



SNACK

ALETTE DI POLLO (1-5-7-8-10) _____ **€ 12,00**

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

MAXI TOAST FARCITO (1-7) _____ **€ 7,50**

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

MAXI TOAST (1-7) _____ **€ 6,00**

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

PATATINE FRITTE* (5-8) _____ **€ 5,00**

*French fries**



VINI



BOLLICINE



PROSECCO VALDOBBIADENE CONEGLIANO

De Faveri (Veneto) _____ € 6,50 € 33,00

FRANCIACORTA

Conti Ducco (Lombardia) _____ € 8,50 € 43,00

CHAMPAGNE WALCZAK PASCAL

Walczak Pascal (Francia) _____ € 12,00 € 65,00

ROSÈ

LAGREIN ROSATO

Andriano (Trentino Alto Adige) _____ € 7,00 € 36,00

PROSECCO ROSÈ

De Faveri (Veneto) _____ € 6,50 € 33,00



BIANCHI

ARNEIS ROERO “

Tenuta La Crosa (Piemonte) _____ € 6,50 € 33,00

CHABLIS

Domaine du Colombier (Francia) _____ € 9,00 € 45,00

GAVI

Tenuta La Crosa (Piemonte) _____ € 6,50 € 33,00

GEWURTZTRAMINER

Valle Isarco (Trentino Alto Adige) _____ € 7,00 € 36,00

LUGANA “BIO”

Cantina Pratello (Lombardia) _____ € 7,00 € 36,00

PASSERINA “PALIO”

Cantina Citra (Abruzzo) _____ € 6,00 € 30,00

ROSSI

ALBAROSSA 90°

Cantina Dezzani (Piemonte) _____ € 11,00 € 51,00

LACRIMA DI MORRO

Cantina Monteschiavo (Marche) _____ € 6,50 € 33,00

MONTEPULCIANO “PALIO”

Cantina Citra-Biologico (Abruzzo) _____ € 6,50 € 33,00

NEBBIOLO “DOC”

Colline Novaresi (Piemonte) _____ € 6,00 € 30,00



SOFT DRINKS

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

BIRRE

Birra alla Spina Piccola	€ 5,00
Birra alla Spina Media	€ 7,50
Birra alla Spina Rossa (unica misura)	€ 6,50
Birra Artigianale in Bottiglia	€ 7,00

ALCOLICI

Amari	€ 5,00
Cocktails Classici	€ 9,50
Cocktails Analcolici	€ 8,50
Distillati	da € 6,00 a € 36,00
Liquori	€ 5,00

UN DOLCE FINALE

DOLCI

€ 6,00

Rivolgiti al Nostro Personale per conoscere i Dolci del giorno
Ask to know the Dessert List

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 Shakerato	€ 5,00
Caffè Shakerato 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



CUCINA
SEMPRE
APERTA





ASSAPORA OGNI PIACERE



*Corso della Repubblica, 5
28041 Arona (NO)*

*Per info: 342 6054027
WWW.RAFMANAGEMENT.COM*

Ci trovi anche al

Pasticcino



LAVORA



CON NOI

Seguici su

