



Speakeasy
liquid bar

FOOD MENÙ
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

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

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.

**Accomodati e lasciati 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

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 circa) in aggiunta a bacon, formaggio Cheddar, pomodori, lattuga e salsa barbecue servito con patatine fritte*

The best Italian burger beef (180gr) with bacon, cheddar, tomatoes, lettuce and bbq sauce served with french fries*

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*

DOUBLE HAMBURGER (1-3-5-7-8-11) € 19,50

Fassona Piemontese (150 + 150 gr circa) in aggiunta a bacon, pomodori, formaggio Cheddar, lattuga e salsa barbeque servito con patatine fritte*

The best Italian burger beef (180+180gr) with bacon, tomatoes, cheddar, lettuce and bbq sauce served with french fries*

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, lattuga, maionese, pomodori e bacon

The original American sandwich with a triple layer of toasted bread, turkey, lattuce, 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, lattuga, maionese, pomodori, bacon, brie e uova sode

Our super Tasty sandwich triple layer of toasted bread, turkey, lattuce, 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 , Prawns* and french fries**



CESAR SALAD (1-3-5-7-11) € 15,00

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

*The Classic American salad with lettuce, 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

SFIZI SALAD (1-7) € 14,50

Mozzarella, insalata mista, pomodoro, bacon croccante e pane carasau

Mozzarella, mixed salad, tomato, crispy bacon and bread carasau

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 Ducò (Lombardia) € 8,50 € 43,00

CHAMPAGNE WALCZAK PASCAL

Walck Pascal (Francia) € 12,00 € 65,00

ROSÈ

LAGRAIN ROSATO

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

PROSECCO ROSÈ

De Faveri (Veneto) € 6,50 € 33,00



BIANCHI



ARNEIS ROERO "		
Cantina Dezzani (Piemonte)	€ 6,50	€ 33,00
CHABLIS		
Do Maine du Colombier (Francia)	€ 9,00	€ 45,00
GAVI		
Tenuta La Crosa (Piemonte)	€ 6,50	€ 33,00
GEWURZTRAMINER		
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)	€ 11,50	€ 53,00
LACRIMA DI MORRO		
Cantina Monteschiavo (Marche)	€ 6,50	€ 33,00
MORELLINO DI SCANSANO		
Cantina Caparzo (Toscana)	€ 6,50	€ 33,00
NEBBIOLO COLLINE NOVARESI "DOC"		
Riserva F.A (Piemonte)	€ 7,00	€ 36,00



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

BE
VE
RA
GE



UN DOLCE FINALE



DOLCI

€ 6,00

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

CAFFETTERIA

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



• IL SERVIZIO CAFFETTERIA POTREBBE ESSERE SOSPESO DALLE ORE 18:00

COCKTAILS ALCOLICI

TEMPORARY COCKTAILS

TORINO Solo Andata € 9,50

GIN, ITALICUS, MARTINI BIANCO, CHARTREUSE, AGRUMI, MOUSSE DI VINO ROSSO OSSIDATO

SERVITO CON GHIACCIO A CUBI

CAPPERITA € 9,50

TEQUILA, COINTREAU, LIME FRESCO, MOSTARDA DI CAPPERI

SERVITO SENZA GHIACCIO

UGO chi? € 9,50

GIN, LIQUORE AL SAMBUCCO, CORDIALE CARDAMOMO E POMPELMO ROSA, LIME FRESCO

SERVITO CON GHIACCIO A CUBI

TU VO FÀ L'Americano € 9,50

CAMPARI, KOPI MANCINO, SODA ALLA VANILLA E CRANBERRY

SERVITO CON GHIACCIO A CUBI

LAKE LEAF € 9,50

LIQUORE AL SAMBUCCO, EVERLEAF "MARINE", SCIROPPO AL PASSION FRUIT, TONICA, FAKE LIME

SERVITO CON GHIACCIO A CUBI

MACARON € 9,50

APEROL, AMARETTO DISARONNO, LIMONE FRESCO, PUREA DI LAMPONI, SCIROPPO DI ZUCCHERO

SERVITO SENZA GHIACCIO

campari in GALLERIA € 9,50

CAMPARI, CYNAR, BOURBON, SHRUB DI LAMPONI

SERVITO SENZA GHIACCIO

NEGRONI FROM the barrel € 10,00

TANQUERAY TEN, ANTICA FORMULA CAMPARI

SERVITO SENZA GHIACCIO

Invecchiato per almeno 12 mesi in botte Ciliegio

COCKTAILS ANALCOLICI

AMERICANO Zero € 8,50

BITTER ANALCOLIC, VERMOUTH ZERO, LABDANUM, SODA AROMATIZZATA

SERVITO CON GHIACCIO A CUBI

DAIQUIRINO € 8,50

EVERLEAF "FOREST", MIELE, LIMONE FRESCO, CRUSTA EFFERVESCENTE

SERVITO SENZA GHIACCIO

NEGRONI Zero € 9,00

TANQUERAY ZERO, VERMOUTH ZERO, BITTER ANALCOLICO

SERVITO CON CUBONE DI GHIACCIO

TROPICAL Forest € 8,50

EVERLEAF "FOREST", SHRUB ALL' ANANAS, PASSION FRUIT

SERVITO SENZA GHIACCIO



Speakeasy
liquid bar

MARCHIO ITALIANO
DEL GRUPPO

raf
food & beverage management



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

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

Ci trovi anche al

Pasticcino

BEAUTY BAR
COCKTAIL SHOP

LAVORA



CON NOI

Seguici su

