

D

O

O

N

ANALCOLICI

Virgin Mojito	€ 7,00
Lime, zucchero di canna, menta, Lemonsoda	
Strawberry	€ 7,00
Succo di arancia mix di ananas e fragola	
Zenzerino	€ 7,00
Lime, zucchero di canna, menta, Ginger beer	
Tropical	€ 7,00
Succo ananas, arancia, passion fruit	
Grapefruit	€ 10,00
Gin analcolico Tanqueray 0, soda al pompelmo	
Crodino*	€ 4,00
San Bitter*	€ 4,00
San Bitter passion fruit	€ 5,00

APERITIVI

Spritz	€ 6,00
Aperol o Campari, vino frizzante, Seltz	
Hugo	€ 6,00
Sambuco, vino frizzante, Seltz, menta, lime	
Negroni	€ 9,00
Campari, Vermouth rosso, gin	
Americano	€ 8,00
Campari, Vermouth rosso, Seltz	
Campari soda*	€ 4,00

COCKTAILS

Boo-Berries	€ 10,00
Gin, Blue Curacao, frutti di bosco, zucchero, succo di limone, albumina	
Teddy	€ 10,00
Jack Daniels Honey, vodka alla pesca, ananas, zucchero, succo di limone	
Splash	€ 10,00
Blue Curacao, vodka alla fragola, passion fruit, Lemonsoda, zucchero, succo di limone	
Cinnamon Rolls	€ 10,00
Bourbon whisky, Vermut del Professore, cannella, Angostura	
Oriental Express	€ 10,00
liquore al lychee, vodka, succo di lychee, zucchero, succo di limone, albumina	
Paloma	€ 10,00
Tequila, soda al pompelmo rosa, zucchero, succo di limone, crosta di sale nero	
Caipiroska Frutti di Bosco/fragola/passion fruit	€ 10,00
Vodka, lime, zucchero di canna, frutti di bosco	
Mojito	€ 10,00
Rum bianco, succo di lime, menta, seltz, zucchero	
Long Island	€ 10,00
Vodka, gin, rum bianco, Triple Sec, coca-cola	
London Mule	€ 10,00
Gin, lime, zucchero, Ginger beer	
Moscow Mule	€ 10,00
Vodka, lime, zucchero, Ginger beer	

*Dalle 17.00 alle 21.00 per avere il nostro tagliere aperitivo la consumazione minima è di 5,00 €.

GIN PREMIUM & Tonica Fever-Tree

Sinus Gin	€ 12,00
Morbido Botanico, Erbaceo Artigianale	
Gin Mare	€ 12,00
Morbido, mediterraneo	
Gin Mare Capri	€ 15,00
Mediterraneo con limone e bergamotto	
Hendricks	€ 12,00
Classico avvolgente, Agrumato, Speziato	
Hendricks Amazonia	€ 14,00
Morbido con note di fiori e frutti dell'Amazonia	
Malfy Pompelmo Rosa	€ 12,00
Morbido, Fresco al pompelmo Rosa	
Brockmans	€ 12,00
Note dolci di Frutti di Bosco	
Tanqueray Sevilla	€ 12,00
Morbido, fresco, scorze d'arancia	
F de Formentera	€ 13,00
Morbido, spiccato carattere mediterraneo	
Gunpowder Irish Gin	€ 12,00
Morbido, fresche botaniche irlandesi tra cui un tè cinese	
Portofino	€ 15,00
Morbido, Fresco, Agrumato e Floreale	
Engine	€ 13,00
Biologico, Salvia, Limone	
Gin Aro Blu	€ 13,00
Bresciano, fresco, agrumato, ed è anche magico	
Gin Aro	€ 12,00
Bresciano, Speziato	
Bulldog	€ 12,00
Secco e neutro	
Bobby's	€ 12,00
Spezie indonesiane, lemongrass	
Monkeys 47	€ 15,00
Speziato, Ginepro, Spezie	
Roku Gin	€ 12,00
Giapponese, morbido, delicato, elegante	

VODKA PREMIUM & Tonica Fever-Tree

Belvedere	€ 12,00
Beluga	€ 12,00

DISTILLATI

Grappa Poli morbida/barricata	€ 6,00/8,00
Jack Daniels/Jack Daniels Honey	€ 6,00/8,00
Caol Ila 12 years	€ 12,00
Bulleit Bourbon	€ 10,00
Havana Club 7 years	€ 8,00
Diplomatico Riserva	€ 12,00
Ron Zacapa 23	€ 14,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 5,00

No conti separati.

BOLLICINE & CHAMPAGNE

Sebastian - Cà Maiol Brut	€ 25,00
Franciacorta - Contadi Castaldi Brut	€ 40,00
Franciacorta - Contadi Castaldi Satèn	€ 50,00
Bellavista Alma Brut	€ 60,00
Bellavista Alma Rosè	€ 70,00
Bellavista Teatro la Scala	€ 90,00
Moët & Chandon	€ 100,00
Moët & Chandon Ice Impérial	€ 130,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	€ 140,00
Moët & Chandon Nir	€ 160,00
Dom Pérignon	€ 350,00
Louis Roederer Collection 245	€ 110,00
Louis Roederer Cristal	€ 450,00
Armand De Brignac Gold	€ 450,00
Armand De Brignac Green	€ 700,00

VINI AL CALICE

Prosecco	€ 5,00
Lugana Cà Maiol - Prestige	€ 5,00
Gewürztraminer - Roeno	€ 6,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	€ 6,50
Franciacorta Satèn - Contadi Castaldi	€ 7,50
Chiarretto Roseri - Cà Maiol	€ 5,00
Hebo Petra	€ 6,00
Ripasso Valpolicella	€ 7,00

VINI FERMI IN BOTTIGLIA

Lugana Cà Maiol - Prestige	€ 25,00
Gewürztraminer - Roeno	€ 35,00
Chiarretto Roseri - Cà Maiol	€ 25,00
Negresco - Cà Maiol	€ 30,00
Hebo Petra	€ 35,00
Ripasso Valpolicella - Cantina Zenato	€ 40,00

BIRRE

Piccola/media*	€ 3,50/5,00
Heineken* - Bottiglia 33 cl	€ 4,00
Moretti La Bianca/La Rossa - Bottiglia 33 cl	€ 5,00
Corona - Bottiglia 33 cl	€ 5,00
Ichnusa non filtrata - Bottiglia 33 cl	€ 5,00
Messina con cristalli di sale - Bottiglia 33 cl	€ 5,00

BEVANDE

Acqua* - 50 cl	€ 2,00
Bibite* - 33 cl	€ 4,00
Fever-Tree	€ 5,00
Mediterranea, Indian, Ginger Beer	
Red Bull	€ 5,00
Amari*	€ 4,00

DA CONDIVIDERE

Tagliere di culatello di Zibello con gnocco fritto, burrata e pomodorini	€ 16,00
Tartare di manzo con pane carasau, capperi giganti e crema al Grana Padano DOP	€ 14,00
Focaccia gourmet "Ligure" con culatello, bufala e pesto	€ 15,00
Focaccia gourmet "Emilia" con mortadella, stracciatella e pistacchio di Bronte	€ 12,00
Focaccia gourmet "Valtellina" con bresaola, rucola e crema di formaggio valtellino	€ 13,00

PRIMI PIATTI

Mezze maniche cacio e pepe	€ 12,00
Fusilloni di pasta fresca al ragù di vitellone	€ 12,00
Tagliatelle della nonna ai funghi porcini	€ 14,00
Spaghetti di pasta fresca alla Carbonara	€ 14,00
Risotto al Franciacorta (min. 2 persone)	cad. € 16,00

SECONDI ALLA GRIGLIA

Tagliata di Manzo con misticanza e pomodoro datterino, scaglie di Grana Padano DOP	€ 18,00
Arrosticini di agnello	€ 12,00
Cotoletta royale e patatine fritte carne di vitello con osso impanata con uova, pangrattato servita su letto di misticanza	€ 18,00

HAMBURGER serviti con patatine fritte

La nostra selezione di Hamburger di Manzo Italiano da filiera certificata arricchita dalla nostra ricetta rende il gusto unico e inconfondibile.

Scegli la cottura **Classica o Smash**

La cottura smash è caratterizzata dallo schiacciamento dell'hamburger sulla piastra rovente, questo permette di ottenere una crosta croccante e dorata pur mantenendo la carne succosa al suo interno.

Mood Tartare di Manzetta, crema di grana padano, misticanza, noci e glassa balsamica	€ 17,00
Anima hamburger manzo 180g, stracciatella, pomodorini secchi, bacon, pesto di basilico	€ 16,00
Classic hamburger manzo 180g, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon e salsa burger	€ 14,00
Chicken cotoletta di pollo, lattuga, formagella di Tremosine e salsa BBQ	€ 15,00
Veggie burger alle verdure, burrata, lattuga e maionese vegana	€ 15,00



INSALATONE

Chicken salad	€ 13,00
Insalata mista, pomodori, filetti di pollo, scaglie di grana, glassa balsamica	
Salmon salad	€ 14,00
Insalata, rucola, pomodori, salmone, pistacchi, glassa balsamica	
Veggie salad	€ 10,00
Insalata mista, straccetti di soia, pomodoro e glassa di aceto balsamico di Modena	

FRITTI

Patatine	€ 5,00
Nuggets - 8 pz.	€ 5,00
Olive ascolane - 8 pz.	€ 5,00
Bastoncini di mozzarella in carrozza - 6 pz.	€ 5,00
Combo fritti	€ 15,00
Patine, nuggets, bastoncini di mozzarella, olive ascolane	

DOLCI

Tiramisù	€ 7,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 7,00
Salame di cioccolato	€ 6,00
Tortino al cioccolato	€ 6,00
Morbido tortino ripieno di cioccolata calda	

Il coperto completamente gratuito.

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

Per allergeni, ingredienti e modalità di conservazione chiedere al personale.

MOOD

Vuoi organizzare un party di compleanno, diploma o laurea, addio al nubilato elegante e raffinato oppure semplicemente desideri una serata tra amici?

Da noi la tua serata diventa davvero unica e originale grazie ad uno staff creativo e preparato e tanta passione per le cose fatte per bene.

Contattaci, la tua super festa è proprio qua!

MOOD

Drink, Food and Music



INFO

+39.346.0140674

Instagram icon mood_desenzano