

STRAFhotel&bar

I **porta menù di STRAF sono pezzi unici** realizzati per noi da **Mattia Luparia**, che esprime la propria arte in modo unico. Tetraplegico dalla nascita, dipinge enormi cartoni e tele stendendo il colore con le ruote della sua sedia.

Una tecnica scoperta per caso e affinata in seguito con l'aiuto di una struttura agganciata alle ruote con un rullo e due pennelli, per ottenere tratti precisi e gestire le sfumature. Mattia crea le sue opere in duo con il **padre Fulvio** specializzato in tecniche artigianali di colorazione. Con le tele dipinte, padre e figlio costruiscono sedute, lampade, quadri, borse, packaging e...

Mattia Luparia www.iosonomat.it

STRAF's menu cover are unique pieces, especially realized for us, by **Mattia Luparia**, show us the art in a new way. Wheelchair user from birth, Mattia applies paint on huge cardboard's and canvas using his wheels.

A technique discovered by accident and improved later with the help of a structure attached to the wheels composed by a roller and two brushes, to obtain precise strokes to manage the nuances. Mattia creates his works with his father Fulvio, specialized in painting techniques. With the painted canvas Father and son produce chairs, lamps, paintings, bags, packaging and...

Mattia Luparia www.iosonomat.it

Un ambiente minimal, elegante e piacevolmente informale dove piatti italiani si uniscono a specialità internazionali, fusion e vegetariane con particolare attenzione alla stagionalità dei materiali e all'uso di prodotti locali.

#beSTRAF è un modo di essere, un modo di pensare. Un modo di vivere la realtà in maniera non convenzionale, seguendo la propria essenza e le proprie passioni.

A minimal, elegant and pleasantly informal, where italian dishes join international, fusion and vegetarian proposals with particular attention to the seasonality of the raw materials and to the use of BIO products.

#beSTRAF is a way of thinking. A way of living the reality in an unconventional way, following your own essence and your passions.

Info & prenotazioni: eventi@straf.it | t. +39 02 80508715 | www.straf.it



Follow us



STRAF Barman Signature

€ 10

Funny & Sweet | vodka, cointreau, lemon soda, angostura bitter

Ann | vodka, lychee liquor, strawberry, lemon soda

Old Cuba | rum, lime, sugar, mint, prosecco

Elder Dream | aperol, elder flower liquor, grapefruit juice

Italian Skill's | bitter campari, martini red, tonic water, grapefruit bitter

Orange 'n Stormy | dark rum, orange, mint, ginger beer

Our Selection of Cocktails

€ 10

Moscow Mule | vodka, lime, ginger, lemon juice, ginger beer

Sunset | vermouth, sanbitter, soda

Passion Sour | vodka, passoa, passion fruit, lemon juice, sugar

Rum Cooler | rum, lime, brown sugar, ginger ale

My Mai Tai rum, dark rum, orgeat, granadine, pineapple juice, passion fruit

Blue Hawaiian | rum, blue curacao, coconut, pineapple juice

Pornstar Martini | passoa, vanilla, vodka, passion fruit

Cubano | dark rum, lime, sugar, mint, soda

Dark 'n' Stormy | dark rum, lime, ginger beer

Godfather | whisky, disaronno

Boulevardier | whisky, martini red, bitter campari

Pennicillin | whisky scotch, succo di limone, miele, zen 0

Milano-Torino | bitter campari, pun't e mes

Campari Passion | bitter campari, sugar, orange, orange juice

Orgasm | cointreau, baileys

Black Mojito | opal nera, lime, sugar, mint, soda

Bitter Mojito | montenegro, orange, sugar, mint, soda

Disaronno Sour | disaronno, lemon juice, sugar

Caipirinha Passion | cachaca, passoa, lime, sugar, passion fruit

Caipirita Strawberry | tequila, lime, sugar, strawberry

Birre in Bottiglia – Bottled Beers 33 cl

Fratelli Menabrea

Nastro Azzurro Peroni

Corona

Beck's

Heineken



€ 6

€ 6

€ 6

€ 6

€ 6

Rossi – Red Wines



Merlot Pianure IGT

€ 7

€ 35

Nero d'Avola Terre Passeri IGT

€ 7

€ 35

Chianti Colli Senesi DOC

€ 7

€ 35

Cannonau Nuraghe DOC

€ 7

€ 35

Cabernet Valvitis DOP

€ 7

€ 35

Pinot Nero Meran DOC

€ 7

€ 35

Bianchi – White Wines



Pinot Grigio la Delizia DOC

€ 7

€ 35

Sauvignon Valvitis DOP

€ 7

€ 35

Vermentino Nuraghe DOC

€ 7

€ 35

Chardonnay Cadis IGT

€ 7

€ 35

Greco Di Tufo Terre del Principato DOCG

€ 7

€ 35

Gewürztraminer Cantine Meran DOC

€ 7

€ 35

Bollicine – Sparkling Wines



Prosecco "La Casada" DOC

7

35

Franciacorta Bredasole Saten

9

60

Champagne "Collet"

10

70

Champagne "Moet&Chandon" brut Imperial

100

Champagne "Moet&Chandon" rosè

115

Champagne "Roederer"

140

Champagne "Ruinart"

140

Dessert

Scrigno di pasta fillo mele e mandorle Fillo pastry filled with almond cream and apple cubes	€ 5
Delizia al limone A sponge cake dome filled and coated with lemon cream	€ 5
Fagottino cioccolato e pere Cocoa fillo pastry filled with chocolate and pears in syrup	€ 5
Macedonia Fruit salad	€ 5

Caffetteria

Caffè espresso Espresso	€ 1
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 1,20
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 1,20
Caffè macchiato soia Coffee with soy milk	€ 1,20
Caffè marocchino Chocolate espresso	€ 1,50
Cappuccino Cappuccino	€ 2
Cappuccino di soia Cappuccino with soy milk	€ 2,50
Caffè americano con latte caldo o freddo American coffee with hot or cold milk	€ 2
Latte macchiato Latte macchiato	€ 2,50
Selezione di tè o infusi Tea or infusion selection	€ 3,50
Cioccolata Hot chocolate	€ 4

Spritz

€ 10

Alice's Spritz aperol, lemon, sugar, prosecco, angostura bitter
Cynar Spritz cynar, prosecco, soda
Spritz Bianco white wine, soda
Hugo elder flower liquor, prosecco, soda
Passion Spritz passion fruit, passoa prosecco, soda
Martini Royal Bianco martini bianco, prosecco, lime, mint

Virgin Cocktail (alcohol free)




€ 10

Fruit Punch soda, pineapple, cranberry and orange juice
Virgin Cooler lime, orange, brown sugar, ginger beer
Juicy Juled pineapple, orange, lime, giner ale
Virgin Mojito lime, sugar, mint, ginger ale
Playa del Sol passion fruit, orange, strawberry, pineapple
Fresh Sun grapefruit juice, lemon, mint, ginger beer





Soft Drinks

Acqua minerale naturale o gasata 50 cl. Still or sparkling mineral water	€ 2,50
Acqua minerale naturale o gasata 75 cl. Still or sparkling mineral water	€ 3,50
Coca cola - light - zero, sprite, fanta	€ 3
Acqua tonica, ginger ale, lemon soda	€ 3
Crodino, sanbitter	€ 4
Té freddo al limone o pesca Lemon or Peach ice tea	€ 4
Succhi di frutta Fruit juices	€ 4
Spremuta fresca d'arancia o pompelmo Fresh squeezed orange or grapefruit juice	€ 5

Gli sfiziosissimi

Pennoni con carciofi, pomodorini pachino e ricotta salata 	€ 12
Penne pasta with artichokes, cherry tomatoes and ricotta cheese	
Caesar salad pollo e bacon	€ 13
Caesar salad with chicken breast, crispy bacon, romaine lettuce, caesar sauce, parmesan leaves and croutons	
Caesar salad con salmone	€ 14
Caesar salad with salmon tartare & avocado sauce, romaine lettuce, parmesan leaves and croutons	
Tortillas con chili vegetariano, salsa piccante e insalatina 	€ 14
Tortillas with vegetables chili, spicy sauce and salad	
Patata schiacciata con salmone, avocado, squacquerone su crostone rustico	€ 14
Mashed potatoes with salmon, avocado, squacquerone cheese on toast	
Straccetto di pollo al miele, limone e rosmarino	€ 14
Chicken slices with honey, lemon and rosemary	
Parmigiana di melanzane 	€ 13
Aubergine parmigiana	
Polpettine di carne al sugo con patate al forno	€ 14
Meatballs in tomato sauce with baked potatoes	
Piatto del giorno con acqua e caffè	€ 12
Special of the day, water and coffee	
Toast / bagel del giorno	€ 7/10
Toast and bagel of the day	


Healthy Corner

Insalata STRAF	€ 13
con lattuga, pomodorini, olive nere, carote, bresaola, tonno e mozzarella STRAF salad with lettuce, tomatoes, olives, carrots, cured bresaola meat, tuna and mozzarella cheese	
Vellutata di carote, patate e sedano con orzo  	€ 12
Carrots, potatoes and celery pureed soup with barley	
Minestrone con crostini di pane all'olio  	€ 12
Vegetables soup with oil croutons	
Tartare di salmone affumicato con riso integrale e insalatina	€ 14
Smoked salmon tartare with brown rice and salad	

Gli indimenticabili STRAF

Club sandwich con patate fritte *	€ 12
Tramezzino con pollo, pomodoro, insalata, uova, bacon, maionese Club sandwich with chicken, tomatoes, salad, eggs, bacon, mayonnaise accompanied with french fries	
Club sandwich al tonno con broccoli in pastella *	€ 14
Whole grain club sandwich with tuna, olives, tomatoes and basil accompanied with fried broccoli	
Bocconcini di pollo tandoori con riso basmati alle verdure	€ 14
Chicken slices in tandoori sauce with basmati rice & vegetables	

 Piatto vegano | Vegan dish

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

* Prodotto congelato | Frozen food product

La cucina del Bar STRAF è aperta dal lunedì alla domenica
dalle 12:30 alle 17:00
STRAF Bar kitchen is open from Monday to Sunday
from 12:30 pm to 5:00 pm

La cucina del Ristorante STRAF è aperta dal lunedì al venerdì
dalle 12.30 alle 14.30
STRAF Restaurant kitchen is open from Monday to Friday
from 12.30 pm to 2:30 pm

In caso di speciali esigenze dietetiche o allergie e per conoscere gli ingredienti utilizzati, si prega di rivolgersi al Responsabile.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the Manager.