

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 menu covers are unique pieces, especially realized for us by **Mattia Luparia**, who shows us the art in a new way. Wheelchair user from birth, Mattia applies paint on huge cardboards 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 and 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

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



Follow us



STRAFhotel&bar

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 location, 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.

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, san bitter, 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
Nero d'Avola Terre Passeri IGT
Chianti Colli Senesi DOC
Cannonau Nuraghe DOC
Cabernet Valvitis DOP
Pinot Nero Meran DOC

€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 8 € 35

Bianchi – White Wines



Pinot Grigio la Delizia DOC
Sauvignon Valvitis DOP
Vermentino Nuraghe DOC
Chardonnay Cadis IGT
Greco Di Tufo Terre del Principato DOCG
Gewurztraminer Cantine Meran DOC

€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 6 € 25
€ 8 € 35
€ 8 € 35

Bollicine – Sparkling Wines



Prosecco "La Casada" DOC
Franciacorta Bredasole Saten
Champagne "Collet"
Champagne "Moet&Chandon" brut Imperial
Champagne "Moet&Chandon" rosè
Champagne "Roederer"
Champagne "Ruinart"

6 30
9 60
10 70
100
115
140
140

Dessert

Scrigno di pasta fillo mele e mandorle Fillo pastry filled with almond cream and apples cubes	€ 5
Delizia al limone 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

Alice's Spritz aperol, lemon, sugar, prosecco, angostura bitter	€ 10
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)

Fruit Punch soda, pineapple, cranberry and orange juice	€ 10
Virgin Cooler lime, orange, brown sugar, ginger beer	
Juicy Juled ananas, arancia, lime, ginger ale	
Virgin Mojito lime, sugar, mint, ginger ale	
Playa del Sol frutto della passione, arancia, fragola, ananas	
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
<u>Centrifughe</u>	€ 7
Centrifughe di frutta Fruit and vegetable smoothies	

Summer STRAF Suggestions

Vellutata di pomodoro e basilico 🍷🌱 € 12
Tomatoes & basil pureed soup garnished with croutons

Cous cous mediterraneo 🌱 € 14
Cous-cous with tomatoes, artichokes, eggplants, red pepper & black olives

Insalata caprese 🍷👨🍳 € 14
Tomatoes & buffalo mozzarella

Insalata greca 🍷 € 14
Tomatoes, cucumbers, onion, black olives & feta cheese salad

Culaccia e melone € 14
Cured culatello ham with melon

Caesar salad al pollo € 14
Caesar salad with chicken breast, crispy bacon, romaine lettuce, caesar sauce, parmesan leaves and croutons

Caesar salad al salmone € 14
Caesar salad with salmon & avocado, romaine lettuce, caesar sauce, parmesan leaves and croutons

Insalata STRAF con valeriana e lattuga romana, fagiolini, uova sode, cannellini, tonno e pomodoro ciliegino € 14
STRAF salad with valerian salad and romaine lettuce, green beans, hard-boiled eggs, cannellini beans, tuna and cherry tomatoes

Piatto del giorno € 12
Dishes of the day

Gli Indimenticabili STRAF

Club sandwich con patate fritte * € 14
Tramezzino con pollo, pomodoro, insalata, uova, bacon, maionese
Toasted white bread with chicken, tomato, lettuce, egg, bacon, mayonnaise, served with french fries

Club sandwich al salmone con tempura di verdure * € 14
Tramezzino con salmone, crema di formaggio ed erba cipollina, songino
Toasted white bread with salmon, cream cheese with chives, songino salad, served with vegetables tempura

Bocconcini di pollo tandoori con riso basmati alle verdure € 14
Chicken stewball with basmati rice and vegetables

Tartare di salmone affumicato con riso venere e insalatina mista € 14
Smoked salmon tartare with black rice and fresh salad

🌱 Piatto vegano | Vegan dish

🍷 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

* Prodotto congelato | Frozen food product

👨🍳 Consigliato dallo Chef | Recommended by the Chef

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.

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