Ogni Bevanda verrà accompagnata da una selezione dei nostri prodotti
 Every drink will be accompanied by a selection of our products

CARTA DEL VINI

La scelta dei nostri vini nasce dalla collaborazione delle migliori cantine

Bollicine - *Sparkling Wines*

Champagne Brut Noir Pommery s.a 375 cl. Calice / Bottiglia € 13,00 - 35,00

Az. Pommery (Francia)

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG € 8,00 - 35,00

Az. Bellussi

Bianchi - *White Wines*

Gavi di Gavi DOCG Anno 2015 € 8,00 - 32,00

Az. Marchese di Barolo, Piemonte (100% Cortese)

Sauvignon Blanc IGP Anno 2016 € 8,00 - 34,00

Az. P. Pecorari, Friuli (100% Sauvignon Blanc)

Vermentino Bolgheri DOC Anno € 8,50 - 36,00

Az. Guado al Tasso Antinori, Toscana (100% Vermentino)

Rosé - *Rosé*

Vérité du Terroir AOC Anno 2016 € 7,00 - 30,00

Az. Château La Gordonne, Francia (Grenache, Syrah)

Rossi - *Red Wines*

Chianti Cetamura DOCG Anno 2015 € 8,50 - 36,00

Az. Coltibuono Toscana

Barbera DOC 1212 Anno 2013 € 8,00 - 30,00

Az. Cast. di Cigognola, Lombardia (100% Barbera)

Pinot Nero DOC Anno 2015 € 8,00 - 30,00

Az. Abbazia di Novacella (100% Pinot Nero)

DEGUSTAZIONE DI TARTINE € 7,00

BIRRE ARTIGIANALI

un prodotto davvero originale grazie alla raccolta di ingredienti
 di altissima qualità scelti con gran cura e attenzione.

Montestella alc. 5% - 33 cl € 8,50

Birra in stile Pilsner, dal colore paglierino carico e dal bel cappello di schiuma candida e compatta.

A straw-colored, Pilsner style beer with a compact white foam.

Domm alc. 5% - 33 cl € 8,50

Birra in stile Bavarian HefeWeizen, si presenta alla vista con il suo classico colore paglierino.

A straw-colored, Bavarian Hefeweizen style beer.

Sant'Ambroeus alc. 7% - 33 cl € 9,00

Birra in stile Belgian Strong Golden Ale, dal bel colore giallo carico.

A Belgian Strong Golden Ale style beer, with a beautiful yellow colour

Porpora alc. 8% - 33 cl € 9,00

Birra in stile Hopped Bock, dal colore rosso brillante con riflessi rubino.

A Hopped Bock style beer, redish in color with hints of ruby

Selezioni di Salumi e Formaggi DOP

Tagliere di salumi e formaggi secondo disponibilità e stagione.
Selections of hams and cheeses

Selezione di Formaggi con le loro marmellate € 14,50

Tagliere con Selezione di Formaggi al Piatto D.O.P. secondo disponibilità stagionale - *Cutting board with cheese selections to the plate D.O.P. according to seasonal availability*

Selezione di Salumi € 15,50

Tagliere con Selezione di Salumi D.O.P. (Culatello di Zibello, Mortadella al Pistacchio, Salame Felino, Speck IGP dell'Alto Adige), accompagnato con carciofi arrostiti sott'olio, grana e pane caldo

Selection of cold cuts and salami salami D.O.P. served with artichokes, parmesan and hot bread

COCKTAILS

Negroni - London Dry Gin, Vermouth Cocchi, Bitter Campari € 10,00

Golden Age - Gin Beefeater, Vermouth Antica Formula, Cointreau, Angostura

Cosmolitchees - Vodka Absolut, Liquore Lychee, Lime, Sciroppo di Zuccheri, Succo Cranberry

Sahara - London Dry Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zuccheri, Green Apple Tea, Peach Bitter

Dolce Vita - Talisker Scotch Whiskey 10 anni, Amaro Nonino, Limone Fresco, Sciroppo di Miele, Aquafaba

Notte Rosa - Tequila, Liquore ai Fiori di Sambuco, Lillet Rosee, Succo di Pompelmo, Crusca di Sale Speziato

Vegan Pisco - Pisco, Succo di Lime, Sciroppo di Zuccheri, Angostura, Acquafaba

Meneghino - London Dry Gin, Campari, Succo di Pompelmo, Timo

Spritz - Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Soda, Aperol/Campari

Spicy Mary - Vodka Stolichnaya, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worchester, Tabasco Angostura, Crusca di Sale Speziato e Peperoncino di Cayenna

BEVANDE / SOFT DRINKS

Acqua naturale/gasata 50cl - Natural/Sparkling Water 50 cl € 3,50

Coca Cola / Zero 33 cl - Coke € 6,00

Fanta / Sprite 33 cl € 6,00

The Freddi 35 cl - Ice Tea € 6,00

Chinotto Lurisia 20 cl € 6,00

Tonica Henry Thomas 20 cl - Tonic water € 6,00

Lemonsoda 20 cl € 6,00

Succhi di Frutta 20 cl - Fruit juice € 5,50

Crodino - Soft drink € 6,00

Pomodoro Condito - Tomato juice € 6,50

Spremuta d'Arancia o Pompelmo - Freshly fruit juice € 5,50

Amari e Liquori € 6,50

Special Labels € 13,00

THE & INFUSI

Tutte i nostri tè e infusi sono ottenuti da una miscela esclusiva di alta gamma

Tè Bianco Passion de Fleurs € 6,00

Questa miscela emana freschezza, delicatezza e finezza, può essere degustata in qualsiasi momento della giornata (petali di fiori, aromi di albicocca, frutto della passione, rosa).

Tè Verde Giapponese Sencha Fukuyu

Questo raccolto estivo regala una tazza dalle note vegetali e dall'aroma fruttato

Tè verde al Gelsomino Bali

Tè verde aromatizzato Sencha di Cina.

Sottile equilibrio di note fresche, petali di fiori, litchi, pompelmo, pesca di vigna, rosa

Tè Nero Darjeeling

Proveniente dai contrafforti dell'Himalaya, questo Darjeeling leggero può essere consumato a qualunque ora della giornata

Tè Earl Grey

Tè nero Cinese e bergamotto

Tè Nero Cinese ai Frutti Rossi

E' un tè nero arricchito con una preziosa miscela tra pezzi di fragola, ciliegia, lampone e ribes

Tè di Ceylon alla Vaniglia

Tè nero con gusto delicato alla vaniglia, eliotropio e petali di fiori.

Un viaggio che non smetterà di sorprendervi

Tisane, Rooibos

Rooibos Citrus € 6,00

Originario dell'Africa del Sud, il Rooibos è una pianta che non contiene teina.

Privo di caffeina, contiene molti antiossidanti e minerali.

Tisane du Roy

Una deliziosa bevanda a base di fiori di malva, scorze di bergamotto, fiori di ribes nero e aroma ai frutti rossi.

Chamomile

Solo fiori di camomilla, con tutte le sue proprietà calmanti e rilassanti.

CIOCCOLATE

*** Cioccolata Classica** € 5,50

Hot chocolate

***Mont Blanc - Cioccolata con Panna** € 6,00

Hot chocolate with whipped cream

***Spicy Kiss - Cioccolata Calda e Peperoncino Fresco** € 6,50

Hot chocolate and fresh chili

***L'amour - Cioccolata, Fragole Fresche, Panna, Amaretto** € 7,00

Hot chocolate, fresh strawberries, whipped cream, amaretto

***Sabrosa - Cioccolato Calda, Rum Invecchiato 7 anni** € 6,50

Hot chocolate, 7 year aged rum

* Prodotto disponibili secondo la stagione

CAFFETTERIA

Caffè - Coffee	€	3,50
Caffè Americano - American coffee	€	4,00
Caffè Decaffeinato - Decaffeinated coffee	€	4,00
Caffè Shakerato - Iced coffee	€	5,00
Caffè d'Orzo Piccolo - Small barley coffee	€	4,00
Caffè d'Orzo Grande - Big barley coffee	€	4,50
Caffè Marocchino - Moroccan coffee	€	4,00
Caffè Marocchino Decaffeinato - Decaffeinated moroccan coffee	€	4,00
Caffè al Ginseng Piccolo - Small ginseng coffee	€	4,00
Caffè al Ginseng Grande - Big ginseng coffee	€	4,50
Cappuccino - Cappuccino	€	4,50
Ice Cappuccino - Ice Cappuccino	€	4,50
Cappuccino Dec / Orzo / Ginseng - Decaffeinated / barley / ginseng cappuccino	€	5,00
Latte Bianco - Milk	€	4,00
Latte Macchiato - Coffee milk	€	4,00
Brioche - Croissant	€	2,00

Dessert e Delizie

Cheesecake	€	7,00
Kenia	€	7,00
<i>Cioccolato Bianco, Mango, Latte di Cocco, Zenzero White chocolate, mango, coconut milk, ginger</i>		
Sette Petali al Cioccolato	€	7,50
<i>Seven Chocolate Petals</i>		
Tiramisu	€	7,00
Pierrette	€	7,00
<i>Pistacchio, Cuore ai frutti di bosco , Cioccolato (senza lattosio) Pistachio, wild berry heart, Chocolate</i>		
*Muffin	€	4,00
Coppa gelato - Ice Cream	€	6,00
Frutta Fresca	€	6,00
Frutta con gelato	€	7,00
<i>*Prodotto surgelato</i>		

Tartine Dolci

Nutellone	€	5,50
Alberto	€	6,50
<i>Nutella, Pera, Cannella, Sambuca - Nutella, pear, cinnamon, sambuca</i>		
Saint Louis	€	6,00
<i>Burro di Arachidi, Marmellata di Fichi - Peanut butter, figs jam</i>		
Lolita	€	6,00
<i>Nutella, fragole fresche - Nutella, fresh strawberries</i>		

“ Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg.(CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze”.
Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta.

PANINI

Ogni nostra creazione è un piccolo capolavoro di sapori, per rendere più buono ogni momento della giornata.
Il nostro pane è preparato a mano, con farine di qualità certificata

Panini alla Bresaola

della Valtellina IGP, ritagliata dalla punta d'anca
Valtellina IGP, cropped from the tip of the hip

Valcamonica	€ 7,50
Bresaola della Valtellina, Fontina Fusa, Limone, Pepe <i>Bresaola, melted fontina cheese, lemon, pepper</i>	
Tartufo	€ 8,50
Bresaola della Valtellina, Brie Fuso, Olio Tartufato, Limone, Pepe <i>Bresaola, melted brie cheese, truffle oil, lemon, pepper</i>	
Dodo	€ 8,00
Bresaola della Valtellina, Caprino al Vino Bianco, Rucola, Limone, Pepe <i>Bresaola, white wine-flavoured caprino cheese, rocket salad, lemon, pepper</i>	
Teresa	€ 12,00
Bresaola della Valtellina, Salmone Norvegese Affumicato, Brie Fuso, Limone, Pepe, Salsa Rosa - <i>Bresaola, norwegian smoked salmon, melted brie cheese, lemon, pepper, cocktail sauce</i>	

Panini al Roast-Beef

di bovino arrostito all'inglese / *English roast-beef*

Noemi	€ 12,00
Roast-beef, Fontina Fusa, Funghi Porcini, Olio Tartufato, Limone, Pepe <i>Roast-beef, melted fontina cheese, porcini mushrooms, lemon, pepper</i>	
Rinascente	€ 12,00
Roast-beef, Pomodoro, Brie Fuso, Salsa Rosa, Tabasco, Origano, Sale <i>Roast-beef, tomato, melted brie cheese, cocktail sauce, tabasco, oregano, salt</i>	
Eleonora	€ 12,00
Roast-beef, Caprino al Basilico, Pomodoro, Rucola, Origano, Sale <i>Roast beef, basil-flavoured caprino cheese, tomato, rocket salad, oregano, salt</i>	

Panini al Prosciutto Cotto

cotto al forno per 6 ore e profumato
baked in the oven for 6 hours and fragrant

Giorgia	€ 8,00
Prosciutto Cotto, Brie Fuso, Paté di Fegato, Olio Tartufato, Limone, Pepe <i>Cooked ham, melted brie cheese, liver paté, truffle oil, lemon, pepper</i>	
Soffice	€ 7,50
Prosciutto Cotto, Fontina Fusa, Pomodoro, Origano, Sale <i>Cooked ham, melted fontina cheese, tomato, oregano, salt</i>	
Delicato	€ 7,00
Prosciutto Cotto, Caprino al Vino Bianco, Funghi <i>Cooked ham, white wine-flavoured caprino cheese, mushrooms</i>	
Lauretta	€ 8,00
Prosciutto Cotto, Fontina fusa, Pomodoro, Funghi, Rucola, Origano, Sale <i>Cooked ham, melted fontina cheese, tomato, mushrooms, rocket salad, oregano, salt</i>	

Panini al Prosciutto Crudo

di Parma DOP, stagionato 24 mesi, trattato con sale marino
Parma raw ham DOP, aged 24 months, treated with sea salt

Friulano	€ 8,50
Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi, Caprino al Basilico, Pomodoro, Origano, Sale - <i>Parma rawham, basil-flavoured caprino cheese, tomato, oregano, salt</i>	
Gaia	€ 8,50
Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi, Caprino al Vino Bianco, Pera, Rucola, Limone, Pepe, Salsa Rosa - <i>Parma raw ham, white wine-flavoured caprino cheese, pear rocket salad, lemon, pepper, cocktail sauce</i>	
Ronny	€ 9,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi, Brie Fuso, Mozzarella, Olio Tartufato, Limone, Pepe - <i>Parma raw ham, melted brie cheese, mozzarella, truffle oil, lemon, pepper</i>	
Machiara	€ 8,50
Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi, Mozzarella, Caprino al Basilico, Pomodoro, Rucola, Origano, Sale - <i>Parma raw ham, mozzarella, basil-flavoured caprino cheese, tomato, rocket salad, oregano, salt</i>	

Panini al Culatello

di Zibello, salato a mano, stagionato 12 mesi
Zibello, hand-salted, aged 12 months

Silvy	€ 11,50
Culatello di Zibello, Pomodoro, Mozzarella, Olio Tartufato, Sale, Origano <i>Culatello, tomato, mozzarella, truffle oil, salt, oregano</i>	
Blues	€ 11,00
Culatello di Zibello, Pera, Brie Fuso, Limone, Pepe <i>Culatello, pear, melted brie cheese, lemon, pepper</i>	
Sara	€ 11,00
Culatello di Zibello, Fontina Fusa, Pomodoro, Origano, Sale <i>Culatello, melted fontina cheese, tomato, oregano, salt</i>	
Sheila	€ 11,00
Culatello di Zibello, Gorgonzola, Marmellata di Fichi <i>Culatello, gorgonzola cheese, figs jam</i>	

Panini al Manzo Wagyu

manzo dal manto nero, alimentato con grano, massaggiato ogni giorno
black fur beef, grain fed, massaged everyday

Osaka	€ 12,00
Manzo Wagyu, Caprino al Pomodoro, Carciofi <i>Wagyu beef, fresh tomato flavoured caprino cheese, artichokes</i>	
Kawasaki	€ 12,00
Manzo Wagyu, Caprino al Basilico e Wasabi, Pomodori Secchi <i>Wagyu beef, basil-wasabi flavoured caprino cheese, sun-dried tomatoes</i>	

Panini Vegetariani

sapori leggeri e sfiziosi / *light and delicious flavours*

Masterago Pera, Brie Fuso, Caprino al Vino Bianco, Fontina Fusa, Rucola, Salsa Rosa, Limone, Pepe <i>Pear, melted brie cheese, white wine-flavoured caprino cheese, melted fontina cheese, rocket salad, cocktail sauce, lemon, pepper</i>	€ 7,50
Tigullio Fontina Fusa, Mozzarella, Rucola, Limone, Pepe <i>Melted fontina cheese, mozzarella, rocket salad, lemon, pepper</i>	€ 6,50
Vegetale Mozzarella, Caprino al Basilico, Pomodoro, Funghi, Origano, Sale <i>Mozzarella, basil-flavoured caprino cheese, tomato, mushrooms, oregano, salt</i>	€ 7,00

Panini alla Mortadella

al Pistacchio, stagionata e lavorata a mano / *Pistachio, aged and hand-worked*

Doralice Mortadella al Pistacchio, Scamorza Fusa, Pomodoro, Origano, Sale <i>Mortadella, melted scamorza cheese, tomato, oregano, salt</i>	€ 7,00
Valentino Mortadella al Pistacchio, Crema di Parmigiano, Pomodoro <i>Mortadella, parmesan cream cheese, tomato</i>	€ 7,00
Bolognese Mortadella al Pistacchio, Caprino al Basilico, Pomodoro, Origano, Sale <i>Mortadella, basil-flavoured caprino cheese, tomato, oregano, salt</i>	€ 6,50

Panini allo Speck

IGP dell' Alto Adige affumicato secondo l'antica tradizione del 1200
Alto Adige IGP, smoked according to the ancient tradition of 1200

Trentino Speck IGP dell' Alto Adige, Fontina Fusa, Salsa Rosa <i>Speck, melted fontina cheese, cocktail sauce</i>	€ 7,00
Valdostano Speck IGP dell' Alto Adige, Caprino al Vino Bianco, Funghi <i>Speck, white wine-flavoured caprino cheese, mushrooms</i>	€ 7,50
Elvis Speck IGP dell' Alto Adige, Fontina Fusa, Burro di Arachidi, Banana, Marmellata di Fichi <i>Alto Adige Speck IGP, melted fontina cheese, peanut butter, banana, figs jam</i>	€ 8,50

Panini al Pesce

Roby Gamberetti, Caprino al Vino Bianco, Salsa Rosa, Limone, Pepe <i>Shrimps, white wine-flavoured caprino cheese, cocktail sauce, lemon, pepper</i>	€ 10,50
Cavalier Maurino Salmone Norvegese Affumicato, Prosciutto Cotto, Scamorza, Rucola, Limone, Pepe, Salsa Rosa <i>Norwegian smoked salmon, cooked ham, scamorza cheese, rocket salad, lemon, pepper, cocktail sauce</i>	€ 11,00
Fiorido Salmone Norvegese Affumicato, Caprino al Vino Bianco, Limone, Pepe <i>Norwegian smoked salmon, white wine-flavoured caprino cheese, lemon, pepper</i>	€ 11,00
Vittorio Salmone Norvegese Affumicato, Caprino al Basilico, Rucola, Limone, Pepe <i>Norwegian smoked salmon, basil-flavoured caprino cheese, rocket salad, lemon, pepper</i>	€ 11,00
Angela Gamberetti, Bresaola della Valtellina, Mozzarella Fusa, Pomodoro, Rucola, Salsa Rosa, Limone, Pepe - <i>Shrimps, bresaola, mozzarella, tomato, rocket salad, cocktail sauce, lemon, pepper</i>	€ 12,00

Tris di Panini

€ 13,00

Composto da 3 Panini mignon / It consists of 3 baby Panini

Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi, Mozzarella, Brie Fuso, Olio Tartufato, Limone, Pepe
Parma raw ham, mozzarella, melted brie cheese, truffle oil, lemon, pepper

Salmone Norvegese Affumicato, Caprino al Basilico e Wasabi, Semi di Sesamo Tostato, Limone, Pepe
Norwegian smoked salmon, basil-wasabi flavoured caprino cheese, toasted sesame seeds, lemon, pepper

Mortadella al Pistacchio, Scamorza Affumicata Fusa, Pomodoro, Origano, Sale
Pistachio Mortadella, melted scamorza cheese, tomato, oregano, salt

La Nostra Piccola Cucina

Scandia Salmone Fresco Norvegese Marinato all' Aneto, Insalatina Croccante, Concassè di Pomodoro <i>Norwegian dill marinated fresh salmon, crunchy salad, diced tomato</i>	€ 16,00
Parma Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 24 mesi, Gorgonzola al cucchiaino, Pera o Funghi Porcini <i>Aromatizzati al Tartufo - Parma raw ham DOP, pear or truffle-flavoured porcini mushrooms, gorgonzola cheese</i>	€ 14,50
Madonnina Roast-beef di Manzo all' Inglese, Carpaccio di Zucchine, Pomodoro Datterino, Pecorino di Pienza <i>English Roast-beef, zucchini carpaccio, datterino tomato, pecorino cheese flakes</i>	€ 15,50
Kobe Manzo Wagyu, Carciofi arrostiti sott'olio, Scaglie di Grana - <i>Wagyu beef, artichokes, grana cheese flakes</i>	€ 17,00
Verona Arrosto di Tacchino, Misticanza, Pomodoro Datterino, Zucchine, Ceci, Pecorino di Pienza <i>Roast turkey, mixed green salad, zucchini, chickpeas, pecorino cheese flakes</i>	€ 13,00

Insalate

Giulia Insalata Songino, Noci, Pomodoro Datterino, Carciofi, Olive Taggiasche, Scaglie di Grana <i>Olive Taggiasche - Songino salad, walnuts, artichokes, datterino tomato, grana cheese flakes, taggiasca olives</i>	€ 10,50
Alessandro Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Datterino, Basilico Fresco <i>Buffalo Mozzarella DOP, datterino tomato, fresh basil</i>	€ 12,50
Saint-Tropez Salmone Fresco Norvegese Marinato all' Aneto, Misticanza, Rucola, Mango, Anacardi - <u>Semi Misti Bio</u> <i>Norwegian fresh dill marinated salmon, mix salad, rocket salad, mango, cashews, mix seeds</i>	€ 15,00
Calipso Gamberi, Misticanza, Finocchio Fresco, Polpa di Arancia, Noci <i>Shrimps, mixed salad, fresh fennel, orange, walnuts</i>	€ 13,50
Vegan Insalata Songino, Pomodoro Datterino, Seitan, Carpaccio di Zucchine, Noci, Avocado - <u>Semi Misti Bio</u> <i>Songino salad, datterino tomato, seitan, zucchini carpaccio, walnuts, avocado, mix seeds</i>	€ 12,00
Rio Insalata Mista, Finocchio, Tonno, Pomodori Secchi, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olive Taggiasche - <i>Mixed salad, fennel, tuna, sun-dried tomato, buffalo mozzarella cheese DOP, taggiasca olives</i>	€ 13,00

Selezioni di Salumi e Formaggi DOP

Tagliere di salumi e formaggi secondo disponibilità e stagione.
Selections of hams and cheeses

Selezione di Formaggi con le loro marmellate

€ 14,50

Tagliere con Selezione di Formaggi al Piatto D.O.P. secondo disponibilità stagionale
Cutting board with cheese selections to the plate D.O.P. according to seasonal availability

Selezione di Salumi

€ 15,50

Tagliere con Selezione di Salumi D.O.P. (Culatello di Zibello, Mortadella al Pistacchio, Salame Felino, Speck IGP dell'Alto Adige), accompagnato con carciofi arrostiti sott'olio, grana e pane caldo
Selection of cold cuts and salami salami D.O.P. served with artichokes, parmesan and hot bread

Dessert e Delizie

Cheesecake

€ 7,00

Kenia

€ 7,00

Cioccolato Bianco, Mango, Latte di Cocco, Zenzero
White chocolate, mango, coconut milk, ginger

Sette Petali di Cioccolato

€ 7,50

Seven Chocolate Petals

Tiramisu

€ 7,00

Pierrette

€ 7,00

Pistacchio, Cuore ai frutti di bosco, Cioccolato (senza lattosio)
Pistachio, wild berry heart, Chocolate

***Muffin**

€ 4,00

Coppa gelato - Ice Cream

€ 6,00

Frutta Fresca

€ 6,00

Frutta con gelato

€ 7,00

**Prodotto surgelato*

Tartine Dolci

Nutellone

€ 5,50

Alberto

€ 6,50

Nutella, Pera, Cannella, Sambuca - Nutella, pear, cinnamon, sambuca

Saint Louis

€ 6,00

Burro di Arachidi, Marmellata di Fichi - peanut butter, figs jam

Delizia

€ 6,00

Nutella, fragole fresche - Nutella, fresh strawberries

Lolita

€ 6,00

Nutella, banana - Nutella, banana

CARTA DEI VINI

La scelta dei nostri vini nasce dalla collaborazione delle migliori cantine

Bollicine - Sparkling Wines

Calice / Bottiglia

Champagne Brut Noir Pommery s.a 375 cl.

€ 12,00 - 30,00

Az. Pommery (Francia)

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

€ 7,00 - 28,00

Az. Bellussi

Bianchi - White Wines

Gavi di Gavi DOCG Anno 2015

€ 7,00 - 28,00

Az. Marchese di Barolo, Piemonte (100% Cortese)

Sauvignon Blanc IGP Anno 2016

€ 7,00 - 28,00

Az. P. Pecorari, Friuli (100% Sauvignon Blanc)

Vermentino Bolgheri DOC Anno 2016

€ 7,50 - 30,00

Az. Guado al Tasso Antinori, Toscana (100% Vermentino)

Rosé - Rosé

Vérité du Terroir AOC Anno 2016

€ 7,00 - 28,00

Az. Château La Gordonne, Francia (Grenache, Syrah)

Rossi - Red Wines

Chianti Cetamura DOCG Anno 2015

€ 6,50 - 26,00

Az. ColtiBuono Toscana

Barbera DOC 1212 Anno 2013

€ 7,00 - 28,00

Az. Cast. di Cigognola, Lombardia (100% Barbera)

Pinot Nero DOC Anno 2015

€ 7,00 - 28,00

Az. Abbazia di Novacella (100% Pinot Nero)

BIRRE ARTIGIANALI

un prodotto davvero originale grazie alla raccolta di ingredienti di altissima qualità scelti con gran cura e attenzione.

Montestella alc. 5% - 33 cl

€ 7,50

Birra in stile Pilsner, dal colore paglierino carico e dal bel cappello di schiuma candida e compatta.
A straw-colored, Pilsner style beer with a compact white foam.

Domm alc. 5% - 33 cl

€ 7,50

Birra in stile Bavarian HefeWeizen, si presenta alla vista con il suo classico colore paglierino.
A straw-colored, Bavarian Hefeweizen style beer.

Sant'Ambroeus alc. 7% - 33 cl

€ 8,00

Birra in stile Belgian Strong Golden Ale, dal bel colore giallo carico.
A Belgian Strong Golden Ale style beer, with a beautiful yellow colour

Porpora alc. 8% - 33 cl

€ 8,00

Birra in stile Hopped Bock, dal colore rosso brillante con riflessi rubino.
A Hopped Bock style beer, reddish in color with hints of ruby

COCKTAILS

Negroni - London Dry Gin, Vermouth Cocchi, Bitter Campari

€ 10,00

Golden Age - Gin Beefeater, Vermouth Antica Formula, Cointreau, Angostura

Cosmolitchees - Vodka Absolut, Liquore Lychee, Lime, Sciroppo di Zucchero, Succo Cranberry

Sahara - London Dry Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Green Apple Tea, Peach Bitter

Dolce Vita - Talisker Scotch Whiskey 10 anni, Amaro Nonino, Limone Fresco, Sciroppo di Miele, Acquafaba

Notte Rosa - Tequila, Liquore ai Fiori di Sambuco, Lillet Rosee, Succo di Pompelmo, Crusca di Sale Speziato

Vegan Pisco - Pisco, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Angostura, Acquafaba

Meneghino - London Dry Gin, Campari, Succo di Pompelmo, Timo

Spritz - Valdobbiadene Superiore DOCG, Soda, Aperol/Campari

Spicy Mary - Vodka Stolichnaya, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worchester,

Tabasco Angostura, Crusca di Sale Speziato e Peperoncino di Cayenna

BEVANDE / SOFT DRINKS

Acqua naturale/gasata 50cl - Natural/Sparkling Water 50 cl	€ 3,00
Coca Cola / Zero 33 cl - Coke	€ 5,00
Fanta / Sprite 33 cl	€ 5,00
The Freddi 35 cl - Ice tea	€ 6,00
Chinotto Lurisia 20 cl	€ 5,00
Tonica Henry Thomas 20 cl - Tonic water	€ 5,00
Lemonsoda 20 cl	€ 5,00
Succhi di Frutta 20 cl - Fruit juice	€ 4,50
Crodino - Soft drink	€ 5,00
Pomodoro Condito - Tomato juice	€ 5,00
Spremuta d'Arancia o Pompelmo - Freshly fruit juice	€ 5,50

THE & INFUSI

Tutte i nostri tè e infusi sono ottenuti da una miscela esclusiva di alta gamma

Tè Bianco Passion de Fleurs	€ 5,00
<i>Questa miscela emana freschezza, delicatezza e finezza, può essere degustata in qualsiasi momento della giornata (petali di fiori, aromi di albicocca, frutto della passione, rosa)</i>	
Tè Verde Giapponese Sencha Fukuyu	
<i>Questo raccolto estivo regala una tazza dalle note vegetali e dall'aroma fruttato</i>	
Tè verde al Gelsomino Bali	
<i>Tè verde aromatizzato Sencha di Cina.</i>	
<i>Sottile equilibrio di note fresche, petali di fiori, litchi, pompelmo, pesca di vigna, rosa</i>	
Tè Nero Darjeeling	
<i>Proveniente dai contrafforti dell'Himalaya, questo Darjeeling leggero può essere consumato a qualunque ora della giornata</i>	
Tè Earl Grey	
<i>Tè nero Cinese e bergamotto</i>	
Tè Nero Cinese ai Frutti Rossi	
<i>E' un tè nero arricchito con una preziosa miscela tra pezzi di fragola, ciliegia, lampone e ribes</i>	
Tè di Ceylon alla Vaniglia	
<i>Tè nero con gusto delicato alla vaniglia, eliotropio e petali di fiori.</i>	
<i>Un viaggio che non smetterà di sorprendervi</i>	

Tisane, Rooibos

Rooibos Citrus	€ 5,00
<i>Originario dell'Africa del Sud, il Rooibos è una pianta che non contiene teina.</i>	
<i>Privo di caffeina, contiene molti antiossidanti e minerali</i>	
Tisane du Roy	
<i>Una deliziosa bevanda a base di fiori di malva, scorze di bergamotto, fiori di ribes nero e aroma ai frutti rossi</i>	
Chamomile	
<i>Solo fiori di camomilla, con tutte le sue proprietà calmanti e rilassanti.</i>	

CAFFETTERIA

Caffè - Coffee	€ 2,50
Caffè Americano - American coffee	€ 3,00
Caffè Decaffeinato - Decaffeinated coffee	€ 3,00
Caffè Shakerato - Iced coffee	€ 4,00
Caffè d'Orzo Piccolo - Small barley coffee	€ 3,00
Caffè d'Orzo Grande - Big barley coffee	€ 3,50
Caffè Marocchino - Moroccan coffee	€ 3,00
Caffè Marocchino Decaffeinato - Decaffeinated moroccan coffee	€ 3,50
Caffè al Ginseng Piccolo - Small ginseng coffee	€ 3,00
Caffè al Ginseng Grande - Big ginseng coffee	€ 3,50
Cappuccino - Cappuccino	€ 4,00
Ice Cappuccino - Ice Cappuccino	€ 4,50
Cappuccino Dec / Orzo / Ginseng - Decaffeinated / barley / ginseng cappuccino	€ 4,00
Latte Bianco - Milk	€ 3,00
Latte Macchiato - Coffee milk	€ 4,00
Brioche - Croissant	€ 2,00

CIOCOLATE

* Cioccolata Classica - Hot chocolate	€ 5,50
*Mont Blanc - Cioccolata con Panna - Hot chocolate with whipped cream	€ 6,00
*Spicy Kiss - Cioccolata Calda e Peperoncino Fresco - Hot chocolate and fresh chili	€ 6,50
*L'amour - Cioccolata, Fragole Fresche, Panna, Amaretto - Hot chocolate, fresh strawberries, whipped cream, amaretto	€ 7,00
*Sabrosa - Cioccolato Calda, Rum Invecchiato 7 anni - Hot chocolate, 7 year aged rum	€ 6,50
<i>* Prodotto disponibili secondo la stagione</i>	

I prezzi delle bevande presenti all'interno di questo menù si intendono esclusivamente durante il pranzo e la cena, in accompagnamento alle nostre portate – Drinks price on this menu are valid only during the lunch and dinner time, is an accompaniment to our dishes

“ Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg.(CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze”.

Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta.