

Caffetteria

Pasticceria

Gelateria



“per iniziare la giornata scelgo un caffè...
... per continuarla un sorriso”

Stephen Littleword

Caffetteria

caffè	€ 1,30
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,80
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè ginseng piccolo/grande	€ 1,50 - € 2,00
Caffè orzo piccolo/grande	€ 1,50 - € 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè con panna	€ 2,00
Marocchino	€ 2,00
Marocchino orzo/ginseng/dec	€ 2.80
Latte caldo/freddo	€ 1,50
Latte macchiato	€ 2,50
Latte corretto cognac/vov	€ 3,00
Punch	€ 4,50
Bombardino	€ 4,50
Bombardino con panna	€ 5,00
Irish coffee	€ 6,00



Caffè speciali

€ 3,50

Nutellino

Caffè, panna montata,
nutella, granella di nocciola

Amaretto

Caffè, sciroppo all'amaretto,
panna montata, amaretti sbriciolati

Cannella

Caffè, sciroppo alla cannella,
panna montata, cannella in polvere

Caramello

Caffè, sciroppo al caramello
panna montata

Nocciola

Caffè, sciroppo alla nocciola,
panna montata, granella di nocciola

Vaniglia

Caffè, sciroppo alla vaniglia,
panna montata



Ciocololate Hot chocolates € 4,00



. Ciocololata finissima al latte

Extremely pure milk chocolate

. Ciocololata bianca

Extra white chocolate

. Ciocololata ultra fondente

La classica ultra fondente con cacao 100% africano.

The classic ultra dark chocolate with 100% african cocoa.

Dolci aggiunte Sweet additions

. Decorazioni

€ 0,80

smarties - meringhe - scorza di arancia - praline nere - praline bianche - granella di nocciola - cannella

mini chocolate pralines with coloured sugar coating - meringues - soft orange zest - black pralines - white pralines - crunchy hazelnut crumbs - cinnamon - hot pepper

. Panna montata

Whipped cream

€ 1,00



Gelato avvolto da calda cioccolata

Ice cream and hot chocolate

€ 8,50

Crea il tuo piatto

La cioccolata:

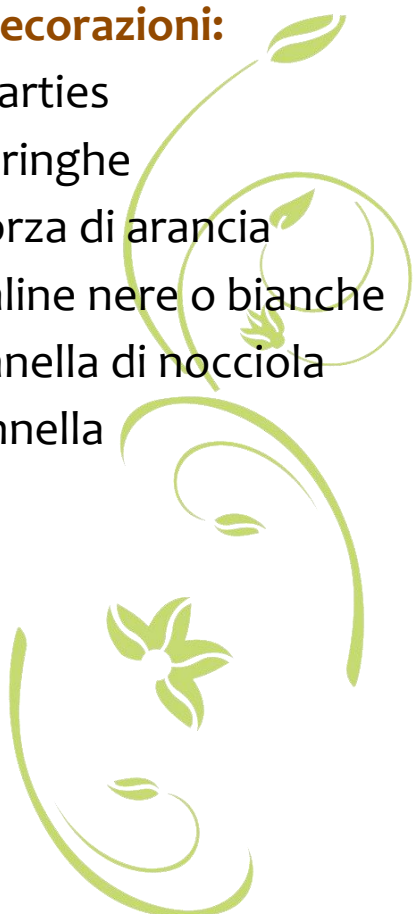
- . finissima al latte
- . ultra fondente
- . bianca extra

Il gelato:

- . fior di latte
- . nocciola
- . cioccolato

Le decorazioni:

- . smarties
- . meringhe
- . scorza di arancia
- . praline nere o bianche
- . granella di nocciola
- . cannella



Bevande

Bibite in bottiglia	€3,50
<i>coca, coca zero, fanta, sprite, lemon soda, tonica, cedrata, chinotto, aranciata amara, ginger beer</i>	
Thè pesca/limone	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Succo al mirtillo/pomodoro	€ 3,50
Spremuta d'arancia	€ 4,00
Spremuta pompelmo	€ 5,00
Pomodoro condito	€ 3,50
Acqua con sciroppo	€ 1,50
Acqua bicchiere	€ 0,80
Acqua in bottiglia lt 0.5	€ 1,50



Aperitivi

Dolce Ozio analcolico	€ 5,00
Dolce Ozio alcolico	€ 5,50
Crodino XL	€ 5,00
S. Bitter	€ 4,00
Spritz analcolico	€ 5,00
San Bitter Fruit passion	€ 5,00
San Bitter Pompelmo	€ 5,00
Spritz Aperol	€ 6,00
Spritz Campari	€ 6,00
Spritz Hugo	€ 6,00
Spritz Select	€ 6,00
Spritz Mediterraneo	€ 6,00
Aperol/Campari soda	€ 4,00
Bitter campari	€ 4,50
Campari shakerato	€ 4,50
Martini	€ 3,50
Bellini	€ 4,50



Long drink

Gin Tonic	€ 7,50
- Hendrick's	€ 11,00
- Malfi pompelmo	€ 10,00
- Gin mare	€ 12,00
- Acqueverdi Gin delle Alpi	€ 11,00
- Brockmans	€ 11,00
- Blugin	€ 12,00
Moscow mule	€ 6,50
- Gray goose	€ 10,00
Caipiroska alla fragola	€ 8,00
Paloma	€ 6,50
Mojito	€ 7,50
Long Island	€ 8,00
Margarita	€ 5,00
Cuba libre	€ 7,50
Negroni Bormino	€ 8,00
Americano	€ 6,50
Negroni	€ 6,50
Sbagliato	€ 6,50
Milano-Torino	€ 6,00



Alcolici e super alcolici

AMARI

€ 4,00

braulio, montenegro, averna, cynar, sambuca, fernet,

branca menta, amaro del capo, bayles, limoncino, jagermeister,

disaronno, anima nera

Braulio riserva

€ 4,50

DISTILLATI

Grappa Morbida

€ 4,50

Grappa Secca

€ 5,00

Grappa Barricata

€ 5,00

Grappa mela/mirtillo

€ 4,50

Cointreau

€ 4,50

Vecchia Romagna

€ 4,50

Remi Martin

€ 8,00

WHISKY

Jack Daniel's

€ 5,00

Jameson

€ 5,00

Glen Grant

€ 5,00

Oban

€ 6,00

Lagavulin

€ 7,00

RUM

Anniversario

€ 7,00



Vini

BIANCHI

Soave

bicch. bott.
€ 4,50 - € 30,00

Lugana

€ 4,50 - € 30,00

Lugana riserva

€ 42,00

Gewurztraminer

€ 4,50 - € 30,00

ROSSI

Merlot

€ 3,50

Chianti

€ 4,50 - € 25,00

Valpolicella Ripasso

€ 5,50 - € 35,00

Sassella superiore

€ 5,50 - € 35,00

Grumello Riserva

€ 5,50 - € 35,00

Amarone

€ 9,00 - € 55,00

Sfurzat

€ 9,00 - € 55,00

BOLLICINE

Prosecco Valdobb.

€ 4,50 - € 30,00

Prosecco Rosè

€ 4,50 - € 30,00

Franciacorta Satèn

€ 6,00 - € 40,00

Ferrari brut

€ 6,00 - € 40,00



Le nostre bollicine



Alta Langa DOCG Extra Brut - Tenuta Rocca €45,00

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero,

Grado Alcolico: 12.5%

Regione Italiana: Piemonte

Colore giallo paglierino. Gli aromi, si distendono su un tappeto composto da frutta secca e pane leggermente tostato, fiori di campo.



Trentodoc Prenzep Brut €45,00

Vitigno: Chardonna, Grado Alcolico: 12.5%

Regione Italiana: Trentino

Perlage fine e persistente, di colore paglierino chiaro. Al naso si apre con delicate note di frutta come mela e pera, accompagnate da sentori di mandorla, espressione del lungo affinamento.



Trentodoc Brut Perlé Ferrari €55,00

Vitigno: Chardonnay, Grado

Alcolico: 12.5%

Regione Italiana: Trentino

Colore, Giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Profumo, Intenso, fruttato e floreale, di fiori di mandorlo, mela renetta, con note leggermente speziate. Gusto, Secco ed avvolgente, morbido con sensazioni di mela matura.



Ca' del Bosco Cuvée Prestige €55,00

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Grado Alcolico: 12.5%

Regione Italiana: Lombardia

Giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente. Al naso profuma di frutta bianca, agrumi, fiori. Al palato, freschezza vibrante e mineralità si fondono in un sorso elegante.



LA TORRE Satèn Franciacorta DOCG €40,00

Vitigno: Chardonnay

Grado Alcolico: 12.5%

Regione Italiana: Lombardia

Un Satèn delicato con un ottimo bagaglio gustativo. Questo Franciacorta di La Torre è un prodotto ottimo, che attraverso i 36 mesi sui lieviti acquista un tono molto gradevole.



Bollinger : Special Cuvée €100,00

Vitigno: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier

Grado Alcolico: 12%

Paese: Francia, Champagne

La Special Cuvée offre un colore oro brillante, segnato da un'effervescenza delicata e persistente. Al naso si distingue con aromi di frutta matura, spezie, mele tostate,



Champagne Brut Cuvée Reserve Olivier Herbert €70,00

Vitigno: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier

Grado Alcolico,

Paese: Nord-est della Francia

E' un prodotto senza aggiunta della Liqueur d'expédition. Il perlage è molto fine, aromatico e fresco. Al naso note erbacee e una leggera speziatura.

Birre

Moretti piccola lt 0.20	€ 3,00
Moretti media lt 0.40	€ 5,50
Stelvio artigianale piccola	€ 4,00
Stelvio artigianale media	€ 6,00
Panache/Radler piccola lt 0.25	€ 3,00
Panache/Radler media lt 0.40	€ 5,50
Birre ARTIGIANALI "Pagus"	€ 6,00

- Blonde ale
- Belgian blonde ale
- Red american ipa
- Frera
- Luppolo fresco

Birre in BOTTIGLIA

- | | |
|-------------------------|--------|
| - Heineken 0.0 NO Alcol | € 4,50 |
| - Ichnusa non filtrata | € 4,50 |
| - Menabrea | € 4,50 |
| - Weizen Paulaner | € 6.00 |



Tea neri

€ 3,50

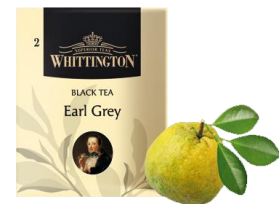
1. English Breakfast

Tea Nero corposo, intenso che infonde energia.



2. Earl Grey

Tipico Tea Nero al Bergamotto: fragrante ed esotico.



4. Earl Grey Light

Tea Nero deteinato al Bergamotto, profumato e rilassante.



10. Peach

Tea Nero dai delicati profumi freschi e primaverili di Pesca.



12. Winter Tea

Tea Nero da degustare molto caldo per cogliere le fragranze speziate.



16. Vanilla

Tea Nero fragrante, ottimo nei momenti di pausa per le note di Vaniglia.



Tea verdi € 3,50

17. China Green Tea

Tea Verde con rinfrescanti note di Erba appena tagliata.



20. Jasmine

Tea Verde da sorseggiare lentamente per coglierne le note aromatiche dei Fiori di Gelsomino.



21. Ginger Lemon

Tea Verde energizzante al LIMONE e ZENZERO.



Infusi alla frutta € 3,50

25. Oriental Spices

Esplosione di affascinanti sapori ed aromi orientali di Carcadè, Cannella e Vaniglia.



28. Orange Blossom

Infuso di Carcadè che ad ogni sorso rivela una nuova sfaccettatura aromatica.



29. Wood Flavour

Un magico e intenso profumo di piccoli Frutti e Fiori di bosco.



Infusi alle erbe

€ 3,50

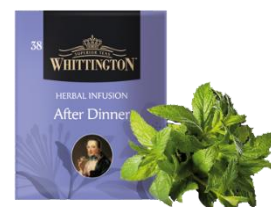
36. Moonlight

Infuso rilassante a base di finocchio che aiuta a ritrovare l'armonia.



38. After Dinner

Miscela digestiva e rilassante di profumate Erbe Aromatiche.



39. Golden Flowers

Floreale, balsamica, con note spiccate di camomilla.



Tisane sfuse

€ 3,50



501. Tisana della buonanotte: infusione max 3 minuti

Camomilla, finocchio, tiglio, menta, luppolo, melissa, passiflora, biancospino, lavanda, maggiorana e asperula.

207. Tisana ciliegia e mirtillo: infusione 5-7 minuti

Uvetta , rosa canina, ibiscus, ribes nero, mela, ciliegia, mirtilli.

135. Tisana mela, limone e zenzero: infusione 6-8 minuti

Pezzetti di mela, scorze di limone, pezzi di zenzero.

279. Tisana olivello spinoso e pitaya: infusione 6 minuti

Mela, pitaya, bacche di olivello spinoso, bacche di aronia, bacche di goji, kiwi, ananas, papaya, mirtillo rosso, mirtilli, acidificante: acido tartarico.

560. Tè verde alle rose: infusione 3 minuti

Tè verde Cina, boccioli di rosa bianca, di rosa gialla, di rosa rosa,

490. Tè verde alla menta: infusione 3 minuti

Tè verde Cina, foglie di menta.

. Tisana di datteri e frutti tropicali: infusione 8/10 minuti

Un mix insolito e vivace con datteri a pezzi e frutti tropicali. Dolce e con un delicato retrogusto agrumato.



Panini

€ 6,50

1. Pane di segale con bresaola, formaggio e salsa ai funghi porcini (1,7)
 2. Pane bianco con prosciutto cotto, formaggio, pomodori e maionese (1,7,3)
 3. Pane bianco con spek, formaggio e cetrioli (1,7)
 4. Pane bianco con prosciutto crudo, formaggio, insalata e salsa rosa (1,7,3)
 5. Pane di segale con coppa, formaggio e pomodori (1,7)
 6. Pane bianco con salame e formaggio (1,7)
 7. Pane bianco salume vegano, pomodori e insalata (1) 
- * disponibili anche con piadina

TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi (1,7)	€ 15,00
Bresaola olio limone	€ 10,00
Toast (1,7)	€ 3,50
Toast farcito (1,7,9)	€ 4,00
Trancio Pizza (1,7)	€ 5,00
Piadina con Nutella (1,8)	€ 4,00

Allergeni:

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

