Caffetteria

Pasticceria

Gelateria

Dolce Ozio

“per iniziare la giornata scelgo un caffè…
…per continuarla un sorriso”
Stephen Littleword

Kaffeespezialitäten (Caffetteria)

- **Caffè** (Espresso) – € 1,30
- **Caffè decaffeinato** (Entkoffeinierter Espresso) – € 1,50
- **Cappuccino** – € 1,80
- **Caffè corretto** (Espresso mit einem Schuss Alkohol) – € 1,70
- **Caffè Ginseng** klein/groß – € 1,50 - € 2,00
- **Caffè orzo** (Gerstenkaffee) klein/groß – € 1,50 - € 2,00
- **Caffè americano** – € 1,50
- **Caffè shakerato** (Gekühlter, geschüttelter Espresso) – € 3,50
- **Caffè con panna** (Espresso mit Schlagsahne) – € 2,00
- **Marocchino** (Espresso mit Kakaopulver und Milchschaum) – € 2,50
- **Marocchino orzo/ginseng/dec** (mit Gerste/Ginseng/entkoffeiniert) – € 3,00
- **Latte caldo/freddo** (Warme oder kalte Milch) – € 1,50
- **Latte macchiato** – € 2,50
- **Latte corretto cognac/vov** (Milch mit Cognac oder Eierlikör) – € 3,00
- **Punch** (Punsch) – € 4,50
- **Bombardino** (Eierlikör mit Espresso) – € 4,50
- **Bombardino con panna** (Bombardino mit Schlagsahne) – € 5,00
- **Irish Coffee** – € 6,50

Spezielle kaffees € 3,50

Nutellino
Kaffee, Schlagsahne, Schokokreme,

gehackte Haselnüsse

Amaretto
Kaffe, Amaretto-Sirup, Schlagsahne,

zerkrümelte Amaretti

Cannella
Kaffee, Zimt-Sirup, Schlagsahne,

Zimtpulver

Caramello
Kaffee, Karamellsirup, Schlagsahen

Nocciola
Kaffee, Haselnuss-Sirup, Schlagsahne,

gehackte Haselnüsse

Vaniglia
Kaffee, Vanillesirup, Schlagsahne



Heiße Schokoladen *Hot chocolates* € 4,00

. Heiße (Milch)Schokolade

Cioccolata al latte

. Weiße heiße Schokolade

Cioccolata bianca

. Zartbitter heiße Schokolade
cioccolata fondente

Süße Garnierungen *Sweet additions*

. Garnierungen € 0,80

Smarties, Meringel, Orangenschale, schwarze/weiße Pralinen, gehackte Haselnüsse, Zimt

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

. Schlagsahne € 1,00
panna montata

Eis mit heiße Schokolade

Eis mit heiße Schokolade **€8,50**



Schokolade:

Fine Milchschokolade

Al latte

Zartbittere Schokolade

fondente

Weiße Schokolade

bianca

Eis:

Sahneeis

Fior di latte

Haselnuss

nocciola

Schokolade

Cioccolato

Garnierungen:

Smarties

Meringel meringhe

Orangenschalen scorza di arancia

schwarze/weiße Pralinen praline nere o bianche

gehackte Haselnüsse granelle di nocciola

Zimt cannella

Bevande

Bibite in bottiglia	€3,50

coca, coca zero, fanta, sprite, lemon soda,
tonica, cedrata, chinotto, aranciata amara, ginger beer

Eistee Pfirsich / Zitrone thè pesca /limone	€ 3,50
Fruchtsaft scucchi di frutta	€ 3,50
Heidelbeersaft Succo al mirtillo/pomodoro	€ 3,50
Frischgepresster Orangensaft Spremuta d'arancia	€ 4,00
Frischgepresster Grapefruitsaft Spremuta pompelmo	€ 5,00
Tomatensaft Pomodoro condito	€ 3,50
Wasser mit Sirup Acqua con sciroppo	€ 1,50
Glas Wasser Acqua bicchiere	€ 0,80
Flasche Wasser (0.5 L) Acqua in bottiglia lt 0.5	€ 1,50



Aperitifs *Aperitivi*

- **Dolce Ozio analcolico** (Alkoholfrei) – € 5,00
- **Dolce Ozio alcolico** (Alkoholisch) – € 5,50
- **Crodino XL** – € 5,00
- **S. Bitter** (San Bitter) – € 4,00
- **Spritz analcolico** (Alkoholfreier Spritz) – € 5,00
- **San Bitter Fruit passion** – € 5,00
- **San Bitter Pompelmo** (San Bitter Grapefruit) – € 5,00
- **Spritz Aperol** – € 6,50
- **Spritz Campari** – € 6,50
- **Spritz Hugo** – € 6,50
- **Spritz Select** – € 6,50
- **Spritz Mediterraneo** – € 6,50
- **Aperol/Campari soda** – € 4,50
- **Bitter Campari** – € 4,50
- **Campari shakerato** – € 4,50
- **Martini** – € 4,50
- **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	€ 12,00
Caipiroska alla fragola	€ 8,00
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



Spirituosen & Liköre

(Alcolici e super alcolici)

- **AMARI (Kräuterbitter) – € 4,00:** Braulio, Montenegro, Averna, Cynar, Sambuca, Fernet, Branca Menta, Amaro del Capo, Baileys, Limoncino, Jägermeister, Disaronno, Anima Nera
- **Braulio Riserva** – € 4,50

Destillati (Edelbrände / Grappa)

- **Grappa Morbida** (Mild) – € 4,50
- **Grappa Secca** (Trocken) – € 5,00
- **Grappa Barricata** (Im Holzfass gereift) – € 5,00
- **Grappa mela/mirtillo** (Apfel / Heidelbeere) – € 4,50
- **Cointreau** – € 4,50
- **Vecchia Romagna** – € 4,50
- **Rémy 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

Weine (Vini)

BIANCHI (Weißweine)

(Preise angegeben als: Glas / Flasche)

- **Soave** – € 4,50 / € 30,00
- **Lugana** – € 5,00 / € 30,00
- **Lugana Riserva** – € 38,00 (nur Flasche)
- **Opera** -€38,00
- **Gewürztraminer** – € 5,00 / € 30,00

ROSSI (Rotweine)

- **Merlot** – € 4,50 (Glas)
- **Chianti** – € 5,00 / € 25,00
- **Valpolicella Ripasso** – € 6,00 / € 35,00
- **Sassella Superiore** – € 6,00 / € 35,00
- **Grumello Riserva** – € 5,50 / € 35,00
- **Amarone** – € 9,00 / € 55,00
- **Sfurzat** – € 9,00 / € 55,00

BOLLICINE (Schaumweine / Sekt)

- **Prosecco Valdobbiadene** – € 4,50 / € 30,00
- **Prosecco Rosè** – € 4,50 / € 30,00
- **Franciacorta Satèn** – € 6,00 / € 38,00
- **Ferrari Brut** – € 6,00 / € 38,00

Biere Birre

- **Moretti** klein (0,20 l) – € 3,00
- **Moretti** mittel (0,40 l) – € 5,50
- **Stelvio artigianale** (Stelvio Craft-Bier) klein – € 4,00
- **Stelvio artigianale** (Stelvio Craft-Bier) mittel – € 6,00
- **Panache/Radler** klein (0,25 l) – € 3,00
- **Panache/Radler** mittel (0,40 l) – € 5,50

Birre ARTIGIANALI „Pagus“ (Pagus Craft-Biere) – € 6,00

- Blonde Ale
- Belgian Blonde Ale
- Red American IPA
- Frera
- Luppolo fresco (Frischer Hopfen)

Birre in BOTTIGLIA (Flaschenbiere)

- **Heineken 0.0** (Alkoholfrei) – € 4,50
- **Ichnusa non filtrata** (Unfiltriert) – € 4,50
- **Menabrea** – € 4,50
- **Weizen Paulaner** – € 6,00

PAGUS

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo, 4,6% vol
BIRRA
STELVIO
LAGER

Schwarztees *Tea neri* € 3,50



1. . English Breakfast:

Kräftiger, intensiver Schwarztee, der Energie spendet.



2. Earl Grey:

Typischer Schwarztee mit Bergamotte: duftend und exotisch.



4. Earl Grey Night (Light)

Entkoffeinierter Schwarztee mit Bergamotte, duftend und entspannend.



17. China Green Tea

Grüner Tee mit erfrischenden Noten von frisch geschnittenem Gras.



18. Tè verde alla Menta:

Grüner Tee mit Minze: Eine Traumreise in die afrikanischen Wüsten



20. Jasmine

Grüner Tee, den man langsam genießen sollte, um die aromatischen Noten der Jasminblüten zu erfassen



21. Ginger Lemon

Grüner Tee mit Zitrone und INGWER..



105. Vanilla Passion

Note del Frutto della Passione e dalla fragranza di Vaniglia,
ha un sapore ricco e persistente.



29. Wood Flavour

Ein magischer und intensiver Duft von

kleinen Beeren und Waldblumen



36. Moonlight

Entspannender Kräutertee auf Fenchelbasis, der hilft,

die Harmonie wiederzufinden..



39. Golden Flowers

Blumig, balsamisch, mit ausgeprägten Kamillennoten



Tisane sfuse

(Offene Kräutertees) – € 3,50

Tisana della buonanotte (Gute-Nacht-Tee): *Ziehzeit max. 3 Minuten.* Kamille, Fenchel, Lindenblüte, Minze, Hopfen, Melisse, Passionsblume, Weißdorn, Lavendel, Majoran und Waldmeister.

Tisana ciliegia e mirtillo (Kirsch- und Heidelbeer-Tee): *Ziehzeit 5-7 Minuten.* Rosinen, Hagebutte, Hibiskus, schwarze Johannisbeere, Apfel, Kirsche, Heidelbeeren.

Tisana mela, limone e zenzero (Apfel-, Zitrone- und Ingwer-Tee): *Ziehzeit 6-8 Minuten.* Apfelstücke, Zitronenschalen, Ingwerstücke.

Tisana olivello spinoso e pitaya (Sanddorn- und Drachenfrucht-Tee): *Ziehzeit 6 Minuten.* Apfel, Pitaya (Drachenfrucht), Sanddornbeeren, Aroniabeeren, Gojibeeren, Kiwi, Ananas, Papaya, Preiselbeere, Heidelbeeren, Säuerungsmittel: Weinsäure.

Tisana Ananas e Cocco: infusione 8 Ananas, Mela, Cocco, Banana, Calendula, petali di rosa,Stevia e aromi naturali

.



Snacks und Imbisse € 7,00

Panini (Sandwiches) – € 7,00

(Auch als Piadina/Wrap erhältlich)

1. Roggenbrot mit Bresaola (Rinderschinken), Käse und Steinpilzsauce
2. Weißbrot mit Kochschinken, Käse, Tomaten und Mayonnaise
3. Weißbrot mit Speck, Käse und Gewürzgurken
4. Weißbrot mit rohem Schinken (prosciutto crudo), Käse, Salat und Cocktailsauce (salsa rosa)
5. Roggenbrot mit Coppa (Schweinenacken-Aufschnitt), Käse und Tomaten
6. Weißbrot mit Salami und Käse
7. Weißbrot mit veganem Aufschnitt, Tomaten und Salat **[VEGAN]**

Taglieri & Snack-Spezialitäten

- **Taglieri di salumi e formaggi** (Aufschnitt- und Käseplatte) – € 15,00
- **Bresaola olio limone** (Bresaola mit Olivenöl und Zitrone) – € 10,00
- **Toast** (Schinken-Käse-Toast) – € 4,00
- **Toast farcito** (Belegter/Gefüllter Toast extra) – € 4,50
- **Trancio Pizza** (Ein Stück Pizza) – € 5,00
- **Piadina con Nutella** – € 4,00