MENÙ AL TAVOLO

La Caffetteria delle Scuderie

COCKTAILS & APERITIVI

SPRITZ – 10€

AMERICANO – 12€

CUBA LIBRE – 12€

HUGO – 12€

GIN TONIC – 12€
(HENDRICK'S, BOMBAY, TANQUERAY)

FORMULA APERITIVO – 15€ A PERSONA
Drink + stuzzichini
Drink + snacks

SERVIZIO AL BANCONE
BAR SERVICE

CAFFÈ ESPRESSO – 1,50€
ESPRESSO COFFEE

CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE, LATTE MACCHIATO – 2€

CORNETTI – 2,50€
CROISSANT

MUFFIN – 4,50€

ACQUA (0.5 L) IN PET ECO – 2€
WATER (0.5 L) PET ECO

SUCCHI DI FRUTTA (200 ML) – 2,50€
JUICES (200 ML)

CAFFETTERIA
COFFEE SHOP

CAFFÈ ESPRESSO – 3€
ESPRESSO COFFEE

CAFFÈ AMERICANO (SERVITO CON LATTE A PARTE) (7) – 4€
AMERICAN COFFEE (SERVED WITH MILK ON THE SIDE)

CAFFÈ E LATTE (7) – 4€
COFFEE AND MILK

CAPPUCCINO CLASSIC (7) – 4€
REGULAR CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO (7) – 4€
HOT MILK WITH COFFEE

LATTE CALDO (7) – 3€
HOT MILK

CAFFÈ SHAKERATO (7) – 7€
SHAKEN COFFEE

CAFFÈ ORZO O GINSENG (5, 6, 7, 8) – 7€
BARLEY COFFEE OR GINSENG COFFEE

IRISH COFFEE (7) – 9€

CIOCCOLATA CALDA (GLUTEN FREE) (7) – 9€
HOT CHOCOLATE (GLUTEN FREE).
Varianti: Fondente, Latte (7), Nocciola (7, 8), Bianca Zabaione (3, 7)
(A richiesta disponibili latte vegetale o senza lattosio).
Flavors: *Dark, Milk (7), Hazelnut (7, 8), White Eggnog (3, 7)*
(Vegetable or lactose-free milk available on request).

TRAMEZZINI & SNACK

TRAMEZZINO MAXI (CONTIENE MAIONESE) – 6€
CONTAINS MAYONNAISE

MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO (1, 3, 7) – 6€
MOZZARELLA AND COOKED HAM

FUNGHI E MOZZARELLA (1, 3, 7) – 6€
MUSHROOMS AND MOZZARELLA

TONNO E POMODORO (1, 3, 4, 7) – 6€
TUNA AND TOMATO

PIZZETTA MARGHERITA (1, 7) – 6€
MARGHERITA MINI PIZZA

PANINETTO ALL'OLIO FARCITO (1, 7) – 3€
(ELENCO SPECIFICO CONSULTABILE IN LOCO)
Farciture: affettati, formaggi e verdure.
Assorted fillings: *cold cuts, cheeses, vegetables.*

TÈ E INFUSI – 7€
TEA & INFUSIONS (KUSMI TEA)

AQUAROSA
Infuso di Ibisco e Frutti Rossi.
Hibiscus and Red Berry Infusion.

AQUASUMMER
Infuso di Ibisco, Pesca e Albicocca.
Hibiscus, Peach, and Apricot Infusion.

FEEL ZEN
Infuso di Rooibos, Mela e Melissa.
Rooibos, Apple, and Lemon Balm Infusion.

LOVELY NIGHT
Infuso di Rooibos, Honeybush e Tiglio.
Rooibos, Honeybush, and Lime Blossom Infusion.

BE COOL
Infuso di Verbena, Liquirizia e Menta Piperita.
Verbena, Licorice, and Peppermint Infusion.

ROOIBOS MANDORLA (8)
ROOIBOS AND ALMOND INFUSION

ROOIBOS VANIGLIA
ROOIBOS AND VANILLA INFUSION

AQUAEXOTICA
Infuso di Ibisco e Frutti Esotici.
Hibiscus and Exotic Fruit Infusion.

ONLY SPICES
Infuso di Finocchio e Liquirizia.
Fennel and Licorice Infusion.

ENGLISH BREAKFAST BIO
EARL GREY INTENSE

SUCCHI E BEVANDE
JUICES & DRINKS

SUCCHI DI FRUTTA – 5€
FRUIT JUICE (200 ML)
Arancia, Pera, Albicocca, Pesca, Ananas, Mela verde, Mirtillo, Arancia rossa e mirtillo, Pompelmo, Mango e pesca, Pomodoro.
Orange, Pear, Apricot, Peach, Pineapple, Apple, Blueberry, Red orange and blueberry, Grapefruit, Mango and peach, Tomatoes.

SPREMUTA DI ARANCE – 6€
FRESH ORANGE JUICE

DESSERTS & BISCOTTI
DESSERTS & COOKIES

BISCOTTERIA MISTA (3 PEZZI) (1, 3, 7, 8) – 4,50€
MIXED COOKIES (3 PIECES)

DELIZIA AL LIMONE (1, 3, 7) – 8€
LEMON DELIGHT

TIRAMISÙ AI TRE SAVOIARDI (1, 3, 7, 8) – 8€
THREE SAVOIARDI BISCUITS TIRAMISÙ

CORNETTERIA & MUFFINS
CROISSANTS & MUFFINS

CORNETTO SEMPLICE VEGAN (1, 5, 6, 8) – 3€
VEGAN CROISSANT

CORNETTO FARCITO CON CREMA PASTICCERA (1, 3, 5, 6, 7) – 3€
CREAM CROISSANT

CORNETTO BEURMIER FARCITURA ALLA CIOCCOLATA (1, 5, 6, 7, 8) – 3€
CHOCOLATE CROISSANT

TRECCINA CON NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO (1, 3, 5, 6, 7, 8) – 3€
BRAID'S CROISSANT FILLED WITH MAPLE SYRUP AND PECAN NUTS

CORNETTO VEGANO MORA E SAMBUCO (1, 5, 6, 8) – 3€
VEGAN CROISSANT WITH BLACKBERRY AND ELDERBERRY

MUFFIN AL TRIPLO CIOCCOLATO BELGA (1, 3, 7, 8) – 5€
TRIPLE BELGIUM CHOCOLATE MUFFIN

MUFFIN RED VELVET CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO (1, 3, 7, 8) – €5
RED VELVET MUFFIN WITH WHITE CHOCOLATE CREAM

MUFFIN MELA E CANNELLA (1, 3, 7, 8) – €5
MUFFIN FILLED WITH APPLE AND CINNAMON

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011
ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- maltodestrine a base di grano (1);
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- olio e grasso di soia raffinato (1);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato;
- D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattaiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

L'assenza dell'allergene 1 (glutine) da alcune pietanze indica un'assenza naturale dello stesso, ma non esclude una contaminazione visto che si dispone di un unico laboratorio.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.