

MENÙ AL TAVOLO



COCKTAILS

SPRITZ – 10€

AMERICANO – 12€

CUBA LIBRE – 12€

HUGO – 12€

GIN TONIC – 12€

hendricks, bombay, tanqueray

FORMULA APERITIVO – 15€ A PERS. (1
drink + stuzzichini)

SERVIZIO AL BANCONE BAR SERVICE

CAFFÈ – 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 IN PET ECO

SUCCHI 200 ML – 2,50€
JUICES 200 ML

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO – 3€
ESPRESSO

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

CAFFÈ GOURMET (7,8) – 4€
espresso a scelta con crema al pistacchio, cioccolato ruby, nocciola e
schiuma di latte
espresso with pistachio cream or ruby chocolate cream or hazelnut
cream and Milk foam

CAPPUCCINO CLASSIC (7) – 4€
REGULAR CAPPUCCINO

CAPPUCCINO AL PISTACCHIO (5, 6, 7, 8) – 5€
PISTACHIO CAPPUCCINO

CAPPUCCINO ALLA NOCCIOLA (5, 6, 7, 8) – 5€
HAZELNUT CAPPUCCINO

CAPPUCCINO CIOCCOLATO RUBY (5, 6, 7, 8) – 5€
RUBY'S CHOCOLATE CAPPUCCINO

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

LATTE CALDO (7) – 3€
HOT MILK

CAFFÈ SHAKERATO – 7€
SHAKEN COFFEE

CAFFÈ ORZO, GINSENG (5, 6, 7, 8) – 3€
BARLEY COFFEE OR GINSENG COFFEE

IRISH COFFEE (7) – 9€

CIOCCOLATA CALDA (gluten free) – 9€
fondente, latte (7), nocciola (7, 8), bianca zabaione (3, 7)
HOT CHOCOLATE
dark, milk (7), hazelnut (7, 8), eggnog (3, 7)

CAFFETTERIA

KUSMI TEA – 7€

Selection:

AquaRosa: Hibiscus and Red Berry Infusion

AquaSummer: Hibiscus, Peach, and Apricot Infusion

Feel Zen: Rooibos, Apple, and Lemon Balm Infusion

Lovely Night: Rooibos, Honeybush, and Lime Blossom Infusion

Be Cool: Verbena, Licorice, and Peppermint Infusion

Rooibos Mandorla: Rooibos and Almond Infusion (8)

Rooibos Vaniglia: Rooibos and Vanilla Infusion

AquaExotica: Hibiscus and Exotic Fruit Infusion

Only Spices: Fennel and Licorice Infusion English Breakfast Bio Earl Grey Intense

*** A richiesta si possono avere latte di origine vegetale o senza lattosio**

*** It's possible to request kinds vegetable milks or lactose free**

SUCCHI DI FRUTTA – 5€

FRUIT JUICE

arancia, pera, albicocca, pesca, ananas, mela verde, mirtillo, arancia rossa e mirtilli, 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

CORNETTI AL TAVOLO – 3€

CORNETTO SEMPLICE VEGAN (1, 5, 6, 8)

VEGAN CROISSANT

CORNETTO FARCITO CON CREMA PASTICCERA (1, 3, 5, 6, 7)

CREAM CROISSANT

CORNETTO BEURMIER FARCITURA ALLA CIOCCOLATA (1, 5, 6, 7, 8)

CHOCOLATE CROISSANT

CORNETTO AI 5 CEREALI CON FARCITURA AI FRUTTI ROSSI (1, 5, 6, 7, 8)

5 CEREAL CROISSANT WITH RED FRUIT

LEMONCINO (1, 4, 7)

LEMON INGOT CROISSANT

TRECCINA CON NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO (1, 3, 5, 6, 7, 8)

BRAID'S CROISSANT FILLED WITH MAPLE SYRUP AND NUT

CORNETTO VEGANO MORA E SAMBUCO (1, 5, 6, 8)

VEGAN CROISSANT WITH BLACKBERRY AND ELDERBERRY

DESSERT AL TAVOLO – 8€

DELIZIA AL LIMONE (1, 3, 7)

LEMON DELIGHT

Traditional Italian dessert, particularly from the Amalfi Coast and Sorrento. It consists of sponge cake soaked in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream, and topped with a lemon sauce.

LINGOTTO ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO E GLASSA AL LAMPONE (1, 4, 7, 8)

YOGURT SWEET INGOT WITH BERRIES AND RASPBERRY GLAZE

TIRAMISÙ AI TRE SAVOIARDI (1, 3, 7, 8)

THREE SAVOIARDI BISCUITS TIRAMISÙ

MUFFINS – 5€

AL TRIPLO CIOCCOLATO BELGA (1, 3, 7, 8)
(TRIPLE BELGIUM'S CHOCOLATE)

GRANO SARACENO ALLA NOCCIOLA CON CREMA AL LAMPONE (1, 3, 5, 6, 7, 8)
HAZELNUT BUCKWHEAT'S MUFFIN WITH RASPEBERRY CREAM

MUFFIN BIANCO CON CREMA AL LIMONE E CRUMBLE DI PISTACCHI (1, 3, 5, 6, 7, 8)
WHITE MUFFIN FILLED WITH LEMON CREAM AND PISTACHIO CRUMBLE

MUFFIN RED VELVET CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO (1, 3, 7, 8)
RED VELVET'S MUFFIN WITH WHITE CHOCOLATE

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

DESSERTS

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

CUBOTTO ALLA SACHER (1, 3, 7, 8) – 2€
SMALL SACHER CUBE

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 illinoensis* (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.

(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.