



MENU BAR

APERITIFS & DRINKS MENU

ITALIANO

- ◆ CAFFETTERIA
 - ◆ GELATI ARTIGIANALI
 - ◆ PASTICCERIA
ARTIGIANALE
 - ◆ PANINI E FOCACCE
 - ◆ LE PIADINE
-
- ◆ VINI AL CALICE
 - ◆ COCKTAIL
 - ◆ BIRRE A PRESSIONE
 - ◆ BIRRE ARTIGIANALI
 - ◆ BIRRE IN BOTTIGLIA
 - ◆ AMARI E DISTILLATI
 - ◆ DESSERT ARTIGIANALI
 - ◆ THÉ E TISANE

ENGLISH

- ◆ *COFFEE SHOP*
 - ◆ *HOME MADE ICE CREAM*
 - ◆ *HOME MADE PASTRY*
 - ◆ *SANDWICHES &
FOCACCIA*
 - ◆ *FLATBREAD WRAPS*
-
- ◆ *WINES BY THE GLASS*
 - ◆ *COCKTAIL*
 - ◆ *DRAFT BEERS*
 - ◆ *CRAFT BEERS*
 - ◆ *BOTTLED BEERS*
 - ◆ *BITTERS & SPIRITS*
 - ◆ *HOME MADE DESSERTS*
 - ◆ *TEA & HERBAL TEAS*



CAFFETTERIA / coffee shop

CAFFÈ / coffee	€ 1,30
CAFFÈ AMERICANO / american coffee	€ 2,10
CAFFÈ CORRETTO / espresso with liquor	€ 1,90
CAFFÈ DECAFFEINATO / decaffeinated coffee	€ 1,60
CAFFÈ DOPPIO / double	€ 2,60
CAFFÈ GINSENG PICCOLO / small ginseng coffee	€ 1,70
CAFFÈ GINSENG GRANDE / large ginseng coffee	€ 2,00
CAFFÈ D'ORZO PICCOLO / small barley coffee	€ 1,70
CAFFÈ D'ORZO GRANDE / large barley coffee	€ 2,00
CAFFÈ MACCHIATONE / macchiato	€ 1,80
CAFFÈ SHAKERATO / iced shaken coffee	€ 5,00
CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEYS / iced shaken coffee with baileys	€ 7,00
CAFFÈ SHAKERATO CON AMARETTO / iced shaken coffee with amaretto	€ 7,00
CAFFÈ SHAKERATO CON CARMELLO	
SALATO / iced shaken coffee with salted caramel	€ 7,00
CAPPUCCINO / cappuccino	€ 1,90
CAPPUCCINO DECAFFEINATO CON SOYA / decaf cappuccino with soy milk	€ 3,00
CAPPUCCINO DOPPIO ESPRESSO / double espresso cappuccino	€ 3,70
CAPPUCCINO DECAFFEINATO / decaffeinated cappuccino	€ 2,50
CAPPUCCINO GINSENG / ginseng	€ 2,30
CAPPUCCINO D'ORZO / barley cappuccino	€ 2,30
CAPPUCCINO SOYA / soy cappuccino	€ 2,30
LATTE BIANCO / steamed milk	€ 2,00
LATTE DI SOYA / soy milk	€ 2,30
LATTE MACCHIATO / latte macchiato	€ 3,00
LATTE DI SOYA MACCHIATO / soy milk latte macchiato	€ 3,30
MAROCCHINO / marocchino	€ 2,00
dek, orzo, ginseng aggiunta € 0,30 / decaf, barley, ginseng extra € 0,30	
MAROCCHINO SPECIAL CON NUTELLA / marocchino special with nutella	€ 3,00
dek, orzo, ginseng aggiunta € 0,30 / decaf, barley, ginseng extra € 0,30	



BIBITE / soft drinks

BICCHIERE ACQUA NATURALE O GASATA / still or sparkling water (glass)	€ 0,50
ACQUA NATURALE O GASATA 0,5 L / still or sparkling water 0.5 L	€ 1,60
ACQUA NATURALE O GASATA 1 L / still or sparkling water 1 L	€ 3,00
CAMPARI BITTER - SODA / campari bitter - soda	€ 4,50
COCA COLA - COCA COLA ZERO	€ 4,50
FANTA - FANTA AMARA - SPRITE	€ 4,50
CRODINO - SAN BITTER ROSSO	€ 5,00
LEMON SODA / lemon soda	€ 4,50
CHINOTTO LURISIA / lurisia chinotto	€ 5,00
SCHWEPPE TONICA / schweppes tonic water	€ 5,00
THÉ FREDDO PESCA - LIMONE / iced tea peach - lemon	€ 4,50
GINGER BEER / ginger beer	€ 5,00
TONICA POMPELMO ROSA / pink grapefruit tonic	€ 5,00
SUCCO DI POMODORO / tomato juice	€ 5,00
SUCCO DI FRUTTA / fruit juice	€ 4,00
Ace, Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Pompelmo, Ananas, Mela / Ace, Peach, Pear, Apricot, Blueberry, Grapefruit, Pineapple, Apple	
SCIROPPI / syrups	€ 3,00
Menta, Orzata, Fragola, Granatina, Latte Cocco, Mango, Viola, Sambuco / Mint, Orgeat, Strawberry, Grenadine, Coconut, Mango, Violet, Elderflower	
SPREMUTA / freshly squeezed orange juice	€ 5,00



GELATI ARTIGIANALI

PRODUZIONE PROPRIA
HOME MADE ICE CREAM

1 – 2 gusti / 1 – 2 <i>flavours</i>	€ 3,00
2 – 3 gusti / 2 – 3 <i>flavours</i>	€ 4,00
◆	
Affogato al caffè / <i>coffee affogato</i>	€ 6,00
Aggiunta panna / <i>whipped cream</i>	€ 1,00

Ⓜ GUSTI / *flavours* 3.7.6.8

- | | |
|--|---|
| ◆ Vaniglia / <i>Vanilla</i> | ◆ Cioccolato / <i>Chocolate</i> |
| ◆ Pistacchio / <i>Pistachio</i> | ◆ Nocciola / <i>Hazelnut</i> |
| ◆ Variegato all'amarena / <i>Black cherry ripple</i> | ◆ Limone / <i>Lemon</i> |
| ◆ Lampone / <i>Raspberry</i> 🌿 | ◆ Pompelmo rosa / <i>Pink grapefruit</i> 12 🌿 |

Chiedere al personale per eventuali gusti del giorno
Please ask our staff for the flavours of the day





DESSERT

* * *



CAFFÈ GOURMET *** € 10,00

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

SFOGLIATINA DI MELA E NOCCIOLA *** € 8,50

Accompagnata da crema inglese e vaniglia 1.3.7.8

LA "MOUSSELINE" *** € 8,50

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato, finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8



4810 "SUMMER EDITION" *** € 9,00

Con cuore di marshmallow al frutto della passione 3.4.7.8



SEMIFREDDO AL POPCORN E CARAMELLO *** € 8,50

3.7.8



LA NOSTRA PROPOSTA VEGANA *** € 8,50

Spicy aspic all'ananas con biscottini cocco e cioccolato 1.7.8



SORBETTO AL POMPELMO ROSA ¹² € 9,00

accompagnato dal gin scelto dal nostro barman Fabrizio — sorpresa!!

Pink grapefruit sorbet paired with a gin chosen by our barman Fabrizio — a surprise!!

LE PROPOSTE DEL GIORNO *** € 8,50

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12



Per maggiori informazioni sugli allergeni consulta l'ultima pagina di questo menu

For more information on allergens, see the last page of this menu

* Prodotto surgelato · frozen product

** Alcuni prodotti freschi potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale HACCP · some fresh products may be subject to rapid blast chilling in accordance with Reg. EC 852/04 – HACCP guidelines

*** Fatto direttamente dal nostro laboratorio artigianale · made in our artisanal lab

COCKTAIL

COCKTAIL CLASSICI

CLASSIC COCKTAILS

	HUGO € 7,00 Sciropo di sambuco, Prosecco, Soda <i>Elderflower syrup, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ APEROL € 7,00 Aperol, Prosecco, Soda <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ CAMPARI € 7,00 Campari, Prosecco, Soda <i>Campari, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ ANGURIA € 7,00 Sciropo all'anguria, lime, Prosecco, Soda <i>Watermelon syrup, lime, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ DAHU € 7,00 Melograno, ciliegia, lampone, Prosecco, Soda <i>Pomegranate, cherry, raspberry, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ POP CORN € 7,00 Sciropo di pop corn, lime, Prosecco, Soda <i>Popcorn syrup, lime, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ CAMELLO € 7,00 Sciropo di caramello, lime, Prosecco, Soda <i>Caramel syrup, lime, Prosecco, Soda</i>
	SPRITZ MARTINI € 7,00 Sciropo vermouth bianco, Prosecco, Soda <i>White vermouth syrup, Prosecco, Soda</i>
	AMERICANO € 10,00 Vermouth rosso, Campari Bitter, Soda <i>Red vermouth, Campari Bitter, Soda</i>
	GIN TONIC EXTRA PREMIUM € 13,00 Gin Extra Premium, Acqua Tonica · Bombay, Neige Noire, Hendrix, Mare, Monkey 47, Tanqueray <i>Premium Gin, Tonic Water</i>
	NEGRONI € 10,00 Vermouth Rosso, Gin, Campari Bitter <i>Red Vermouth, Gin, Campari Bitter</i>
	SBAGLIATO € 10,00 Vermouth Rosso, Campari Bitter, Prosecco <i>Red Vermouth, Campari Bitter, Prosecco</i>
	MOJITO € 10,00 Rum bianco, soda, lime, menta, zucchero di canna <i>White rum, soda, lime, mint, cane sugar</i>

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

	GIN ZERO ALCOOL € 10,00 Tanqueray Zero, Acqua Tonica <i>Tanqueray Zero, Tonic Water</i>
	SPRITZ ZERO ALCOOL € 10,00 Spremuta d'arancia, Granatina, San Bitter <i>Fresh orange juice, Grenadine, San Bitter</i>
	VIRGIN MOJITO € 10,00 Sprite, Sciropo di Zucchero di Canna, Sciropo di Lime, Menta <i>Sprite, Cane Sugar Syrup, Lime Syrup, Mint</i>

COCKTAIL

DALLE 15.30 SINO A CHIUSURA

FROM 3:30 PM UNTIL CLOSING

COCKTAIL CLASSICI

CLASSIC COCKTAILS

	EVOLUTION 13 € 10,00 Sambuca, Gin, zenzero, lime, albume vegetale, Campari Soda, sale <i>Gin, Sambuca, ginger, lime, vegan foam, Campari Soda, salt</i>
	DAIQUIRI € 10,00 Rum Bianco, succo di limone, Sciroppo di Zucchero <i>White Rum, lemon juice, sugar syrup</i>
	DAIQUIRI ALLO ZENZERO € 10,00 Rum Bianco, succo di limone, Sciroppo di Zenzero <i>White Rum, lemon juice, ginger syrup</i>
	MOSCOW MULE € 10,00 Vodka, Lime, Ginger Beer <i>Vodka, Lime, Ginger Beer</i>
	WHISKY SOUR € 10,00 Whisky, sciroppo di limone, lime, albume vegetale <i>Whisky, lemon syrup, lime, vegan foam</i>
	PALOMA € 10,00 Tequila, succo di lime, tonica pompelmo rosa <i>Tequila, lime juice, pink grapefruit tonic</i>
	SPARK € 10,00 Campari, Montenegro, succo di limone, sciroppo di rose, tonica al pompelmo rosa <i>Campari, Montenegro, lemon juice, rose syrup, pink grapefruit tonic</i>

DALLE 15.30 SINO A CHIUSURA

FROM 3:30 PM UNTIL CLOSING

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

	NOIR € 10,00 Gum, sprite, lime <i>Gum syrup, Sprite, Lime</i>
	CUBANITO € 10,00 Spremuta pompelmo, fragola, bordino code di zucchero <i>Grapefruit juice, strawberry, sugar rim</i>
	POP CORN € 10,00 Tè nero, succo di limone, albume vegetale, sciroppo al pop corn <i>Black tea, lemon juice, vegan foam, popcorn syrup</i>
	L'ESOTICO € 10,00 Ananas, mango, cocco, limone spremuto, crosta di cocco <i>Pineapple, mango, coconut, fresh lemon, coconut crust</i>
	MASC MELLOW € 10,00 Tropical Blue, Sprite, succo di limone, albume vegetale <i>Tropical Blue, Sprite, lemon juice, vegan foam</i>



BIRRE

BIRRE A PRESSIONE

DRAUGHT BEERS



PAULANER MUNCHNER HELL

Birra piccola Munich Lager 4,9% · 0,25 L / *Small Munich* € 4,00

Lager

Birra media Munich Lager 4,9% · 0,50 L / *Medium Munich Lager* € 7,00

Birra piccola Weissbier 5,5% · 0,25 L / *Small* € 5,00

Weissbier

Birra media Weissbier 5,5% · 0,50 L / *Medium Weissbier* € 8,00

Birra piccola Panachè / Radler 0,25 L / *Small Panachè /* € 4,00

Radler

Birra media Panachè / Radler 0,50 L / *Medium Panachè /* € 7,00

Radler



MENABREA AMBRATA

Birra piccola 4,5% · 0,25 L / *Small beer* € 5,00

Birra media 4,5% · 0,50 L / *Medium beer* € 8,00

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

CRAFT BEERS IN BOTTLES



MICROBIRRIFICIO COURMAYEUR MONT-BLANC

Punta Helbronner American Pale Ale 5,8% · 0,33 L € 8,00

La Brenva Lager 4,9% · 0,33 L € 8,00

Les Dames Anglaises Doppelbock 7,5% · 0,33 L € 8,00

Aiguille Blanche Blanche 5,5% · 0,33 L € 8,00

Grandes Jorasses Ipa 6,2% · 0,33 L € 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS



FORST  — Zero Alcool Free 0,33 L / *Alcohol-free beer* € 5,00



BIRRA DAURA  Lager 5,4% · 0,33 L / *Gluten-free lager* € 6,00

DIGESTIVI

DIGESTIFS

DIGESTIVI / digestifs

BAILEYS	€ 5,00
COINTREAU	€ 5,00
HERBETET GENEPEY	€ 5,00
LIMONCELLO	€ 5,00
VERMOUTH BIANCO – ROSSO	€ 5,00
<i>White – Red Vermouth</i>	
SAMBUCA	€ 5,00
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL	€ 6,00
TEQUILA SALE LIMONE	€ 7,00
<i>Tequila with Salt and Lemon</i>	
GRAND MARNIER	€ 7,00

AMARI / bitters

AMARETTO DI SARONNO	€ 5,00
AMARO DEL CAPO	€ 5,00
BRANCA MENTA	€ 5,00
DENTE DEL LEONE	€ 6,00
FERNET BRANCA	€ 5,00
JEFFERSON	€ 8,00
MONTENEGRO	€ 5,00
SAN SIMONE	€ 5,00

COGNAC

COGNAC SPECIAL	€ 12,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 5,00

WHISKY

FOUR ROSES	€ 6,00
LAGAVULIN	€ 10,00

GRAPPE / grappa

GRAPPA AL MOSCATO	€ 8,00
<i>Muscat Grappa</i>	
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
<i>White Grappa</i>	
GRAPPA BARRIQUE 903	€ 6,00
GRAPPA DI FUMIN	€ 6,00
<i>Fumin Grappa</i>	
GRAPPA DI PETITE ARVINE	€ 6,00
<i>Petite Arvine Grappa</i>	

RUM

RUM EMINENTE	€ 8,00
RUM HAVANA 7	€ 8,00
RUM PAMPERO BIANCO	€ 8,00
<i>White Pampero Rum</i>	
RUM PAMPERO SCURO	€ 8,00
<i>Dark Pampero Rum</i>	
RUM SPECIAL	€ 8,00

LA NOSTRA PASTICCERIA

OUR PASTRY

CROISSANT CREMA 1.3.7 / <i>cream croissant</i>	€ 1,80
CROISSANT CIOCCOLATO 1.3.7.8 / <i>chocolate croissant</i>	€ 1,80
CROISSANT ALBICOCCA 1.3.7 / <i>apricot croissant</i>	€ 1,80
CROISSANT PISTACCHIO 1.3.7.8 / <i>pistachio croissant</i>	€ 1,90
CROISSANT VUOTO 1.3.7 / <i>plain croissant</i>	€ 1,70
CROISSANT MIGNON SEMINTEGRAL AL MIELE 1.3.7 / <i>wholemeal mini croissant with honey</i>	€ 1,70
 CROISSANT MIGNON VEGANO	
CURCUMA LAMPONE 1 / <i>vegan mini croissant turmeric raspberry</i>	€ 1,70
 CROISSANT CARBONE VEGETALE 1.3.7 / <i>charcoal croissant</i>	€ 1,70
PAIN CHOCOLAT 1.3.7 / <i>pain au chocolat</i>	€ 1,80
PAIN CHOCOLAT AL CIOCCOLATO E ARANCIA 1.3.7 / <i>chocolate and orange</i>	€ 1,80
PRUSSIANA 1.3.7 / <i>prussiana</i>	€ 1,80
VENEZIANA CON CREMA 1.3.7 / <i>custard danish</i>	€ 1,80
VENTAGLIO MELA E CREMA 1.3.7 / <i>apple and cream fan</i>	€ 1,90
BOMBOLINO ALLA CREMA 1.3.7 / <i>cream-filled doughnut</i>	€ 1,70
CIAMBELLA 1.3.7 / <i>doughnut</i>	€ 1,70
GIRELLA UVETTA 1.3.7 / <i>raisin swirl</i>	€ 1,80
GIRELLA CREMA CIOCCOLATO 1.3.7 / <i>chocolate cream swirl</i>	€ 1,80
SFOGLIATINA ALLA MELA 1.3.7 / <i>apple puff pastry</i>	€ 2,40
SFOGLIATINA AL RABARBARO 1.3.7 / <i>rhubarb puff pastry</i>	€ 2,40
BREONE 1.3.7 / <i>bretone biscuit</i>	€ 1,90
MUFFIN CIOCCOLATO 1.3.7 / <i>chocolate muffin</i>	€ 3,60
MUFFIN RICOTTA CIOCCOLATO 1.3.7 / <i>ricotta and chocolate muffin</i>	€ 3,60
MUFFIN FRUTTI DI BOSCO 1.3.7 / <i>mixed berries muffin</i>	€ 3,60
 MUFFIN VEGANO 1 / <i>vegan muffin</i>	€ 3,60

BANANA BREAD 1.3.7 / <i>banana bread</i>	€ 3,60
FETTA DI TORTA 1.3.7.8 / <i>slice of cake - chiedere quelle disponibili</i>	€ 4,00
PLUMCAKE 1.3.7 / <i>plumcake</i>	€ 3,00
PANCAKE 1.3.7.8 / <i>pancake - acero o miele o nutella</i>	€ 4,00
BISCOTTONE CIOCCOLATO E NOCI 1.3.7.8 / <i>chocolate and walnut cookie</i>	€ 2,80
 BISCOTTONE VEGANO CON MANDORLE 1.8 / <i>vegan cookie with almonds</i>	€ 2,80
BISCOTTI 1.3.7.8 / <i>cookies</i>	€ 1,00
SACCHETTO BISCOTTI 4810 1.3.7.8 / <i>bag of cookies 4810</i>	€ 5,00
TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA 1.3.7.8 / <i>fresh fruit tartlets</i>	€ 2,00
TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA GRANDE 1.3.7.8 / <i>large fresh fruit tartlets</i>	€ 5,00
BIGNÈ CHANTILLY 1.3.7 / <i>chantilly cream profiterole</i>	€ 1,30
CROSTATÀ MARMELLATA 1.3.7.8 / <i>jam</i>	€ 4,50
CROSTATINA RAGNATELA 1.3.7.8 / <i>spider tart - nutella e pan di Spagna</i>	€ 4,00
CIOCCOLATINI 8 / <i>chocolate pralines</i>	€ 1,50

MINI PROPOSTE SALATE

SAVORY MINI BITES

FOCACCIA MIGNON FARCITA 1.3.7 / <i>Cotto Fontina / Ham and Fontina - mini stuffed focaccia</i>	€ 2,20
BRETZEL 1.3.7 / <i>brezel</i>	€ 2,50



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



VEGANO / VEGAN



PANINI E FOCACCCE

SANDWICHES & FOCACCIA

FOCACCIA COTTO E FONTINA 1.7 € 6,00
Prosciutto cotto e fontina / *Cooked ham and Fontina cheese*

FOCACCIA CRUDO E FONTINA 1.7 € 6,50
Prosciutto crudo e fontina / *Cured ham and Fontina cheese*

TOAST COTTO E FONTINA 1.7 € 5,50
Prosciutto cotto e fontina / *Cooked ham and Fontina cheese*

TOAST CRUDO E FONTINA 1.7 € 6,00
Prosciutto crudo e fontina / *Cured ham and Fontina cheese*

🌱 PANINO GRILLED VEGAN 1.7 € 8,00
Melanzane, peperoni, zucchine, insalata / Eggplant, bell peppers, zucchini, lettuce

PANINO CAPRESE 1.7 € 8,00
Pomodoro, insalata, origano, mozzarella / *Tomato, lettuce, oregano, mozzarella*

PANINO TIROLESE 1.7 € 8,00
Speck, brie / *Speck and Brie cheese*

PANINO COTOLETTA 1.3.7 € 9,00
Cotoletta di pollo, pomodoro, insalata / *Chicken cutlet, tomato, lettuce*

PANINO VALDOSTANO 1.3.7 € 10,00
Cotoletta di pollo, prosciutto cotto, fontina, pomodoro, insalata / *Chicken cutlet, cooked ham, Fontina cheese, tomato, lettuce*

PANINO ROMANO COTTO 1.7 € 7,50
Focaccia romana, prosciutto cotto, fontina, pomodoro / *Roman-style focaccia, cooked ham, Fontina cheese, tomato*

PANINO ROMANO CRUDO € 8,50
Focaccia romana, prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro / *Roman-style focaccia, cured ham, mozzarella, tomato*

PIZZA MARGHERITA O ALTRE FARCITURE 1.7 € 7,50
Pomodoro, mozzarella, altre farciture / *Tomato, mozzarella, additional toppings*

CROISSANT FARCITO 1.3.7.8 € 4,50
Prosciutto cotto, fontina, insalata, maionese / *Cooked ham, Fontina cheese, lettuce, mayonnaise*

TRANCIO DI FOCACCIA ROMANA 1 a peso € 18,00 kg
by weight € 18,00 kg

Per la fontina DOP e il formaggio valdostano il consumo è sconsigliato ai bambini di età inferiore ai 10 anni
For Fontina DOP and Valle d'Aosta cheese, consumption is not recommended for children under 10 years of age



LE PIADINE

FLATBREAD WRAPS

Fatte dalla nostra pasticceria / Made by our patisserie



LA CLASSICA 1.7 € 8,50

Squacquerone, crudo e rucola / *Squacquerone cheese, cured ham and rocket*

LA VALDOSTANA 1.7 € 8,50

Fontina, cotto e funghi trifolati / *Fontina cheese, cooked ham and sautéed mushrooms*

LA SEXY 1 € 8,50

Salsiccia, cipolla e peperoni / *Sausage, onion and peppers*



VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS



Per i nostri vini al calice consulta la nostra carta online.

Please consult our online wine list for our wines by the glass.

La tecnologia Enomatic permette di preservare le proprietà organolettiche del vino e di garantire una degustazione ottimale.

Enomatic technology preserves the organoleptic characteristics of wine and guarantees an optimal tasting experience.



Grazie al suo sistema di dosaggio e di conservazione sottovuoto, ogni bicchiere sarà servito come se la bottiglia fosse appena aperta — dettaglio importante per i vini pregiati e di alta qualità.

Thanks to its vacuum preservation and dispensing system, every glass is served as if the bottle had just been opened, an important feature for premium and high-quality wines.



SCANSIONA PER LA NOSTRA CARTA VINI ONLINE

SCAN TO VIEW OUR ONLINE WINE LIST



TEA TIME

THÉ NERO / black tea

€ 5,00

English Breakfast Chà

al gusto di malto, tè nero Rukeri · Malty flavour, Rukeri black tea

Earl Grey Chà

al gusto di bergamotto, blend di tè neri · Bergamot flavour, blend of black teas

THÉ VERDE / green tea

€ 5,00

Special Jasmine Chà

tè verde del Fujian profumato al gelsomino · Fujian green tea scented with jasmine

Lemon Fresh Chà

miscela di tè verde giapponese al limone e zenzero · Japanese green tea blend with lemon and ginger

Genmaicha con Matcha Chà

alta qualità con Sencha da Shizuoka e Matcha da Nishio · Premium tea with Sencha from Shizuoka and Matcha from Nishio

TISANE / herbal infusions

€ 5,00

1. Peppermint

Tisana di menta piperita dell'Oregon · Oregon peppermint herbal infusion

Digestiva Chà

menta, camomilla, anice, finocchio, cumino, calendula, malva · Mint, chamomile, anise, fennel, cumin, calendula, mallow

Relax Chà

al gusto di arancia rossa · Blood orange flavour

ROOIBOS

€ 5,00

Rooibos Chà

tè dall'Afrikaner Arbusto Rosso · Tea from the South African Red Bush

INFUSI FRUTTATI

€ 5,00

Fruit Infusions · Tè Ceylon con estratti naturali / Ceylon tea with natural extracts

- | | |
|------------------|-------------------|
| 3. Lemon | 11. Apple |
| 4. Vanilla | 12. Maple |
| 5. Tropical Fire | 13. Rose |
| 6. Peach-Apricot | 14. Mango |
| 7. Strawberry | 15. Pineapple |
| 8. Blueberry | 16. Passion Fruit |
| 9. Cranberry | 17. Cinnamon |
| 10. Raspberry | |



CHIEDI AL PERSONALE
LA SELEZIONE DEL
GIORNO

Ask our staff for the daily selection

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLERGIES & FOOD INTOLERANCES

*Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti tracce di allergeni (Dir. 2003/89/CE e Allegato II Reg. FIAC)
Our products may contain traces of allergens (Directive 2003/89/EC and Annex II of the FIAC Regulations)*

1

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e
derivati / *Gluten-containing cereals*

2

CROSTACEI / *Crustaceans*

3

UOVA / *Eggs*

4

PESCE / *Fish*

5

ARACHIDI / *Peanuts*

6

SOIA / *Soybeans*

7

LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio) /
Milk

8

FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi,
ecc. / *Tree nuts*

9

SEDANO /

Celery

10

SENAPE / *Mustard*

11

SEMI DI SESAMO / *Sesame seeds*

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l /
Sulphur dioxide and sulphites

13

LUPINI / *Lupin*

14

MOLLUSCHI / *Molluscs*

PER QUALSIASI
INFORMAZIONE SU
SOSTANZE E ALLERGENI
RIVOLGERSI AL
PERSONALE IN SERVIZIO

*For any information on substances and allergens,
please contact our staff*

* Prodotto surgelato · *frozen product* — ** Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido
(Reg. CE 852/04 · HACCP) · *some fresh products may be blast chilled*
*** Fatto nel nostro laboratorio artigianale · *made in our artisanal lab*