

MENU BAR

APERITIFS & DRINKS MENU

ITALIANO

- CAFFETTERIA
- GELATI ARTIGIANALI
- PASTICCERIA ARTIGIANALE
- PANINI E FOCACCE
- PIADINE
- TAPAS

- 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*
- *TAPAS*

- *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 espresso* ..... € 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 / *macchiatone coffee* ..... € 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 CARAMELLO 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 cappuccino* ..... € 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

SCHWEPPES 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

COLAZIONE SALATA

PETIT-DÉJEUNER SALÉ · SAVOURY BREAKFAST

DALLE 7:00 ALLE 11:00 · DE 7H00 À 11H00 · 7 AM – 11 AM

2 uova al tegamino con bacon [3] ..... € 10,00

Deux œufs au plat avec bacon
Two fried eggs with bacon

Scrambled eggs vegetariane [3] ..... € 10,00

con verdure grigliate
Œufs brouillés végétariens aux légumes grillés
Vegetarian scrambled eggs with grilled vegetables

Scrambled eggs cotto e toma [3.7] ..... € 10,50

con prosciutto cotto e toma di Gressoney
Œufs brouillés au jambon cuit et toma de Gressoney
Scrambled eggs with cooked ham and toma di Gressoney

Scrambled eggs semplici [3] ..... € 8,00

Œufs brouillés nature
Plain scrambled eggs

SUPPLEMENTI · SUPPLÉMENTS · EXTRAS

Patate valdostane a cubetti ..... + € 2,50

Pommes de terre valdôtaines en dés
Diced Aosta Valley potatoes

French toast [1.3.7] ..... + € 2,50

Pain perdu
French toast

Per gli allergeni consulta l'ultima pagina di questo menu
Pour les allergènes, voir la dernière page de ce menu
For allergens, see the last page of this menu

GELATI ARTIGIANALI

PRODUZIONE PROPRIA

HOME MADE ICE CREAM

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

GUSTI / *flavours* 3.7.6.8

- Vaniglia / *Vanilla*
- Cioccolato / *Chocolate*
- Pistacchio / *Pistachio*
- Nocciola / *Hazelnut*
- Fior di latte / *Sweet cream*

SORBETTI / *sorbets*

- Limone / *Lemon*
- Lampone / *Raspberry*

Chiedere al personale per eventuali gusti del giorno

Please ask our staff for the flavours of the day

DESSERT

* * *

SEMIFREDDO AL CROCCANTINO E RUM *** ..... € 7,00
Con cuore di meringa croccante alla liquirizia e caramello al caffè 3.7.8.12

LA "MOUSSELINE" *** ..... € 7,00
Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato, finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8

MELA AL FIENO ..... € 7,00
Con frolla e crumble alle mandorle e chantilly al Grand Marnier (su richiesta anche chantilly classica) 1.3.7.8.12

4810 "WINTER EDITION" *** ..... € 8,00
Semisfera di cioccolato dal cuore cremoso di arachidi e caramello 3.5.7.8

ASPIC ALLA FRUTTA DI STAGIONE ..... € 7,00

GELATO CON CIOCCOLATA CALDA *** ..... € 7,00
Scegli il tuo gusto preferito del gelato artigianale di nostra produzione: lo completiamo con la cioccolata calda preparata dalla nostra pasticceria e meringa sbriciolata 3.7

CAFFÈ GOURMET *** ..... € 9,00
Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

LE PROPOSTE DEL GIORNO *** ..... € 7,00
Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12

Senza glutine · *gluten free* Vegano · *vegan*

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

L'ORA DELLO SPRITZ

SPRITZ TIME

HUGO ..... € 7,00
Prosecco, Sambuco, Soda 12
Prosecco, Elderflower, Soda

APEROL ..... € 7,00
Aperol, Prosecco, Soda 12
Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI ..... € 7,00
Campari, Prosecco, Soda 12
Campari, Prosecco, Soda

VIOLETTA ..... € 7,00
Sciroppo alla Violetta, Prosecco, Soda 12
Violet syrup, Prosecco, Soda

DAHU ..... € 7,00
Dahu, Prosecco, Soda 12
Dahu, Prosecco, Soda

GENEPY ..... € 7,00
Genepy, Prosecco, Soda 12
Genepy, Prosecco, Soda

OCEAN BLUE ..... € 7,00
Tropical Blue, Prosecco, Soda 12
Tropical Blue, Prosecco, Soda

AMARO E BOLLE ..... € 7,00
Amaro, Prosecco, Soda 12
Amaro, Prosecco, Soda

EXTRA DRY ..... € 7,00
Vermouth Extra Dry, Prosecco, Soda 12
Extra Dry Vermouth, Prosecco, Soda

TOP GREEN ..... € 7,00
Midori, Prosecco, Soda 12
Midori, Prosecco, Soda

PASSION FRUIT ..... € 7,00
Passion Fruit, Prosecco, Soda 12
Passion fruit, Prosecco, Soda

PUMPKIN SPICE ..... € 7,00
Sciroppo alla Zucca, Prosecco, Soda 12
Pumpkin syrup, Prosecco, Soda

FUORI SERIE

SIGNATURE COCKTAILS

4810 ..... € 12,00
Grappa P. M. Blanc, Genepy, Agrodolce, Pera, Limone 12
Grappa P. M. Blanc, Genepy, sweet & sour, pear, lemon

MEZCAL NEGRONI ..... € 12,00
Mezcal, Vermouth Rosso, Bitter 12
Mezcal, Red Vermouth, Bitter

ALTA QUOTA ..... € 12,00
Genepy, Vodka, Amaro, Agave, Limone, Soda
Genepy, Vodka, Amaro, agave, lemon, soda

COCKTAIL

COCKTAIL CLASSICI

CLASSIC COCKTAILS



NEGRONI ..... € 10,00
Bitter, Gin, Vermouth Rosso 12
Bitter, Gin, Red Vermouth



AMERICANO ..... € 10,00
Bitter, Vermouth Rosso, Soda 12
Bitter, Red Vermouth, Soda



SBAGLIATO ..... € 10,00
Bitter, Vermouth Rosso, Prosecco 12
Bitter, Red Vermouth, Prosecco



OLD FASHIONED ..... € 10,00
Zolletta di zucchero, Dash di Bitter, Whisky 12
Sugar cube, dash of Bitters, Whisky



MARTINI COCKTAIL ..... € 10,00
Gin, Vermouth Dry 12
Gin, Dry Vermouth



MOSCOW MULE ..... € 10,00
Vodka, Lime, Ginger Beer 12
Vodka, lime, Ginger Beer



GIN FIZZ ..... € 10,00
Gin Dry, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda 12
Dry Gin, lemon juice, sugar syrup, soda



GIN TONIC ..... € 13,00
Gin, Acqua Tonica 12
Gin, Tonic Water

SOUR FAMILY

SOUR COCKTAILS



MANGO SOUR ..... € 10,00
Vodka, Mango, Lime, Zucchero, Albume 3.12
Vodka, mango, lime, sugar, egg white



MELON SOUR ..... € 10,00
Vodka, Midori, Lime, Zucchero, Albume 3.12
Vodka, Midori, lime, sugar, egg white



RUM CHOCOLATE ..... € 10,00
Rum, Cioccolato, Limone, Albume 3.7.12
Rum, chocolate, lemon, egg white



MEZCAL AL POPCORN ..... € 10,00
Mezcal, Popcorn, Limone, Albume 3.12
Mezcal, popcorn, lemon, egg white



WHISKY SOUR ..... € 10,00
Whisky, Albume, Limone, Zucchero 3.12
Whisky, egg white, lemon, sugar



GENEPY ALPINO SOUR ..... € 10,00
Genepy, Lime, Zucchero, Albume d'uovo 3.12
Genepy, lime, sugar, egg white

COCKTAIL

MOCKTAIL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

SOTTO ZERO ..... € 8,00
Sanbittèr Rosso, Spremuta, Amarena, Soda
Sanbittèr Rosso, fresh orange juice, black cherry, soda

WILD BERRY ..... € 8,00
Gin Zero, Lime, Succo di Mirtillo, Soda
Gin Zero, lime, blueberry juice, soda

FLOCKEN ..... € 8,00
Ananas, Lime, Caramello Salato, Soda 7
Pineapple, lime, salted caramel, soda

GIN TONIC 0.0% ..... € 8,00
Gin 0.0%, Tonica
Gin 0.0%, tonic water

MOJITO 4810 ..... € 8,00
Sprite, Lime, Menta
Sprite, lime, mint

SPARK ..... € 8,00
Tè al Limone, Fragola, Spremuta d'arancia
Lemon tea, strawberry, fresh orange juice

HOT DRINKS · DRINK CALDI

HOT DRINKS

VIN BRÛLÉ ..... € 6,00
Vino Rosso speziato caldo 12
Hot spiced red wine

BOMBARDINO ALPINO ..... € 7,00
Liquore all'uovo artigianale, Rum, Panna fresca, spolverata di Cacao amaro 3.7.12
Homemade egg liqueur, rum, fresh cream, dusted with bitter cocoa

CALIMERO ..... € 7,00
Liquore all'uovo, Caffè Espresso, Panna montata 3.7.12
Egg liqueur, espresso coffee, whipped cream

PUNCH ..... € 6,00
Punch caldo (Mandarino / Arancia / Rum) 12
Hot punch (mandarin / orange / rum)

HOT APPLE & WHISKY ..... € 8,00
Whisky, Succo di Mela caldo, Succo di Limone, Cannella, Sciroppo 12
Whisky, hot apple juice, lemon juice, cinnamon, syrup

BIRRE

BIRRE A PRESSIONE

DRAUGHT BEERS

PAULANER MUNCHNER HELL

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

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

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

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

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

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 0.0 — 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*

AMARETTO DI SARONNO ..... € 5,00
BAILEYS ..... € 5,00
COINTREAU ..... € 5,00
HERBETET GENEPY ..... € 5,00
LIQUIRIZIA ..... € 5,00
LIMONCELLO ..... € 5,00
MIRTO ..... € 5,00
VERMOUTH BIANCO – ROSSO ..... € 5,00
White – Red Vermouth
SAMBUCA ..... € 5,00
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL ..... € 6,00
TEQUILA SALE LIMONE ..... € 7,00
Tequila with Salt and Lemon
GRAND MARNIER ..... € 7,00

AMARI */bitters*

AMARO DEL CAPO ..... € 5,00
AVERNA ..... € 5,00
BRAULIO ..... € 5,00
BRANCA MENTA ..... € 5,00
FERNET BRANCA ..... € 5,00
JEFFERSON ..... € 8,00
MONTENEGRO ..... € 5,00
PETRUS ..... € 7,00
RABARBARO ..... € 5,00
SAN SIMONE ..... € 5,00
UNICUM ..... € 7,00

COGNAC

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

WHISKY

FOUR ROSES ..... € 6,00
JAMESON ..... € 10,00
LAGAVULIN ..... € 10,00
TALISKER ..... € 10,00
WILD TURKEY ..... € 10,00

GRAPPE */grappa*

GRAPPA AL MOSCATO ..... € 8,00
Muscat Grappa
GRAPPA BIANCA ..... € 5,00
White Grappa
GRAPPA BARRIQUE 903 ..... € 6,00
GRAPPA DI PETITE ARVINE ..... € 8,00
Petite Arvine Grappa
GRAPPA PRIÉ BLANC ..... € 8,00
Prié Blanc Grappa

RUM

RUM HAVANA 3 ..... € 7,00
RUM HAVANA 7 ..... € 8,00
RUM PAMPERO BIANCO ..... € 8,00
White Pampero Rum
RUM PAMPERO SCURO ..... € 8,00
Dark Pampero Rum
RUM SPECIAL ..... € 8,00

LA NOSTRA PASTICCERIA

OUR PASTRY

CROISSANT CREMA 1.3.7 */ cream croissant* ..... € 1,80

CROISSANT CIOCCOLATO 1.3.7.8 */ chocolate croissant* ..... € 1,80

CROISSANT ALBICOCCA 1.3.7 */ apricot croissant* ..... € 1,80

CROISSANT PISTACCHIO 1.3.7.8 */ pistachio croissant* ..... € 1,90

CROISSANT VUOTO 1.3.7 */ plain croissant* ..... € 1,70

CROISSANT MIGNON SEMINTEGRALE AL MIELE 1.3.7 */ wholemeal mini croissant with honey* ..... € 1,70

CROISSANT MIGNON VEGANO CURCUMA LAMPONE 1 */ vegan mini croissant turmeric raspberry* ..... € 1,70

CROISSANT CARBONE VEGETALE 1.3.7 */ charcoal croissant* ..... € 1,70

PAIN CHOCOLAT 1.3.7 */ pain au chocolat* ..... € 1,80

PAIN CHOCOLAT AL CIOCCOLATO E ARANCIA 1.3.7 */ chocolate and orange* ..... € 1,80

PRUSSIANA 1.3.7 */ prussiana* ..... € 1,80

VENEZIANA CON CREMA 1.3.7 */ custard danish* ..... € 1,80

VENTAGLIO MELA E CREMA 1.3.7 */ apple and cream fan* ..... € 1,90

BOMBOLINO ALLA CREMA 1.3.7 */ cream-filled doughnut* ..... € 1,70

CIAMBELLA 1.3.7 */ doughnut* ..... € 1,70

GIRELLA UVETTA 1.3.7 */ raisin swirl* ..... € 1,80

GIRELLA CREMA CIOCCOLATO 1.3.7 */ chocolate cream swirl* ..... € 1,80

SFOGLIATINA ALLA MELA 1.3.7 */ apple puff pastry* ..... € 2,40

SFOGLIATINA AL RABARBARO 1.3.7 */ rhubarb puff pastry* ..... € 2,40

BRETONE 1.3.7 */ bretone biscuit* ..... € 1,90

MUFFIN CIOCCOLATO 1.3.7 */ chocolate muffin* ..... € 3,60

MUFFIN RICOTTA CIOCCOLATO 1.3.7 */ ricotta and chocolate muffin* ..... € 3,60

MUFFIN FRUTTI DI BOSCO 1.3.7 */ mixed berries muffin* ..... € 3,60

MUFFIN VEGANO 1 */ vegan muffin* ..... € 3,60

BANANA BREAD 1.3.7 */ banana bread* ..... € 3,60

FETTA DI TORTA 1.3.7.8 */ slice of cake · chiedere quelle disponibili* ..... € 4,00

PLUMCAKE 1.3.7 */ plumcake* ..... € 3,00

PANCAKE 1.3.7.8 */ pancake · acero o miele o nutella (2pz)* ..... € 4,00

BISCOTTONE CIOCCOLATO E NOCI 1.3.7.8 */ chocolate and walnut cookie* ..... € 2,80

BISCOTTONE VEGANO CON MANDORLE 1.8 */ vegan cookie with almonds* ..... € 2,80

BISCOTTI 1.3.7.8 */ cookies* ..... € 1,00

SACCHETTO BISCOTTI 4810 1.3.7.8 */ bag of cookies 4810* ..... € 5,00

TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA 1.3.7.8 */ fresh fruit tartlets* ..... € 2,00

TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA GRANDE 1.3.7.8 */ large fresh fruit tartlets* ..... € 5,00

BIGNÈ CHANTILLY 1.3.7 */ chantilly cream profiterole* ..... € 1,30

CROSTATA MARMELLATA 1.3.7.8 */ jam tart* ..... € 4,50

CROSTATINA RAGNATELA 1.3.7.8 */ spider tart · nutella e pan di spagna* ..... € 4,00

CIOCCOLATINI 8 */ chocolate pralines* ..... € 1,50

MINI PROPOSTE SALATE

SAVORY MINI BITES

FOCACCIA MIGNON FARCITA 1.3.7 ..... € 2,20
Cotto Fontina / Ham and Fontina · mini stuffed focaccia

BRETZEL 1.3.7 */ brezel* ..... € 2,50

SENZA GLUTINE */ GLUTEN FREE* VEGANO */ VEGAN*

PANINI E FOCACCE

SANDWICHES & FOCACCIA

PANINO* 4810 GOURMET 1.7.12 ..... € 10,00
Porchetta, crauti, salsa ai peperoni / *Porchetta, sauerkraut, bell pepper sauce*

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 1.7 ..... € 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

* Prodotto surgelato · *frozen product* — ** Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido (Reg. CE 852/04 · HACCP) · *some products may be blast chilled*

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

NOVITÀ · NEW

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

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

TAPAS

CROSTINI DELLA VETRINA · FROM OUR COUNTER

DISPONIBILI DALLE 16:30 · *available from 4:30 pm*

4 CROSTINI € 8,00

any 4 crostini

Crostino di pane al carbone con guacamole* e salmone 1.4 ..... € 2,50
Charcoal bread crostino with guacamole and salmon*

Crostino di pane di segale con Philadelphia e giardiniera fatta in casa 1.7.12 ..... € 2,50
Rye bread crostino with cream cheese and homemade giardiniera

Crostino di pane ai fichi con lardo d'Arnad D.O.P., miele di castagno e nocciole 1.8 ..... € 2,50
Fig bread crostino with Lardo d'Arnad D.O.P., chestnut honey and hazelnuts

Crostino con patata di montagna, Bleu d'Aoste e noci 1.7.8 ..... € 2,50
Crostino with mountain potato, Bleu d'Aoste and walnuts

Crostino con salsiccia, peperoni e senape antica 1.10 ..... € 2,50
Crostino with sausage, peppers and wholegrain mustard

Crostino con toma di montagna, mela renetta e miele di rododendro 1.7 ..... € 2,50
Crostino with mountain toma, renette apple and rhododendron honey

Crostone di pane nero, motzetta, Fontina△ D.O.P. e cipolla all'agro 1.7.12 ..... € 5,00
Black bread crostone, motzetta, Fontina△ D.O.P. and pickled onion

* Prodotto surgelato · *frozen product* — △ Fontina D.O.P.: consumo sconsigliato ai bambini di età inferiore ai 10 anni
Fontina D.O.P.: not recommended for children under 10 years of age

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.

METODO CLASSICO FRANCIACORTA · calice € 12,00

Franciacorta traditional method sparkling wine · by the glass

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

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*