

PASTICCERIA
& BAKERY
DI QUARTIERE

Pancakes!!! A GOOD REASON TO WAKE UP EVERY MORNING
TORTE SU MISURA
ordina ora



TREAT YOURSELF

**BISCOTTI
SFORNATI
OGNI GIORNO**

HOME MADE

LA NOSTRA
PIZZA
IN TANTE RICETTE

BRUNCH & LUNCH
TUTTI I GIORNI

COFFEE LOVERS

PANE
PREPARATO OGNI
MATTINA
PRIMA
DEL TRAMONTO

BREAD BAKED BEFORE SUNRISE
every single morning

ESPRESSO



CLASSICO ITALIANO 1,50€
Note tostate e di cacao - Toasted and cocoa notes

DECAFFEINATO *caffeine free* 1,50€
Note di cereali tostate e cacao - Toasted cereals and cocoa notes

CARAMELLO 1,70€ *Espresso con note di caramello*
with caramel notes

VANILLA 1,70€ *Espresso al gusto di vaniglia*
Vanilla flavored espresso

NOCCIOLA 1,70€ *Espresso al gusto di nocciola*
Hazelnut flavored espresso

DOPPIO ESPRESSO *double espresso* 3€

CORRETTO *espresso with a splash of liquor* 2€

CORRETTO BAILEYS 2,50€

MONORIGINE 1,70€

PARTE DEL RICAVATO VERRÀ DONATO PER IL SOSTEGNO DI CANI PROPRIO SFORTUNATI.
PART OF THE PROCEEDS WILL BE DONATED FOR THE SUPPORT OF UNLUCKY DOGS
ONLUS "FELICI NELLA CODA"

BRAZIL: *note di miele e cereali - honey and cereals notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica*

GUATEMALA: *note di cereali e malto - cereals and malt notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica e robusta*

INDIA: *note speziate - spice notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica e robusta*

CONGO ORGANIC: *note di cereali, nocciole e lievemente fruttate -*
cereals, hazelnuts and slightly fruity notes
VARIETÀ / VARIETY: *arabica*

CAFFÈ FILTRO AMERICANO 2,50€ *Filter American coffee*

CAFFÈ AMERICANO 2,20€ *American coffee*

CAPPUCCINO 2,50€

CAPPUCCINO ALLA CANNELLA 2,50€ *Cappuccino with cinnamon*

CARAMEL CAPPUCCINO 3€

VANILLA CAPPUCCINO 3€

LATTE MACCHIATO *Hot milk with an espresso shot* 3€

GINSENG PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

GINSENG SENZA ZUCCHERO
PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

ORZO - PURO ORZO ITALIANO 100%
PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

GINSENG AL TE' MATCHA
PICCOLO *small* 1,50€ / GRANDE *big* 2€

CAPPUCCINO CON LATTE DI SOYA 2,50€
- GINSENG
- THE MATCHA
- ORZO

BICCHIERE DI LATTE 1,50€
milk glass

AGGIUNTA PANNA MONTATA 0,50€
additional whipped cream

AGGIUNTA DI LATTE DI SOYA 0,50€
soy milk

HOT SPECIAL COFFEE

CARAMEL LATTE MACCHIATO 3€
Hot milk with a Caramel espresso shot

VANILLA LATTE MACCHIATO 3€
Hot milk with a Vanilla espresso shot

NOCCIOLA LATTE MACCHIATO 3€
Hot milk with a Vanilla espresso shot

CAFFÈ VIENESE
CIOCCOLATO FONDENTE, CAFFÈ ESPRESSO, CANNELLA,
CACAO E LA NOSTRA PANNA MONTATA 3,50€
Hot milk with a Vanilla espresso shot



CIOCCOLATA CALDA

FATTA CON PANNA, LATTE, CACAO IN MICRO LOTTI
E CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%
CON LA NOSTRA FAMOSA
PANNA MONTATA AL MASCARPONE E VANIGLIA
5€
Hot chocolate milk with our fresh whipped cream

Tea

TÈ IN FOGLIE SFUSE 4€
LOOSE LEAF TEA

PESCA E PAPAYA TÈ BIANCO

TUTTA LA DELICATEZZA DEL TÈ BIANCO ARRICCHITA CON IL RAFFINATO SAPORE FRUTTATO DELLA PESCA E LE NOTE ESOTICHE DELLA PAPAYA

All the delicacy of white tea enriched with the refined fruity flavor of peach and the exotic notes of papaya

PISTACCHIO DI BRONTE TÈ NERO

UN TÈ NERO DAL GUSTO SORPRENDENTE. CARATTERIZZATO DAL SAPORE INCONFONDIBILE DEL PISTACCHIO.

A black tea with a surprising taste, characterized by the unmistakable flavor of pistachio

ROSA D'ORIENTE TÈ VERDE

UNA PROFUMATA ED EQUILIBRATA MISCELA DI TÈ VERDI. SENCHA CINESE, GUNPOWDER, WU LU, PAI MU TAN E JASMIN. IMPREZIOSITA DA UN DELICATO AROMA NATURALE DI MANGO E ROSA

A fragrant and balanced blend of green teas, Chinese Sencha, Gunpowder, Wu Lu, Pai Mu Tan and Jasmine, embellished with a delicate natural aroma of mango and rose

ROOIBOS ARANCIA E CAROTA

IL ROOIBOS È UNA BEVANDA DAL COLORE ROSSO AMBRATO TIPICA DEL SUDAFRICA. DOVE È CONSIDERATO DA SEMPRE UNA VERA E PROPRIA FONTE DI BENESSERE. ARANCIA E CAROTA, FONTI IMPORTANTI DI VITAMINE, ARRICCHISCONO QUESTA MISCELA DONANDO UN GUSTO PIACEVOLE E RINFRESCANTE. NON CONTIENE TEINA

Rooibos is an amber-red colored drink typical of South Africa, where it has always been considered a real source of well-being. Orange and carrot, important sources of vitamins, enrich this mixture giving a pleasant and refreshing taste. It does not contain theine

TISANA LADY CAMILLA

CAMOMILLA, LEMONGRASS E AGRUMI LA RENDONO ANCHE UN PO DIGESTIVA. È MOLTO PROFUMATA E APPREZZATA PER IL SAPORE DOLCE E AGRUMATO

Chamomile, lemongrass and citrus fruits also make it a little digestive. It is very fragrant and appreciated for its sweet and citrus flavour

EARL GREY LADY BLUE TÈ NERO

TÈ NERO DARJEELING DI PRIMO RACCOLTO. UN EARL GREY PROFUMATO ED ELEGANTE. CARATTERIZZATO DALLE CLASSICHE NOTE AGRUMATE DEL BERGAMOTTO E DA FIORI DI FIORDALISO

First harvest Darjeeling black tea. A fragrant and elegant Earl Grey, characterized by the classic citrus notes of bergamot and cornflower flowers

MELE DELL'ALTO ADIGE INFUSO FRUTTA

UN INFUSO ALLA FRUTTA DAL GUSTO DELIZIOSO ED EQUILIBRATO. ARRICCHITO DAL DOLCE SAPORE DELLE MELE

A fruit infusion with a delicious and balanced taste, enriched by the sweet flavor of apples

TISANA FRESCHEZZA DI MENTA E ZENZERO

È UN MIX DI INGREDIENTI CHE HANNO POTERE PRINCIPALMENTE DIGESTIVO

It is a mix of ingredients that have mainly digestive power

TISANA BEAUTY

GINKO, AMAMELIDE E VITE ROSSA AGISCONO A LIVELLO DELLA CIRCOLAZIONE PERIFERICA, MIGLIORANDO LA FUNZIONALITÀ DEI CAPILLARI, E HANNO DUNQUE DIVERSE AZIONI BENEFICHE: CONTRIBUISCONO A RIDURRE LA RITENZIONE IDRICA E COSÌ IL SENSO DI PESANTEZZA E DI GONFIORE DEGLI ARTI INFERIORI. IL SAPORE È GRADEVOLE, AROMATICO E DOLCE

Ginko, witch hazel and red vine act at the level of the peripheral circulation, improving the functionality of the capillaries, and therefore have various beneficial actions: they contribute to reducing water retention and thus the sense of heaviness and swelling of the lower limbs. The flavor is pleasant, aromatic and sweet

COFFEE, TEAS & TREATS

CAFFE' ESPRESSO GOURMET 2,70€
CON SELEZIONE DI 3 FROLLINI RIPIENI
with a selection of 3 cookies filled with jam

CAPPUCCINO GOURMET 3,70€
CON SELEZIONE DI 3 FROLLINI RIPIENI
with a selection of 3 cookies filled with jam

TE' GOURMET 5,20€
CON SELEZIONE DI 3 FROLLINI RIPIENI
with a selection of 3 cookies filled with jam

DEGUSTAZIONE DI SBRISOLONE 6€

CACAO E ARACHIDI

NOCCIOLA

PISTACCHIO

CLASSICA

Sbrisolona tasting:

Typical Mantuan mini-cakes

cocoa & peanuts

hazelnut

pistachio

classic with almonds

Amari ed altri

AMARO RAMAZZOTI, AMARO LUCANO, AMARO MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, FERNET BRANCA,
FERNET MENTA, SAMBUCA, AMARETTO DISARONNO, AMARO AVERNA 4€

BAILEYS 4,50€

LIMONCELLO 3€

Grappe

GRAPPA DI LUGANA LE MORETTE 4€

GRAPPA DI LUGANA BENEDICTUS - BARRICATA 5€

POLI, GRAPPA MORBIDA 4€

POLI, GRAPPA AROMATICA 4€

POLI, GRAPPA SECCA 4€

COFFEE LOVERS



BY CECILIA FROLLA

APERITIVI

APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
LIMONCELLO SPRITZ
5€

HUGO 6€

AMERICANO

HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & SODA 7€

NEGRONI

HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & GIN 8€

VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE 4€
VERMOUTH BIANCO 4€

CAMPARI SODA 4€

ANALCOLICI – ALCOHOL FREE

CRODINO - GINGERINO - SAN BITTER 3,50€

DRINKS

PEPSI COLA - 7UP - SCHWEPPES AL LIMONE -
SCHWEPPES ALLA ARANCIA -
SCHWEPPES TONICA - THE LIPTON AL LIMONE
PICCOLA (0.25 LIT) / SMALL 3,50€
GRANDE (0.50 LIT) / BIG 5,50€

ACQUA NATURALE - GASATA (0.50 LIT) 1,5€
mineral or sparkling water

SUCCHI DI FRUTTA

Bio Plose

4€
ORGANIC FRUIT JUICES
ANANAS, PESCA, ARANCIA, MELA, MELOGRANO,
ALBICOCCA, MIRTILLO, PERA, POMPELMO,
ARANCIA E CAROTA

*pineapple, peach, orange, apple, pomegrate, apricot,
blueberry, pear, grapefruit, orange and carrot*

BIRRE

alla spina - draft beers

4 LUPPOLI PORETTI

- LAGER - GIALLO PAGLIERINO / YELLOW
- NOTE AROMATICHE FRUTTATE E AMARO MODERATO
Fruity notes with moderate bitterness

PICCOLA / SMALL 3.80€

GRANDE / BIG 5.80€

DOUBLE GRIMBERGEN

- ABBAZIA - AMBRATO SCURO / DARK AMBER
- STRUTTURATO, DERIVANTE DALLA MISCELA DI DIVERSI
TIPI DI MALTO E DALLA DOPPIA FERMENTAZIONE
*Structured, resulting from the mixture of different types
of malt and from the double fermentation*

PICCOLA / SMALL 4,20€

GRANDE / BIG 6.70€

in bottiglia - by the bottle

BENEDIKTINER WEISSE 0,50 LIT. 6€

HEINEKEN ANALCOLICA – ALCOHOL FREE

0,33 LIT. 5€



The

FANCY GIN 9€

IL NOSTRO GIN FATTO CON LIMONE, FOGLIE DI ULIVO
E SCORZA D'ARANCIA

Our gin made with lemon, olive leaves and orange peel

MALFI LIMONE

MALFI POMPELMO

GIN MARE

TANQUERRY TEN

HENDRIX

HEPPLE GIN

9€

SERVITI CON TONICA FEVER TREE

served with Fever Tree Tonic

VINI

BOLLICINE *bubbles*

FRANCIACORTA BRUT 24 MESI, CONTADI CASTALDI *Garganega 100%*

GARGANEGA BIOLOGICO, FASOLI GINO *Garganega 100%*

CEPAGE ROSE, LE MORETTE *Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%*

BIANCHI E ROSATI *white & rosé*

LUGANA D.O.C. MANDOLARA, LE MORETTE *Turbiama 100%*

RIBOLLA GIALLA, LENUZZA *100% ribolla*

BARDOLINO CHIARETTO BIOLOGICO, FASOLI GINO
Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%

ROSSI *red*

SERAI ROSSO, GARDA IGT, LE MORETTE
Merlot, Cabernet, Sauvignon e Corvina Veronese

PASSITI *dessert wine*

PASSITO ACCORDO, LE MORETTE *100% trebbiano di Lugana, vendemmia tardiva*



36€

4€

21€

5€

24€

5€

24€

5€

33€

5€

23€

5€

23€

33€

VIENNOSERIE

BRIOCHE AL LIEVITO MADRE 1,50€
our sourdough brioche

VUOTE

CREMA PASTICCERA

CREMA ALLA NOCCIOLA

CONFETTURA DI ALBICOCCA

CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

empty

or filled with:

pastry cream - hazelnut cream -

apricot jam - berry jam

BIOCHE AL PISTACCHIO

CON GRANELLA DI PISTACCHIO 1,80€

*filled with pistachio cream, topped
with chopped pistachios*

BRIOCHE SPECIALI:

PAIN AU CHOCOLAT 1,80€

OLANDESI CREMA E FRUTTA FRESCA 2,50€

brioche with fresh fruits

VENEZIANE 1,90€

RIPIENA DI CREMA PASTICCERA *filled with pastry cream*

BRIOCHE SPECIALI DEL GIORNO DA 2,00€

brioche of the day from 2,00€

BRIOCHE INTEGRALI VEGANI *vegan*

CON SEMI DI QUINOA BIANCA

CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO 1,70€

Wheat Vegan brioche with quinoa seeds & berry jam

CRAPPEN 2,50€

CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

CON CREMA PASTICCERA

with berry jam or with pastry cream

MARITOZZI

MARITOZZO CLASSICO ALLA PANNA AL

MASCARPONE E VANIGLIA 3€

*"Maritozzo" special brioche with our mascarpone
and vanilla cream*

MARITOZZO CLASSICO CON CREMA AL

PISTACCHIO, PANNA AL MASCARPONE

E VANIGLIA, GRANELLA DI PISTACCHIO

SICILIANO 4€

*"Maritozzo" special brioche with pistachio cream and
our mascarpone and vanilla whipped cream*

MARITOZZO CLASSICO CON CREMA ALLA

NOCCIOLA, PANNA AL MASCARPONE

E VANIGLIA, GLASSATO

AL ROCHER FONDENTE 4€

*"Maritozzo" special brioche with hazelnut cream,
our whipped cream with mascarpone,
covered in a dark chocolate rocher*

DONUT

CON GLASSA GIALLA VUOTA 2,70€

with yellow glaze: empty

CON GLASSA ROSSA

RIPIENA DI MARMELLATA AL LAMPONE 3€

with pink glaze, filled with raspberry jam

CON GLASSA AL CACAO

RIPIENA DI CREMA ALLA NOCCIOLA 3€

with cocoa glaze, filled with hazelnut cream

CON GLASSA BIANCA 3€

RIPIENA DI MARMELLATA ALLA ALBICOCCA

with white glaze, filled with apricot jam

TORTE, MUFFINS & BOUNDT CAKES

TORTA VEGANA AL CACAO E BURRO DI ARACHIDI,
CON FARINA INTEGRALE E GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE 3€

*Chocolate and peanut butter Vegan cake with wholeme-
al flour and chocolate chips*

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

"COFFEE CAKE" VEGANA

ALLO YOGURT, VANIGLIA E CRUMBLE ALLA CANELLA
2,50€

*vegan coffee cake, done with yogurt & vanilla, with
cinnamon crumble*

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

TORTA VEGANA DI CARROTA, SCIROPPO D'ACERO
E NOCI PECANS 4€

Vegan cake with carrots, maple syrup and pecans

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

TORTA VEGANA AL MANGO 3€

Mango vegan cake

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

TORTA VEGANA CON ZUCCA, SCIROPPO D'ACERO E
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E ZUCCA 4€

*Pumpkin Vegan cake with maple syrup, covered in a dark
chocolate and pumpkin ganache*

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

BANANA BREAD 2,90€

ORANGE, CARROT AND GINGER BREAD 2,90€

SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE

LEMON & YOGURT POUND CAKE 2,90€

TORTINO DI MELA "GOLDEN DELICIOUS" 3,50€

"Golden Delicious" apple pie

ZUCCA E SCIROPPO D'ACERO POUND CAKE 2,90€

Pumpkin and maple syrup pound cake

MARBLE BOUNDT CAKE AL CACAO E VANIGLIA CON
CHIPS DI CIOCCOLATO FONDENTE 3€

*Marble boundt cake with vanilla, cocoa and dark
chocolate chips*

TORTE, MUFFINS & BOUNDT CAKES

TORTE DELLE ROSE
SERVITA CON LA NOSTRA CREMA PASTICCERA 5€
Our "Rose Cake" served with our vanilla chantilly

BROWNIE DI CIOCCOLATO FONDENTE,
CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE
E NOCI SERVITI CALDI CON PANNA MONTATA
4,50€
mega dark chocolate brownie, dark chocolate chunks & nuts, served warm with whipped cream

SALAME AL CIOCCOLATO FONDENTE, MANDORLA E
PISTACCHIO 5,50€
dark chocolate, almonds and pistachio "salame"

CHIEDI PER LE TORTE DEL GIORNO
Ask your server for the cakes of the day 

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA, AI LAMPONI
1,50€
"Friends" made with almond flour and raspberries

MUFFIN AI MIRTILLI 2,50€
Blueberry muffin

MUFFINS ALLO YOGURT, FARINA INTEGRALE,
BANANA E CHIPS DI CIOCCOLATO FONDENTE
2,50€
Whole-wheat yogurt, banana and chocolate muffins

MEGACUPCAKES DEL GIORNO 3,50€
megacupcakes of the day

BISCOTTERIA - HOMEMADE COOKIES

COOKIES AMERICANI CON CHUNKS DI
CIOCCOLATO FONDENTE 2€
American style cookies with dark chocolate chunks

COOKIES AMERICANI CON CRANBERRY,
CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO,
AVENA E CANNELLA 2€
American style cookies with cranberry, white chocolate chunks, oatmeal and cinnamon

COOKIES AMERICANI AL CIOCCOLATO FONDENTE,
CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLA
2€
Dark chocolate American style cookies with dark chocolate chunks and hazelnuts

"RED VELVET" COOKIES AMERICANI AL CACAO,
CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO E CHIPS DI
CIOCCOLATO FONDENTE 2€
Red Velvet American style cookies with cocoa, white chocolate chunks and dark chocolate chips

MINI SBRIOLONA 0,80€
AL PISTACCHIO
ALLA MANDORLA
CACAO E ARACHIDI
ALLA NOCCIOLA
sbrisolona cookie with pistachio - with almonds - with cocoa and peanuts - with hazelnuts

SABLE AL COCCO coconut sable 0,60€

DIAMANTI AL PASSION FRUIT 0,60€

SABLE AL LAMPONI E GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE 0,70€ raspberries and chocolate chips

SABLE AL MIRTILLO E GOCCE DI CIOCCOLATO
BIANCO 0,70€ blueberries and white chocolate chips

CHIEDI PER I BISCOTTI DEL GIORNO
Ask your server for the cookies of the day 

FROLLINI RIPIENI 0,40€
ARANCIA E PESCA
CACAO E LAMPONI
CANNELLA E MELA
cookies filled with peach - cocoa & wild berries - cinnamon & apple

OCCHI DI BUE AL CACAO 1,90€ chocolate cookies
RIPIENI DI CREMA AL PISTACCHIO
filled with pistachio cream
RIPIENI DI CONFETTURA AI LAMPONI
filled with berry jam
RIPIENI DI CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO
filled with white chocolate cream

OCCHI DI BUE ALL'ARANCIA 1,80€ orange cookies
RIPIENI DI CREMA ALLA NOCCIOLA
filled with hazelnut cream
RIPIENI DI CONFETTURA ALLA ALBICOCCA
filled with apricot jam

vegan cookies

OCCHI DI BUE VEGANI
AL CACAO E MANDORLA
CON IL NOSTRO BURRO AL COCCO 1,90€
vegan cocoa and almond cookies with our coconut butter

RIPIENI DI CONFETTURA AI LAMPONI
filled with raspberry jam
RIPIENI DI CONFETTURA ALLA ALBICOCCA
filled with apricot jam

SABLE VEGANO ALLA FRAGOLA E GOCCE
DI CIOCCOLATO FONDENTE 0,70€
strawberry vegan sable with dark chocolate chips

SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE

PASTICCERIA MIGNON - PETIT PASTRIES

LA NOSTRA SELEZIONE DI MIGNON E' SEMPRE IN MOVIMENTO, SEGUENDO LE STAGIONI ED IL MERCATO DELLA FRUTTA. VI CONSIGLIAMO DI AVVICINARVI ALLE VETRINE.

Our selection of mignon is always on the move, following the seasons and the fruit market. We advise you to get closer to the shop windows.

MIGNON DA 1,50€
petit pastries

RUOTA DI MIGNON - 6 PEZZI - 8€ *wheel of petit pastries*

COPPETTA DI DRAGEES ARTIGIANALI ASSORTITI 4€ *selection of our chocolate and dried fruit dragees*

CREA E ORDINACI LA TUA TORTA

CON UN MINIMO DI PREAVISO DI 24 ORE

35 € AL KG

1 *scegli la tua base favorita*

PAN DI SPAGNA
PAYLOVA O MERINGA
MILLEFOGLIE
CROSTATA
RED VELVET
CIOCCOLATO SENZA LATTOSIO
VEGANA
BIGNE

2 *la tua crema o creme*

PANNA MONTATA AL MASCARPONE E VANIGLIA
CREMA CHANTILLY
CREMA AL CIOCCOLATO
CREMA AL PISTACCHIO
CREMA ALLA FRAGOLA
GANACHE AL LAMPONE
GANACHE AL MIRTILLO
MOUSSE DI CIOCCOLATO
PANNA SENZA LATTOSIO
CREMA DI CHEESECAKE
CREMA AL DULCE DE LECHE
DULCE DE LECHE

3 *scegli i toppings*

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
FRAGOLA
LAMPONI
CHIPS DI CIOCCOLATO FONDENTE
MERINGHE
CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO
GRANELLA DI PISTACCHIO
COOKIES

4 *scriviamo un messaggio?*



INSPIRED GLOBALLY, SERVED LOCALLY

CECILIAFROLLA.COM

BRUNCH & LUNCH

DALLE 9:00 PER TUTTO IL GIORNO / FROM 9:00 ALL DAY LONG

TOASTS

CON IL NOSTRO FAMOSO PANE AI 3 CEREALI

AVOCADO TOAST 11€

TOAST DI PANE AI TRE CEREALI CON AVOCADO A FETTE, GUACAMOLE, SEMI DI SESAMO E ZUCCA, RAVANELLI, POMODORINI SEMISECCHI, OLIO AL BASILICO, ACOMPAGNATO DA INSALATA DI VERDURE FRESCHE (1-11-8)

Three-cereal bread toast with sliced avocado, guacamole, sesame and pumpkin seeds, radishes, semi-dried cherry tomatoes, basil oil, accompanied by a fresh vegetable salad

SALMON AVOCADO TOAST 13,50€

TOAST DI PANE AI TRE CEREALI CON AVOCADO A FETTE, GUACAMOLE, SEMI DI SESAMO E ZUCCA, RAVANELLI, POMODORINI SEMI SECCHI, SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E AFFUMICATO, CAPPERI, INSALATA DI VERDURE FRESCHE (1-4-11-8)

Three-cereal bread toast with sliced avocado, guacamole, sesame and pumpkin seeds, radishes, semi-dried cherry tomatoes, citrus-marinated and smoked salmon, capers, fresh vegetable salad

PANE AI 3 CEREALI TOSTATO 2,50€

- CON MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI, BURRO DI ARACHIDI E FORMAGGIO SPALMABILE 5,50€

Three-Grain Toast with your berry jam & spreadable cheese

- CON MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI E BURRO 4€

Three-Grain Toast with your berry jam and butter

MINI FRITTATA + 2,00 € (3)

BURRO + 0,80 € *butter*

UOVA/ EGGS

FRITTATA ALLE ERBE, INSALATINA, SERVITO CON IL NOSTRO PANE INTEGRALE 5€ (3-7)

herb mini omelettes, our wheat bread, fresh salad

FRITTATA ALLE ERBE CON BACON, INSALATINA, SERVITO CON IL NOSTRO PANE INTEGRALE 5€ (3-7)

herb mini omelettes, roasted bacon, served with salad and our wheat bread

BAGEL

BAGEL CON SEMI 2,50€

New York Bagel

8€

BAGEL RIPIENO DI PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO CHEDDAR, PEPERONI ROSSI ARROSTITI SOTTO OLIO, MINI FRITTATA (1-3-7-11)

Bagel, ham, cheddar cheese, roasted peppers in oil, mini omelette

The Ultimate Bagel

8€

BAGEL RIPIENO DI GUACAMOLE, RIDUZIONE DI POMODORO CON AGLIO, BACON CROCCANTE, FORMAGGIO CHEDDAR, MINI FRITTATA (1-3-7-11)

Bagel with guacamole, tomato reduction with garlic, crunchy bacon, cheddar cheese & mini omelette

Salmon Bagel

9€

BAGEL RIPIENO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E AFFUMICATO IN CASA, FORMAGGIO SPALMABILE, CAPPERI (1-4-11-8)

Bagel with our citrus-marinated and smoked salmon, spreadable cheese, capers

BRIOCHE RIPIENE

BRIOCHE CON SEMI DI ZUCCA E SESAMO RIPIENA 4,50€

PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO CHEDDAR ED INSALATA (1-3-7-11)

brioche with with pumpkin and sesame seeds, filled with ham, cheddar cheese & salad

ALLERGENI ALIMENTARI: SE HAI UN'ALLERGIA ALIMENTARE, FAI RIFERIMENTO ALLE VETRINE DEI DOLCI O CHIEDE AL TUO CAMERIERE. LE VOCI DEL MENU POSSONO CONTENERE O ENTRARE IN CONTATTO CON FRUMENTO, UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SOIA, PESCE, CROSTACEI E SESAMO.

FOOD ALLERGENS: IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE REFER TO THE PASTRIES WINDOWS OR SPEAK TO THE MANAGER, YOUR SERVER. MENU ITEMS MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH WHEAT, EGGS, PEANUTS, TREE NUTS, MILK, SOY, FISH, SHELLFISH & SESAME.

BRUNCH & LUNCH

DALLE 9:00 PER TUTTO IL GIORNO / FROM 9:00 ALL DAY LONG

PANCAKES

REGULAR PANCAKES CON SCIROPPO
D'ACERO 6€

Pancakes with maple syrup (1-3-7)

PANCAKES EGGS & BACON 9,50€

MINI FRITTATA E BACON FATTO IN CASA (1-3-7)

small omelette and homemade bacon

PANCAKES EGGS & SALMON 12,50€

MINI FRITTATA, FORMAGGIO SPALMABILE,

SALMONE AFFUMICATO IN CASA, CAPPERI (1-3-7)

*spreadable cheese with shallots, our smoked salmon,
capers*

NOCCIOLA PANCAKES 9€

CON CREMA ALLA NOCCIOLA, PANNA MONTATA E GRANELLA
DI NOCCIOLA (1-3-7-8)

*hazelnut spreadable hazelnut cream and whipped
cream*

PISTACCHIO PANCAKES 9€

CON CREMA AL PISTACCHIO, PANNA MONTATA E GRANELLA
DI PISTACCHIO (1-3-7-8)

*hazelnut spreadable hazelnut cream and whipped
cream*

PANCAKES MIRTILLI 9,50€ (1-3-7)

FORMAGGIO SPALMABILE, MIELE, LA NOSTRA
GRANOLA E MIRTILLI FRESCHI (1-3-7)

*pancakes, spreadable cheese, honey, our granola and
fresh blueberries*

MINI FRITTATA + 2,00 € (3)

FORMAGGIO SPALMABILE + 2,50 € (7)

spreadable cheese

LA NOSTRA PANCETTA AFFUMICATA + 2,5 €

our smoked bacon

SCIROPPO D'ACERO + 2,00 €

maple syrup

FRUTTA FRESCA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI
STAGIONE 5€

fresh fruit salad

GRANOLA, YOGURT E MACEDONIA
DI FRUTTA FRESCA 7,50€ (8-7)

*our granola served with yogurt and fresh fruit
salad*

ALL DAY LUNCH

PRANZO TUTTO IL GIORNO

POLPETTINE DI MANZO AL SUGO,
SERVITO CON IL NOSTRO PANE
(1-3-9-8)

8€

*meat balls with tomato sauce, served with our
bread*

TAGLIERE DI SALUMI: SALAME,
COTTO PRAGA, CULACCIA,
MORTADELLA, GIARDINIERA, SERVI-
TO CON FOCACCIA O CIABATTINE
CALDE 14€ (1)

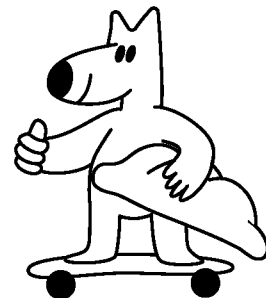
*Selection of our coldcuts: salami, Praga ham,
prosciutto, pickled veggies, served with our warm
focaccia and ciabatta bread*

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA, SER-
VITO CON LA NOSTRA FOCACCIA
(1-7)

9€

*bresaola, rocket salad, parmesan cheese, served
with our warm focaccia*

BAKERY



BY CECILIA FROLLA

PREPARIAMO PANI ARTIGIANALI
DELIZIOSI E SANI, CON INGREDIENTI
FRESCHI E DI ALTA QUALITÀ. COSE
CHE PIACEREBBERO ALLE NOSTRE
NONNE

WE BAKE DELICIOUS, HEALTHY
ARTISAN BREADS, WITH FRESH,
HIGH-QUALITY INGREDIENTS OUR
GRANDMOTHERS WOULD RECOGNIZE



BRUNCH & LUNCH

DALLE 9:00 PER TUTTO IL GIORNO / FROM 9:00 ALL DAY LONG

PANINI, FOCACCE E PIZZOTE

AD ALTA IDRATAZIONE - FATTE IN CASSA OGNI GIORNO
MADE FROM SCRATCH EVERY SUNRISE

VEGETARIANO FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE RIPIENA DI VERDURE GRIGLIATE, FORMAGGIO SPALMABILE, PESTO DI OLIVE 7€ (1-7-8)

extravirgin olive oil focaccia filled with grilled vegetables, spreadable cheese, olive pesto

PRAGA E BUFALA FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE RIPIENA DI PROSCIUTTO DI PRAGA, POMODORO FRESCO E BUFALA CAMPANA 8€ (1-7)

extravirgin olive oil focaccia filled with Praga ham, fresh tomato and bufala mozzarella cheese from Campania

VENERE E SALMONE PIZZOTTA DI RISO VENERE RIPIENA DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI ED AFFUMICATO AL MELO IN CASA, FORMAGGIO SPALMABILE E RUCOLA 8€ (1-4-7)

Venere rice pizzotta filled with salmon marinated in citrus fruits and smoked in the house, spreadable cheese and rocket

MORTADELLA E BUFALA PIZZOTTA CLASSICA RIPIENA CON MORTADELLA, BUFALA CAMPANA E PISTACCHI 8€ (1-7-8)

classic pizzotta stuffed with mortadella, buffalo mozzarella cheese from Campania and pistachios

TOAST TOAST AI MULTICEREALI FATTO IN CASSA RIPIENO DI PROSCIUTTO DI PRAGA E FORMAGGIO EDAMER 6€ (1-7-8)

Homemade multigrain toast stuffed with Prague ham and Edamer cheese

FOCACCIA FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE 5€ (1)

extravirgin olive oil focaccia

PIZZE

PIZZA AL TAGLIO FATTA IN CASSA / HOMEMADE PIZZA

MARGHERITA SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, OLIO AL BASILICO

REGULAR 5€ (1-7) *tomato sauce, mozzarella cheese, basil oil*

BABY 3€

DAL MARE SALSA DI POMODORO, ALICI, OLIVE, CAPPERI, SCORZE DI LIMONE

5€ (1-4) *tomato sauce, anchovies, olives, capers, lemon peel*

AFFUMICATA SALSA DI POMODORO, FRIARIELLI, SCAMORZA, SALSICCIA

6€ (1-7) *tomato sauce, friarielli, scamorza "smoked" cheese, sausage*

PROSCIUTTO E FUNGHI SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI

6€ (1-7) *tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms*

SIMPLE, DELICIOUS AND FRESHLY HOMEMADE

OUR MENU CELEBRATES THE SIMPLICITY OF FRESH, NOURISHING FOOD. FROM MORNING TO EVENING,
THERE'S ALWAYS A NEW FAVORITE FOR YOU TO DISCOVER.

BY CECILIA FROLLA