

ESPRESSO



CLASSICO ITALIANO 1,50€

Note tostate e di cacao - Toasted and cocoa notes

DECAFFEINATO *caffeine free* 1,50€

Note di cereali tostiti 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 RICAUTO 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*

CAFFE' FILTRO AMERICANO 2,50€ *Filter American coffee*

CAFFE' 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

CAFFE VIENESE

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

COLD SPECIAL COFFEE

ICE REGULAR COFFEE 5€

ESPRESSO, GHIACCIO E CREMA DI LATTE FREDDA
Espresso, ice & cold milk cream

ICED NOCCIOLA COFFEE 5,50€

ESPRESSO, SCIROPPO DI NOCCIOLA, GHIACCIO
E CREMA DI LATTE FREDDA
Espresso, hazelnut syrup, ice & cold milk cream

ICED VANILLA COFFEE 5,50€

ESPRESSO VANILLA, SCIROPPO ALLA VANIGLIA, GHIACCIO
E CREMA DI LATTE FREDDA
Vanilla espresso, vanilla syrup, ice & cold milk cre

ICED CARAMEL COFFEE 5€

ESPRESSO CARAMEL, SCIROPPO AL CARAMELLO, GHIACCIO
E CREMA DI LATTE FREDDA
Caramel espresso, caramel syrup & cold milk cream

Tea

TÈ IN FOGLIE SFUSE 4€
LOOSE LEAF TEA

TÈ BIANCO DRAGONE BIANCO BIO

TÈ BIANCO BIO CINESE CON AROMA NATURALE. AL GUSTO DI VANIGLIA E LIMONE. DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IT BIO 013
Chinese white tea BIO with natural flavours of vanilla and lemon. Organic.

TÈ NERO EARL GREY LADY BLUE

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

Fine Darjeeling first flush in combination with Earl Grey and cornflower blossoms. Fruity and elegant.

TÈ VERDE SOLE DELL'EST

MISCELA DI TÈ VERDI CINESI ARRICCHITO CON SCORZE D'ARANCIA E AROMA NATURALE DI PAPAYA. CHE CONFERISCONO UN GUSTO FINEMENTE AGRUMATO. FRUTTATO ED ESOTICO.

A blend of Chinese green teas enriched with orange peel and natural papaya flavour, giving a finely citrus, fruity and exotic taste.

ROOIBOS ARANCIA

LE PROPRIETÀ E LE SOSTANZE BENEFICHE DEL ROOIBOS, UNITI CON LE NOTE INTENSE E AGRUMATE DELL'ARANCIA. UNA PREZIOSA E DELIZIOSA BEVANDA. SENZA CAFFEINA.

Properties and beneficial substances of Rooibos, combined with the intense, citrus notes of orange. A precious and delicious drink, without caffeine.

TISANA CAMOMILLA BIO

DELICATA CAMOMILLA IN FIORI MOLTO PROFUMATA E GUSTOSA. GIÀ IN PASSATO ERA CONSIDERATA LA PANACEA DI TUTTI I MALI. PERCHÉ HA PROPRIETÀ LENITIVE, CALMANTE E HA UN EFFETTO SEDATIVO. DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IT BIO 013

Delicate chamomile flower very fragrant and tasty. Already in the past it was considered the panacea for all ills because it has soothing, calming properties and has a sedative effect. Organic IT BIO 013

PORTAFORTUNA INFUSO FRUTTA

UNISCE TUTTO IL GUSTO DEL CARAMELLO CON SENTORI FRUTTATI DI LAMPONE, RIBES NERO, SAMBUCO E ALBICOCCO. I MIX È ARRICCHITO DA UN INGREDIENTE MOLTO PARTICOLARE: QUADRIFOGLI E MAIALINI PORTAFORTUNA IN OMALTO, CHE RENDONO QUESTO INFUSO UN VERO E PROPRIO PORTAFORTUNA.

Portafortuna is a fruit infusion with a very special flavour, combining the taste of caramel with fruity notes of raspberry, blackcurrant, elderberry and apricot. The mix is enriched with a unique ingredient: shamrocks and lucky charm pigs in omalt, making this infusion a real good luck charm.

PURA VIDA INFUSO FRUTTA

LA DOLCEZZA IN TAZZA: PERA, KIWI, ANANAS CANDITO E MANGO CANDITO. RENDONO QUESTO INFUSO UN PIACERE PER IL PALATO. UNA MISCELA NATURALE, DAL SAPORE TROPICALE. DELIZIOSA ANCHE GUSTATA FREDDA.

The sweetness in a cup: pear, kiwi, candied pineapple and mango, make this fruit infusion a pleasure for the taste. A natural blend with a tropical flavour.

MANGO TROPICAL INFUSO FRUTTA

UNO SQUISITO INFUSO MANGIA&BEVI DAL GUSTO TROPICALE. LEGGERMENTE FRUTTATO.

It's a special refreshing tropical drink.

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 MEDITAZIONE

UNA DELIZIOSA TISANA DAL GUSTO DELICATO E DALLE PROPRIETÀ LENITIVE E RILASSANTI. GRAZIE ALL'AZIONE DI FIORI DI LAVANDA, CAMOMILLA E MALVA.

A delicious herbal tea with a delicate taste and soothing and relaxing properties, thanks to the action of lavender, chamomile and mallow flowers.

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

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
6€

HUGO 7€

AMERICANO

HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & SODA 7€

NEGRONI

HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & GIN 8€

VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE 4€
VERMOUTH BIANCO 4€

CAMPARI SODA 4€

The FANCY GIN TONIC

IL NOSTRO GIN FATTO CON LIMONE,
FOGLIE DI ULIVO E SCORZA D'ARANCIA
*Our gin made with lemon, olive leaves
and orange peel*
9€

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, pomegranate, 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€

VIENNOSERIE

BRIOCHE AL LIEVITO MADRE
our sourdough brioche

VUOTE 1,50€
CREMA PASTICCERA 1,70€
CREMA ALLA NOCCIOLA 1,80€
CONFETTURA DI ALBICOCCA 1,70€
CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO 1,70€

*empty
or filled with:
pastry cream - hazelnut cream -
apricot jam - berry jam*

BIOCHE AL PISTACCHIO
CON GRANELLA DI PISTACCHIO 2€
*filled with pistachio cream, topped
with chopped pistachios*

BRIOCHE SPECIALI:

PAIN AU CHOCOLAT 2€

PAIN SUISSE 2,30€
RIPIENA DI MARZAPANE AI FICCHI E CONFETTURE
DI MORE *filled with fig marzipan and blackberry jam*

GIRELLA AL COCCO, CIOCCOLATO,
SCORZE DI LIME 2,50€
with coconut, dark chocolate, lime zest

OLANDESI CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA
2,50€
brioche with pastry cream and fresh fruits

VENEZIANE 2€
RIPIENA DI CREMA PASTICCERA *filled with pastry cream*

BRIOCHE PERA E CIOCCOLATO FONDENTE 2,50€
with pear and dark chocolate

GIRELLA COCCO, CIOCCOLATO, SCORZE DI LIME
2,50€
with coconut, dark chocolate, lime zest

BRIOCHE SPECIALI DEL GIORNO DA 2,00€
bioche of the day from 2,00€

BRIOCHE INTEGRALI VEGANI 1,70€ **VEGAN**
CON SEMI DI QUINOA
RIPIENA DI CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO
Wheat Vegan bioche with quinoa seeds & berry jam

KRAPFEN 2,50€
CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO
CON CREMA PASTICCERA
CON CREMA ALLA NOCCIOLA
with berry jam, with pastry cream, or hazelnut cream

MARITOTZI

MARITOTZO CLASSICO: CREMA PASTICCERA,
PANNA AL MASCARPONE E VANIGLIA 3€
*"Maritozzo" special brioche with our pastry cream &
mascarpone and vanilla cream*

MARITOTZO PISTACCHIO: 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, chopped
pistachio*

MARITOTZO CIOCCOLATO: CON CREMA ALLA
NOCCIOLA, PANNA AL MASCARPONE E VANIGLIA,
ROCHER CIOCCOLATO 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 VEGAN

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

TORTE, MUFFINS & BOUNDT CAKES

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

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

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA E 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

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

AVVICINATI ALLA VETRINA PER LE TORTE DEL GIORNO
approach the display case for the cakes 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 & 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 SBRISOLONA 0,80€
CLASSICA: MANDORLA - CACAO E ARACHIDI - NOCCIOLA
sbrisolona "typical Mantuan cookie" Classic: with almonds - cocoa & peanuts - 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 CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO 0,70€
blueberries and white chocolate chunks

AVVICINATI ALLA VETRINA PER I BISCOTTI DEL GIORNO
approach the display case 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

BISCOTTI VEGANI - 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

Le nostre Crostate

4€

**CROSTATATA CON GRANO SARACENO
E MORA**

Buckwheat and blackberry tart

**CROSTATATA AL CACAO, GOCCE DI
CIOCCOLATO E ALBICOCCA**

Cocoa, chocolate chip and apricot tart

**CROSTATATA CON MUESLI DI CEREALI
SEMI DI LINO E ARANCIA**

Cereal muesli flaxseed and orange tart

CROSTATATA INTEGRALE E MELA

Wheat and apple tart

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

CREA E ORDINACI LA TUA TORTA

CON UN MINIMO DI PREAVISO DI 24 ORE

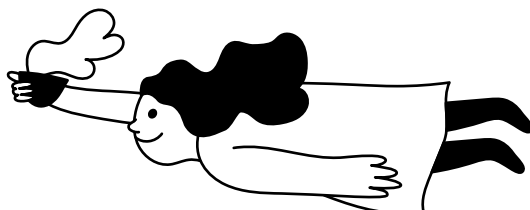
35 € AL KG



VASSOI DI BISCOTTERIA

30 € AL KG

RARAMENTE ENTRO IN CASA DI QUALCUNO
SENZA PORTARE UN REGALO - RAYMOND REDDINGTON



INSPIRED GLOBALLY, SERVED LOCALLY

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 12€

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 14€

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

BURRO + 0,80 € *butter*

BAGEL

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

TUTTO IL GIORNO / ALL DAY LONG

PANCAKES

REGULAR PANCAKES CON SCIROPPO
D'ACERO E PANNA MONTATA 7€

Pancakes with maple syrup and whipped cream (1-3-7)

PANCAKES EGGS & BACON 10€

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 (1-3-4-7)

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

NOCCIOLA PANCAKES 9,50€

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

*hazelnut spreadable hazelnut cream and whipped
cream*

PISTACCHIO PANCAKES 11€

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

*spreadable pistachio cream, whipped cream &
chopped pistachios*

PANCAKES MIRTILLI 11€ (1-3-7)

FORMAGGIO SPALMABILE, MIELE, LA NOSTRA

GRANOLA E MIRTILLI FRESCHI (1-3-7)

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

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*

WAFFLES

REGULAR WAFFLES

CON SCIROPPO D'ACERO
E PANNA MONTATA 7€

with maple syrup and whipped cream

NOCCIOLA WAFFLES

CON CREMA ALLA NOCCIOLA 8€

with hazelnut cream

PISTACCHIO WAFFLES

CON CREMA AL PISTACCHIO 8€

with pistachio cream

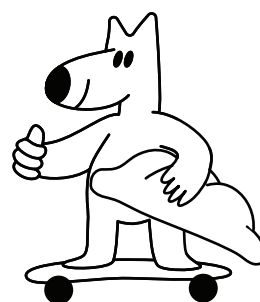
FRAGOLE E CIOCCO WAFFLES

PANNA MONTATA,
FRAGOLE FRESCHE,
CHIPS DI CIOCCOLATO FONDENTE,
SALSA DI CIOCCOLATO 9€

*with whipeped cream, fresh strawberries,
dark chocolate chips, chocolate saucej*

AGGIUNTA PANNA MONTATA + 1,50 €

BAKERY



BY CECILIA FROLLA

PREPARIAMO PANI ARTIGIANALI
DELIZIOSI E SANI, CON INGREDIENTI
FRESCHI E DI ALTA QUALITA'. 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 4,50€ (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

TRAMEZZINI DEL GIORNO 3,90€

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€

PANCETTA E ZUCCA PANCETTA, ZUCCA E MOZZARELLA

5€ (1-7) *bacon, pumpkin, mozzarella cheese*

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

**SEMPRE
COME APPENA
MANTECATO**

HOMEMADE GELATO

**GELATO FATTO IN CASA
TUTTI I GIORNI**

Less air, more flavor

1 PALLINA / 1 SCOOP 2€
2 PALLINE / 2 SCOOPS 3,50€
3 PALLINE / 3 SCOOPS 5€
CONO / CONE 3,50€

CARAMELLO SALATO **SALTY CARAMEL**

PISTACCHIO

ZABAGLIONE

FIOR DI LATTE **VANILLA**

CIOCCOLATO FONDENTE **DARK CHOCOLATE**

FRAGOLA **STRAWBERRY**

MANGO

ANGURIA **WATERMELON**

COPPE GELATO - ICECREAM CUPS



Coppa Macedonia

8€

FRUTTA FRESCA DI
STAGIONE
GELATO AL MANGO E
GELATO ALLA
ANGURIA

*fresh seasonal fruit
mango ice cream and
watermelon icecream*



Brownie & Gelato

7€

IL NOSTRO BOWNIE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E NOCI CON GELATO
AL CARAMELLO SALATO.
PANNA MONTATA E SALSA DI
CIOCCOLATO

*our dark chocolate and walnut bownie
with salted caramel ice cream, whipped
cream & fresh seasonal chocolate sauce*



Pancakes & Gelato

8,50€

PANCAKES CON PANNA MONTATA,
GELATO AL FIOR DI LATTE E
SALSA AL CIOCCOLATO

*pancakes with whipped cream,
vanilla ice cream and
chocolate sauce*

COPPE GELATO - ICECREAM CUPS



M&M

9€

GELATO AL CARAMELLO SALATO,
CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE,
PANNA MONTATA E M&MS
*salted caramel, vanilla and
chocolate ice cream,
whipped cream and M&Ms*



Amarena

10€

GELATO ALLA FRAGOLA
E FIOR DI LATTE,
PANNA MONTATA E AMARENE
SCIROPATE
*strawberry and vanilla ice
cream, whipped cream and
black cherries in syrup*



Fragolosa

10€

GELATO ALLA FRAGOLA
FIOR DI LATTE E PISTACCHIO,
PANNA MONTATA E AFRAGOLE
FRESCHE E SALSA ALLA FRAGOLA
*strawberry, vanilla and pistachio
icecream, whipped cream, fresh
strawberries and strawberry sauce*



Bacio

9€

GELATO AL CARAMELLO
SALATO,
CIOCCOLATO E FIOR DI LATTE,
PANNA MONTATA, SALSA AL
CIOCCOLATO, GRANELLA DI
NOCCIOLA
*salted caramel, chocolate,
vanilla ice cream, whipped
cream, chocolate sauce,
chopped hazelnuts*



Ice Coffee

9€

GELATO AL CIOCCOLATO E
FIOR DI LATTE,
PANNA MONTATA, CAFFE
ESPRESSO
*chocolate and vanilla ice
cream, whipped cream,
espresso shot*