

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€

PARTI 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*

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€

CIOCCOLATA CALDA

*Fatta ogni giorno
partendo dal migliore
cacao Olandese*

CIOCCOLATA CALDA 4,50€
Hot chocolate

CIOCCOLATA CALDA
CON LA NOSTRA PANNA MONTATA 5,50€
Hot chocolate with our whipped cream

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 altro

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€

HAVE A COOKIE DAY

CECILIA FROLLA
cookie makers



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 2,30€

PAIN SUISSE 2,30€
RIPIENA DI MARZAPANE ALLE NOCI E CONFETTURE
DI MORE *filled with walnuts marzipan & 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 our vanilla pastry cream and fresh fruits

VENEZIANE 2,50€
RIPIENA DI CREMA PASTICCERA *filled with pastry cream*

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

BRIOCHE SPECIALI DEL GIORNO DA 2,50€
brioche of the day from 2,00€

BRIOCHE INTEGRALI VEGANI 1,80€ **VEGAN**
CON SEMI DI QUINOA
RIPIENA DI CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO
Wheat Vegan brioche with quinoa seeds & berry jam

OLANDESE SALATA AL LIEVITO MADRE
CON SEMI DI SESAMO E ZUCCA
3,90€ *salty brioche topped with sesame & pumpkin
seeds*

PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA AFFUMICATA
Ham and smoked scamorza cheese

RICOTTA, PROVOLA, SPINACI
Ricotta, provola cheese, spinach

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

DONUTS

VUOTA *empty* 3€

CON GLASSA COLORATA
with colored glaze

CON GLASSA AL CACAO
with cocoa glaze

TORTE, MUFFINS & BOUNDT CAKES **VEGAN**

VEGAN POUND / TORTA 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

AVVICINATI ALLA VETRINA PER LE TORTE DEL GIORNO
approach the display case for the cakes of the day



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€
torta al limone e yogurt con glassa al limone

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

MUFFIN AI MIRTILLI 2.50€
Blueberry muffin

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA E LAMPONI 1.60€
"Friends" made with almond flour, raspberries

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA, MIRTILLI E MANDORLE TOSTATE 1.60€
"Friends" made with almond flour, blueberries and toasted almonds

"FRIENDS AL CACAO". CON FARINA DI MANDORLA, CIOCCOLATO E PERA 1.60€
"Chocolate Friends" made with almond flour, chocolate and pear

BROWNIE DI CIOCCOLATO FONDENTE, E NOCI SERVITI CALDI CON PANNA MONTATA 4.50€
Chocolate brownie & toasted walnuts served warm with whipped cream

BISCOTTERIA - HOMEMADE COOKIES

BISCOTTERIA AMERICANA

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

Mirtilli, Avena e cioccolato bianco Cookie
COOKIES AMERICANI CON MIRTILLI ESSICATI, CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO, AVENA E CANNELLA 2€
American style cookies with cranberry, white chocolate chunks, oatmeal & cinnamon

Cioccolato e Nocciola Cookie
COOKIES AMERICANI AL CIOCCOLATO FONDENTE, CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLA 2.50€
Dark chocolate American style cookies with dark chocolate chunks and hazelnuts

Red Velvet Cookie
"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

Brownie Cookie
BROWNIE COOKIE AL CIOCCOLATO FONDENTE 2.50€
Brownie cookie

Monster Cookie
BISCOTTO AL CACAO, CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO, GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE, CUORE DI FRUTTI ROSSI E BISCOTTI OREO 3€
Chocolate cookies with white chocolate chunks, heart of red fruits and Oreo cookies

FROLLINI RIPIENI 0.40€
ARANCIA E PESCA - CACAO E ARANCIA
CANNELLA E MELA
cookies filled with peach - cocoa & orange - cinnamon & apple

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

FROLLINI RIPIENI 0.40€
ARANCIA E PESCA - CACAO E ARANCIA - CANNELLA E MELA
cookies filled with peach - cocoa & orange - cinnamon & apple

MINI SBRIOLONA 0.80€
CLASSICA: MANDORLA - CACAO E ARACHIDI - NOCCIOLA *sbrisolona "typical Mantuan cookie"*
Classic: with almonds - cocoa & peanuts - hazelnuts

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

SABLE VEGANO ALLA FRUTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 0.70€
fruit 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

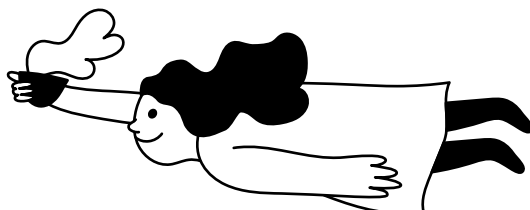
CON UN MINIMO DI PREAVISO DI 24 ORE

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

VENERDI, SABATO E DOMENICA PER TUTTO IL GIORNO
FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY 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 15€

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

BACON PANCAKES

PANCAKES EGGS & BACON 10€

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

small omelette and homemade bacon

ALLERGENI ALIMENTARI: SE HAI UN'ALLERGIA ALIMENTARE, FAI RIFERIMENTO ALLE VETRINE DEI DOLCI O CHIEDI 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.

PANCAKES & WAFFLES

TUTTI GIORNI - TUTTO IL GIORNO
EVERY DAY - ALL DAY LONG

PANCAKES

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

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

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*

AGGIUNTA PANNA MONTATA + 1,50 €

FORMAGGIO SPALMABILE + 2,50 € (7)

spreadable cheese

LA NOSTRA PANCETTA AFFUMICATA + 2,5 €

our smoked bacon

SCIROPPO D'ACERO + 2,00 €

maple syrup

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 sauce*

FRUTTA FRESCA & GRANOLA

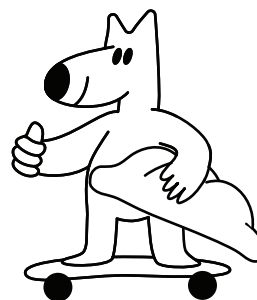
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI
STAGIONE 5€

fresh fruit salad

GRANOLA FATTA IN CASA CON
COCCO, FRUTTA SECCA E SEMI DI
GIRASOLE E ZUCCA, YOGURT E
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
7,50€ (8-7)

*our homemade granola served with yogurt and
fresh fruit salad*

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

PANINI E PIZZE

TUTTI GIORNI - TUTTO IL GIORNO
EVERY DAY - ALL DAY LONG

PANINI

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

COTTO DI PRAGA E MOZZARELLA FOCACCIA ALL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE RIPIENA DI PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, PESTO DI POMODORO E BASILICO, MOZZARELLA FILANTE 8€ (1-7)

Extra virgin olive oil focaccia filled with Prague ham, tomato and basil pesto, and stringy mozzarella

MORTADELLA E SCAMORZA AFFUMICATA CIABATTA RIPIENA CON MORTADELLA E SCAMORZA AFFUMICATA 7€ (1-7-8)

Ciabatta stuffed with mortadella and smoked scamorza cheese

PANINO SFOGLIATO CON SEMI DI SESAMO RIPIENA CON FORMAGGIO EDAMER, TACCHINO, INSALATA E POMODORINI CONFIT 6.50€ (1-7-11)

flaky sesame seed bun filled with Edamer cheese, turkey, salad and confit cherry tomatoes

TOAST TOAST AI MULTICEREALI FATTO IN CASSA RIPIENO DI PROSCIUTTO AFFUMICATO 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

PRETZEL 3€ (1-3)

PRETZEL FARCITO CON FORMAGGIO CHEDDAR E SPECK TRENTINO 5€ (1-3-7)

pretzel stuffed with cheddar cheese and Trentino speck

COTOLETTA DI POLLO, PANE ALLA ZUCCA E PAPAVERO, FORMAGGIO EDAMER, INSALATA 7.50€ (1-7)

Chicken cutlet, pumpkin and poppy seed bread, Edamer cheese, salad

BOCCONCINI COLORATI RIPIENI 1.80€ (1-11)

colorful small sandwiches filled with different cold cuts

BRIOCHE CON SEMI DI ZUCCA E SESAMO RIPIENA 4.50€

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

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

TRAMEZZINI DEL GIORNO 2.90€

OLANDESE SALATA AL LIEVITO MADRE CON SEMI DI SESAMO E ZUCCA

3.90€ *salty brioche topped with sesamo & pumpkin seeds*

PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA AFFUMICATA

Ham and smoked scamorza cheese (1-3-7-11)

RICOTTA, PROVOLA, SPINACI

Ricotta, provola cheese, spinach (1-3-7-11)

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€

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