

ESPRESSO



CLASSICO ITALIANO 1,50€

Note tostate e di cacao - Toasted and cocoa notes

DECAFFEINATO *caffeine free* 1,50€

Note di cereali tostatati 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 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€ *with cinnamon*

CARAMEL CAPPUCCINO 3€

VANILLA CAPPUCCINO 3€

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

LARGE REGULAR CAPPUCCINO 4€

LARGE MATCHA CAPPUCCINO 4€

LARGE ORZO CAPPUCCINO 4€

LARGE GINSENG CAPPUCCINO 4€

CIOCCOLATA CALDA

FATTA OGNI GIORNO PARTENDO DAL MIGLIORE
CACAO OLANDESE

CIOCCOLATA CALDA 4,50€ *Hot chocolate*

+ PANNA MONTATA 5,50€ *with our whipped cream*

GINSENG REGULAR O 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
- TE' MATCHA
- ORZO

BICCHIERE DI LATTE 1,50€
milk glass

+ PANNA MONTATA 0,50€ *+ whipped cream*

+ LATTE DI SOYA *+ soy milk* 0,50€

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 Hazelnut espresso shot

CAFFE VIENNESE 3,50€
CIOCCOLATO FONDENTE, CAFFE ESPRESSO, CANNELLA,
CACAO E LA NOSTRA PANNA MONTATA
*Dark chocolate syrup, espresso coffee, cinnamon,
cacao and whipped cream*

CAFFE MARROCCHINO 3,50€
CAFFE ESPRESSO, CACAO IN POLVERE, CREMA DI LATTE
Espresso coffee, cacao, milk cream

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 cream

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 4.50€
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.

TEAS & COFFEE TREATS

CAFFÈ 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€

GIN TONIC 10€

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*

TANQUERY & TONIC

BEE FEATERS & TONIC

MALFY LIMONE & TONIC

MALFY POMPELMO & TONIC

GIN MARE & TONIC

HENDRIX & TONIC

ANALCOLICI ALCOHOL FREE

CRODINO - GINGERINO - SAN BITTER 3,50€

DRINKS

PEPSI COLA - 70P - SCHWEPES AL LIMONE -
SCHWEPES ALLA ARANCIA -
SCHWEPES 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

ORGANIC FRUIT JUICES

ANANAS, PESCA, ARANCIA, MELA, MELOGRANO,
ALBICOCCA, PERA, POMPELMO,
ARANCIA E CAROTA 4€

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

MIRTILLO *blueberry* 5€

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 *empty* 1,50€
CREMA PASTICCERA 1,80€
CREMA ALLA NOCCIOLA 1,80€
CONFETTURA DI ALBICOCCA 1,80€
CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO 1,80€
*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 2,50€

PAIN SUISSE 2,50€
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 SPECIALI DEL GIORNO DA 2,50€
bioche 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 bioche with quinoa seeds & berry jam

KRAPFEN 2,50€
CON CONFETTURA DI ALBICOCCA
CON CREMA PASTICCERA
CON CREMA ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO
*with apricot jam, with pastry cream, or hazelnut
and chocolate cream*

MARITOZZI

MARITOZZO CLASSICO: CREMA PASTICCERA,
PANNA AL MASCARPONE E VANIGLIA 4€
*"Maritozzo" special brioche with our pastry cream &
mascarpone and vanilla cream*

MARITOZZO PISTACCHIO: CON CREMA AL
PISTACCHIO, PANNA AL MASCARPONE
E VANIGLIA, GRANELLA DI PISTACCHIO
SICILIANO 5€
*"Maritozzo" special brioche with pistachio cream and
our mascarpone and vanilla whipped cream, chopped
pistachio*

MARITOZZO CIOCCOLATO: CON CREMA ALLA
NOCCIOLA, PANNA AL MASCARPONE E VANIGLIA,
ROCHER CIOCCOLATO FONDENTE 5€
*"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 3€
torta carota, arancia e zenzero
SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE

LEMON & YOGURT POUND CAKE 3€
torta al limone e yogurt con glassa al limone

TORTA DI ZUCCA E SCIROPPO D'ACERO 2.90€
Pumpkin and maple syrup pound cake
SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE

TORTA DI MELA CON STREUSEL DI CANNELLA 3€
Apple Bread with cinnamon streusel

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA E LAMPONI 2€
"Friends" made with almond flour, raspberries

"FRIENDS" CON FARINA DI MANDORLA, MIRTILLI E MANDORLE TOSTATE 2€
"Friends" made with almond flour, blueberries and toasted almonds

BROWNIE DI CIOCCOLATO FONDENTE, E NOCI SERVITI CALDI CON PANNA MONTATA 5€
Chocolate brownie & toasted walnuts served warm with whipped cream

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

BISCOTTERIA - HOMEMADE COOKIES

BISCOTTERIA AMERICANA

Classic ChocoChunks Cookie
COOKIES AMERICANI CON CHUNKS DI CIOCCOLATO FONDENTE 2.20€
American style cookies with dark chocolate chunks

Mirtilli, Avena e chunks di cioccolato bianco Cookie
COOKIES AMERICANI CON MIRTILLI ESSICATI, CHUNKS DI CIOCCOLATO BIANCO, AVENA 2.20€
American style cookies: Oatmeal, cranberry, white chocolate chunks

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 GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 2.20€
Red Velvet American style cookies with cocoa, white chocolate chunks and dark chocolate chips

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

Pemayt Butter, Banana & dark chocolate chips vegan cookies
BURRO DI ARACHIDI, BANANA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE COOKIES 2.20€
SENZA LATTOSIO - SENZA UOVA - LACTOSE & EGG FREE
VEGAN

SABLE AL COCCO CON ZUCCHERO INTEGRALE DI COCCO BIO 0.70€
coconut sable with whole organic coconut sugar

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 0.50€
ARANCIA E PESCA - CACAO E ARANCIA - CANNELLA E MELA
cookies filled with peach - cocoa & orange - cinnamon & apple

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

OCCHI DI BUE AL CACAO 2€
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 2€
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 1,70€

petit pastries

CREA E ORDINACI LA TUA TORTA

CON UN MINIMO DI PREAVISO DI 24 ORE

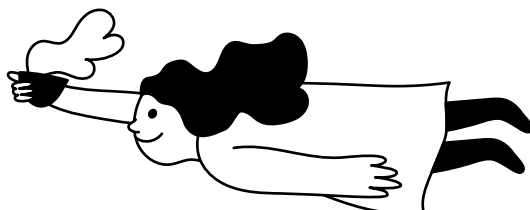
37 € AL KG



VASSOI DI BISCOTTERIA

34 € 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

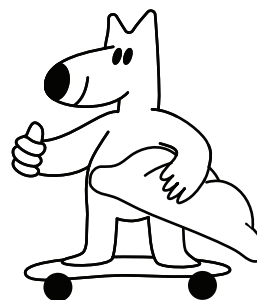
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI
STAGIONE 5€

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 7€ (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 7,50€ (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 7€ (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 3,50€ (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

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€

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 MOZZARELLA SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO COTTO 6€ (1-7) *tomato sauce, mozzarella & ham*



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

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO (1);
 - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);
 - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
 - D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:
 - A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
 - B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
 - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);
 - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
 - C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
 - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
 - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
 - B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE - 'SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES'

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN, I.E. WHEAT, TYE, BARLEY, OAT, EMMER, KAMUT, THEIR DERIVATIVE STRAINS AND BY-PRODUCTS
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SEAFISH
3. EGGS AND BY-PRODUCTS
4. FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOY AND SOY-BASED PRODUCTS
7. MILK AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED)
8. FRUITS IN SHELL, I.E. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, BRAZIL, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS AND THEIR BY-PRODUCTS
9. CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND SESAME SEEDS-BASED PRODUCTS
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG/KG
13. LUPINE AND LUPINE-BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS