



PER EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO E' OBBLIGATORIA PER TUTTI



CAFFETTERIA

VENERDI' SABATO E DOMENICA CAFFETTERIA FINO ALLE 18:00

Caffè	€ 2,50
Caffè macchiato	€ 3,00
Caffè decaffeinato	€ 3,00
Caffè orzo piccolo	€ 3,00
Caffè orzo grande	€ 4,00
Caffè ginseng piccolo	€ 3,00
Caffè ginseng grande	€ 4,00
Caffè americano	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 7,00
Caffè corretto	€ 4,00
Brioche / Cornetto artigianale	€ 2,00

Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino decaffeinato / Orzo	€ 4,00
Cappuccino ginseng / senza lattosio	€ 4,00
Cappuccino Soia / Avena / Riso	€ 4,00

Latte bianco	€ 3,00
Latte macchiato	€ 4,00
Marocchino	€ 3,00
Marocchino di soia	€ 4,00

Cioccolata	€ 7,00
Cioccolata con Panna	€ 8,00

The / Infusi (caldi)	€ 7,00
Succo frutta	€ 5,00
Centrifuga di frutta fresca mista	€ 8,00
Centrifuga di verdure fresche miste	€ 8,00

Spremuta arancia	€ 6,00
Pompelmo rosa	€ 7,00
Melograno	€ 8,00

Amari / Liquori	€ 5,00
Torta (a porzione)	€ 7,00

BEVANDE

The freddo	€ 6,00
Bibite bottiglia vetro	€ 5,00
Acqua in vetro 50cl	€ 3,00
Acqua in vetro 75cl	€ 4,00
Acqua in plastica 50cl	€ 1,50

Birra Artigianale 33cl Bionda / Rossa	€ 8,00
---------------------------------------	--------

CALICI DI VINO

Prosecco	€ 8,00
Vino bianco	€ 8,00
Vino rosso	€ 8,00
Franciacorta	€ 10,00
Champagne	€ 15,00

BOTTIGLIA VINO BIANCO da € 30,00

BOTTIGLIA VINO ROSSO da € 30,00

BOTTIGLIA PROSECCO da € 35,00

BOTTIGLIA FRANCIACORTA da € 45,00

BOTTIGLIA CHAMPAGNE da € 65,00

Consulta la nostra carta dei Vini

PER MOTIVI FISCALI SI FA IL CONTO DEL TAVOLO

TUTTI GLI OGGETTI, ARREDI, CHE TROVATE NEI NOSTRI SPAZI
SONO IN VENDITA COME I FIORI E LE PIANTE



PER EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO E' OBBLIGATORIA PER TUTTI



AL TAVOLO

INSALATONE	€ 13,00
GRECA	Feta, pomodori, cetriolo, olive nere, insalata
MARE NOSTRUM	Ceci, sedano, gamberi, misticanza, arancio
CESAR SALAD	Misticanza, pollo grana
SALMONE SALAD	Insalata, salmone, pomodori, avocado

OGNI SUPPLEMENTO HA UN COSTO DI € 0,50

Panino	€ 8,00
Piadina	€ 8,00

- A Bresaola, grana, insalata e aceto balsamico
- B Crudo e mozzarella, insalata e basilico
- C Speck, brie, noci e salsa aurora
- D Mozzarella, salmone e avocado

Toast cotto e fontina	€ 5,00
-----------------------	--------

PIATTI UNICI	€ 16,00
--------------	---------

- A Salmone, avocado e pane caldo
- B Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e mozzarella di bufala
- C Piatto di roastbeef con misticanza
- D Bresaola, grana e aceto



Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

Per gli allergeni chiedere la lista al personale

PRODOTTI STAGIONALI

Cioccolata (fondente, latte, bianca)	€ 6,00
Cioccolata con panna	€ 7,00
Crema caffè	€ 7,00
Coppa yogurt con macedonia	€ 9,00
Macedonia	€ 8,00

TAGLIERI

TAGLIERI

Affettati misti con focaccia calda	€ 16,00
---------------------------------------	---------

Formaggi misti con focaccia calda	€ 16,00
--------------------------------------	---------

Tagliere di affettati e formaggi misti con miele e focaccia calda	€ 16,00
--	---------

APERITIVO A BASE DI CRUDI DI PESCE SU PRENOTAZIONE

Tartare di carne	€ 15,00
Tartare di pesce	€ 19,00

PORZIONI DI CAVIALE

Caviale Siberiano 10g	€ 25,00
Caviale Siberiano 30g	€ 70,00
Caviale Siberiano 50g	€ 110,00

FILETTO ACCIUGA MAR CANTABRICO RISERVA IN OLIO EVO 50g	€ 10,00
---	---------

FONDUE BOURGUIGNONNE IN BRODO SU PRENOTAZIONE

MINIMO PER 4 PERSONE	€ 25,00 cad.
----------------------	--------------



PER MOTIVI FISCALI SI FA IL CONTO DEL TAVOLO

TUTTI GLI OGGETTI, ARREDI, CHE TROVATE NEI NOSTRI SPAZI
SONO IN VENDITA COME I FIORI E LE PIANTE



PER EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO E' OBBLIGATORIA PER TUTTI



APERITIVI

APERITIVO CON TAGLIERE € 14,00 A persona

COCKTAIL APERITIVO

Spritz Select	€ 8,00
Spritz Aperol	€ 8,00
Campari	€ 8,00
Padovano	€ 8,00
Americano	€ 8,00
Hugo	€ 8,00
Sbagliato	€ 10,00
Negroni	€ 10,00
Manhattan	€ 10,00
Margarita	€ 10,00
Campari shakerato gin	€ 10,00
Mojito	€ 10,00
Moscow / London mule	€ 10,00
Bloody mary	€ 10,00
Campari soda	€ 8,00

COCKTAIL ANALCOLICI

Crodino	€ 6,00
Virgin mojito	€ 8,00
Analcolico alla frutta	€ 8,00
Pomodoro condito	€ 8,00



DRINK

AVIATION
(maraschino, violetta, gin e lime fresco) € 12,00

OLD FASHIONED
(whisky, angostura, scorza d'arancia e soda) € 12,00

BOULEVARDIER
(campari, vermouth, whisky e scorza d'arancia) € 12,00

TOM COLLINS
(gin, zucchero, succo di limone fresco, ciliegia e scorza d'arancia) € 12,00

COSMOPOLITAN
(vodka, cointreau, succo di lime e succo di cranberry) € 12,00



SELEZIONE DI VERMOUTH



COCCHI CARPANO ANTICA FORMULA DEL PROFESSORE

Scegli il tuo preferito per dare carattere al tuo
Americano - Sbagliato- Negroni
+€ 3,00

PER MOTIVI FISCALI SI FA IL CONTO DEL TAVOLO

TUTTI GLI OGGETTI, ARREDI, CHE TROVATE NEI NOSTRI SPAZI
SONO IN VENDITA COME I FIORI E LE PIANTE



PER EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO E' OBBLIGATORIA PER TUTTI



GIN TONIC GIN FIZZ GIN LEMON

Mare Capri	42,7%	Spagna	€ 12,00
Tanquery	43,1%	Gran Bretagna	€ 12,00
Kowasa	40%	Spagna	€ 12,00
Citadelle Jardin d'Ete	41,5%	Francia	€ 12,00
Bobby's	42%	Netherlands	€ 12,00
Malfy Blood Orange	41%	Italia	€ 12,00
Malfy Pink Grapefruit	41%	Italia	€ 12,00
Malfy	41%	Italia	€ 12,00
Yu Gin	43%	Francia	€ 12,00
Del Professore	43%	Giappone	€ 12,00
Roku Gin	42,7%	Spagna	€ 12,00
Vigne	40%	Francia	€ 12,00
Hendrick's	44%	Scozia	€ 12,00
Gunpowder	43%	Irlanda	€ 12,00



WHISKY E RUM

WHISKY	SINGOLO	DOPPIO
Lagavulin 16Y	€ 12,00 3cl	€ 20,00 6cl
Caol Ila 12Y	€ 8,00 3cl	€ 15,00 6cl
Macallan 12Y	€ 12,00 3cl	€ 20,00 6cl
Bowmore 12Y	€ 7,00 3cl	€ 13,00 6cl
Drambuie	€ 5,00 3cl	€ 10,00 6cl

(ogni Whisky viene servito con cioccolato fondente e bicchiere di acqua e ghiaccio)



RUM	SINGOLO	DOPPIO
Diplomatico	€ 8,00 3cl	€ 14,00 6cl
Appleton 12Y	€ 8,00 3cl	€ 14,00 6cl

(ogni Rum viene servito con cioccolato fondente grezzo)

PER MOTIVI FISCALI SI FA IL CONTO DEL TAVOLO

TUTTI GLI OGGETTI, ARREDI, CHE TROVATE NEI NOSTRI SPAZI
SONO IN VENDITA COME I FIORI E LE PIANTE