



MENU BAR



APERITIFS AND DRINKS MENU

ITALIANO



- CAFFETTERIA
- GELATI ARTIGIANALI
- PASTICCERIA ARTIGIANALE
- PANINI E FOCACCE



- VINI AL CALICE
- COCKTAIL
- BIRRE A PRESSIONE
- BIRRE ARTIGIANALI
- BIRRE IN BOTTIGLIA
- AMARI E DISTILLATI
- DESSERT ARTIGIANALI
- THE E TISANE

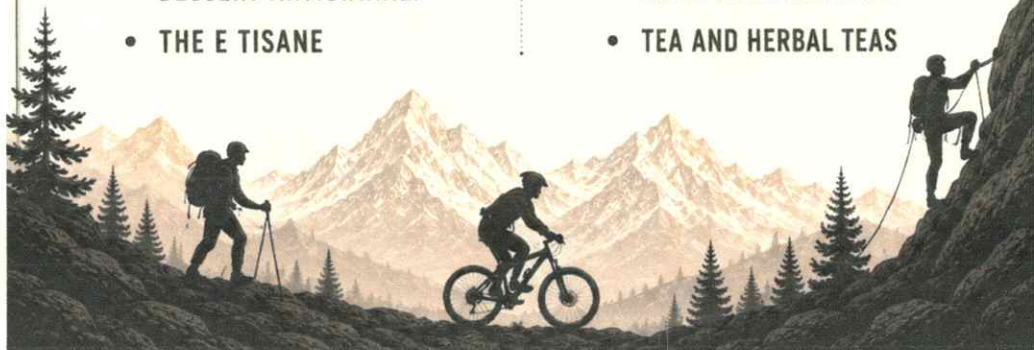
ENGLISH



- COFFEE SHOP
- HOME MADE ICE CREAM
- HOME MADE PASTRY
- SANDWICHES AND FOCACCIA



- WINES BY THE GLASS
- COCKTAIL
- DRAFT BEERS
- CRAFT BEERS
- BOTTLED BEERS
- BITTERS AND SPIRITS
- HOME MADE DESSERTS
- TEA AND HERBAL TEAS





CAFFETTERIA / COFFEE SHOP



CAFFÈ / COFFEE	€ 1.30
CAFFÈ AMERICANO / AMERICAN COFFEE	€ 2.10
CAFFÈ CORRETTO / ESPRESSO WITH LIQUOR	€ 1.90
CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE	€ 1.60
CAFFÈ DOPPIO / DOUBLE ESPRESSO	€ 2.60
CAFFÈ GINSENG PICCOLO / SMALL GINSENG COFFEE	€ 1.70
CAFFÈ GINSENG GRANDE / LARGE GINSENG COFFEE	€ 2.00
CAFFÈ D'ORZO PICCOLO / SMALL BARLEY COFFEE	€ 1.70
CAFFÈ D'ORZO GRANDE / LARGE BARLEY COFFEE	€ 2.00
CAFFÈ MACCHIATONE / MACCHIATONE COFFEE	€ 1.80
CAFFÈ SHAKERATO / ICED SHAKEN COFFEE	€ 5.00
CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEYS / ICED SHAKEN COFFEE WITH BAILEYS	€ 7.00
CAFFÈ SHAKERATO CON AMARETTO / ICED SHAKEN COFFEE WITH AMARETTO	€ 7.00
CAFFÈ SHAKERATO CON CARAMELLO SALATO / ICED SHAKEN COFFEE WITH SALTED CARAMEL	€ 7.00
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO	€ 1.90
CAPPUCCINO DECAFFEINATO CON SOYA / DECAFFEINATED CAPPUCCINO WITH SOY MILK	€ 3.00
CAPPUCCINO DOPPIO ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO CAPPUCCINO	€ 3.70
CAPPUCCINO DECAFFEINATO / DECAFFEINATED CAPPUCCINO	€ 2.50
CAPPUCCINO GINSENG / GINSENG CAPPUCCINO	€ 2.30
CAPPUCCINO D'ORZO / BARLEY CAPPUCCINO	€ 2.30
CAPPUCCINO SOYA / SOY CAPPUCCINO	€ 2.30
LATTE BIANCO / STEAMED MILK	€ 2.00
LATTE DI SOYA / SOY MILK	€ 2.30
LATTE MACCHIATO / LATTE MACCHIATO	€ 3.00
LATTE DI SOYA MACCHIATO / SOY MILK LATTE MACCHIATO	€ 3.30
MAROCCHINO / MAROCCHINO	€ 2.00
(dek, orzo, ginseng aggiunta € 0,30 / decaf, barley, ginseng extra € 0,30)	
MAROCCHINO SPECIAL con nutella / MAROCCHINO SPECIAL with nutella	€ 3.00
(dek, orzo, ginseng aggiunta € 0,30 / decaf, barley, ginseng extra € 0,30)	



BIBITE / SOFT DRINKS



BICCHIERE ACQUA NATURALE O GASATA / STILL OR SPARKLING WATER (GLASS)	€ 0.50
ACQUA NATURALE O GASATA 0,5 L / STILL OR SPARKLING WATER 0.5 L	€ 1.60
ACQUA NATURALE O GASATA 1 L / STILL OR SPARKLING WATER 1 L	€ 3.00
CAMPARI BITTER - SODA / CAMPARI BITTER - SODA	€ 4.50
COCA COLA - COCA COLA ZERO	€ 4.50
FANTA - FANTA AMARA - SPRITE	€ 4.50
CRODINO - SAN BITTER ROSSO	€ 5.00
LEMON SODA / LEMON SODA	€ 4.50
CHINOTTO LURISIA / LURISIA CHINOTTO	€ 5.00
SCHWEPES TONICA / SCHWEPES TONIC WATER	€ 5.00
THE FREDDO PESCA - LIMONE / ICED TEA PEACH - LEMON	€ 4.50
GINGER BEER / GINGER BEER	€ 5.00
TONICA POMPELMO ROSA / PINK GRAPEFRUIT TONIC	€ 5.00
SUCCO DI POMODORO / TOMATO JUICE	€ 5.00
SUCCO DI FRUTTA / FRUIT JUICE	€ 4.00
Ace, Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Pompelmo, Ananas, Mela / Ace, Peach, Pear, Apricot, Blueberry, Grapefruit, Pineapple, Apple	
SCIROPPI / SYRUPS	€ 3.00
Menta, Orzata, Fragola, Granatina, Latte Cocco, Mango, Viola, Sambuco / Mint, Orgeat, Strawberry, Grenadine, Coconut, Mango, Violet, Elderflower	
SPREMUTA / FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	€ 5.00





GELATI ARTIGIANALI


PRODUZIONE PROPRIA

1 - 2 gusti	€ 3,00
2 - 3 gusti	€ 4,00
•	
Affogato al caffè	€ 6,00
Aggiunta panna	€ 1,00
•	



GUSTI 3.7.6.8

- Vaniglia
- Cioccolato
- Pistacchio
- Nocciola
- Variegato all'amarena
- Limone
- Lampone



*Chiedere al personale
 per eventuali gusti del giorno*





LA NOSTRA PASTICCERIA

OUR PASTRY



CROISSANT CREMA 1.3.7 / CREAM CROISSANT	€ 1,80	BANANA BREAD 1.3.7 / BANANA BREAD	€ 3,60
CROISSANT CIOCCOLATO 1.3.7.8 / CHOCOLATE CROISSANT	€ 1,80	FETTA DI TORTA (chiedere quelle disponibili) 1.3.7.8 / SLICE OF CAKE (ask for available options)	€ 4,00
CROISSANT ALBICOCCA 1.3.7 / APRICOT CROISSANT	€ 1,80	PLUMCAKE 1.3.7 / PLUMCAKE	€ 3,00
CROISSANT PISTACCHIO 1.3.7.8 / PISTACHIO CROISSANT	€ 1,90	PANCAKE (sciroppo acero o miele o nutella) (2pz) 1.3.7.8 / PANCAKE (maple syrup or honey or nutella) (2pcs)	€ 4,00
CROISSANT VUOTO 1.3.7 / PLAIN CROISSANT	€ 1,70	BISCOTTONE CIOCCOLATO E NOCI 1.3.7.8 / CHOCOLATE AND WALNUT COOKIE	€ 2,80
CROISSANT MIGNON SEMINTEGRALE AL MIELE 1.3.7 / WHOLEMEAL MINI CROISSANT WITH HONEY	€ 1,70	BISCOTTONE VEGANO CON MANDORLE 1.8 / VEGAN COOKIE WITH ALMONDS	€ 2,80
 CROISSANT MIGNON VEGANO CURCUMA LAMPONE 1 / VEGAN MINI CROISSANT TURMERIC RASPBERRY	€ 1,70	BISCOTTI 1.3.7.8 / COOKIES	€ 1,00
 CROISSANT CARBONE VEGETALE 1.3.7 / CHARCOAL CROISSANT	€ 1,70	SACCHETTO BISCOTTI 4810 1.3.7.8 / BAG OF COOKIES 4810	€ 5,00
PAIN CHOCOLAT 1.3.7 / PAIN AU CHOCOLAT	€ 1,80	TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA 1.3.7.8 / FRESH FRUIT TARTLETS (Lampone o Fragola o More o Mirtillo) (Raspberry or Strawberry or Blackberry or Blueberry)	€ 2,00
PAIN CHOCOLAT AL CIOCCOLATO E ARANCIA 1.3.7 / CHOCOLATE AND ORANGE PAIN AU CHOCOLAT	€ 1,80	TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA GRANDE 1.3.7.8 / LARGE FRESH FRUIT TARTLETS	€ 5,00
PRUSSIANA 1.3.7 / PRUSSIANA	€ 1,80	BIGNE CHANTILLY 1.3.7 / CHANTILLY CREAM PROFITEROLE ..	€ 1,30
VENEZIANA CON CREMA 1.3.7 / CUSTARD DANISH	€ 1,80	CROSTATA MARMELLATA 1.3.7.8 / JAM TART (chiedere quelle disponibili) / (ask for available options)	€ 4,50
VENTAGLIO MELA E CREMA 1.3.7 / APPLE AND CREAM FAN ..	€ 1,90	CROSTATINA RAGNETELA 1.3.7.8 / SPIDER TART Nutella e pan di spagna / Nutella and sponge cake	€ 4,00
BOMBOLINO ALLA CREMA 1.3.7 / CREAM-FILLED DOUGHNUT ..	€ 1,70	CIOCCOLATINI 8 / CHOCOLATE PRALINES	€ 1,50
CIAMBELLA 1.3.7 / DOUGHNUT	€ 1,70		
GIRELLA UVETTA 1.3.7 / RAISIN SWIRL	€ 1,80		
GIRELLA CREMA CIOCCOLATO 1.3.7 / CHOCOLATE CREAM SWIRL	€ 1,80		
SFOGLIATINA ALLA MELA 1.3.7 / APPLE PUFF PASTRY	€ 2,40		
SFOGLIATINA AL RABARBARO 1.3.7 / RHUBARB PUFF PASTRY ..	€ 2,40		
BRETONE 1.3.7 / BRETONE BISCUIT	€ 1,90		
MUFFIN CIOCCOLATO 1.3.7 / CHOCOLATE MUFFIN	€ 3,60		
MUFFIN RICOTTA CIOCCOLATO 1.3.7 / RICOTTA AND CHOCOLATE MUFFIN	€ 3,60		
MUFFIN FRUTTI DI BOSCO 1.3.7 / MIXED BERRIES MUFFIN ...	€ 3,60		
 MUFFIN VEGANO 1 / VEGAN MUFFIN	€ 3,60		



MINI PROPOSTE SALATE

SAVORY MINI BITES

FOCACCIA MIGNON FARCITA 1.3.7 / MINI STUFFED FOCACCIA Cotto Fontina / Ham and Fontina	€ 2,20
BRETZEL 1.3.7 / BREZEL	€ 2,50





PANINI E FOCACCE

SANDWICHES & FOCACCIA



FOCACCIA COTTO E FONTINA 1.7 € 6,00

Prosciutto cotto e fontina
Cooked ham and Fontina cheese

FOCACCIA CRUDO E FONTINA 1.7 € 6,50

Prosciutto crudo e fontina
Cured ham and Fontina cheese

TOAST COTTO E FONTINA 1.7 € 5,50

Prosciutto cotto e fontina
Cooked ham and Fontina cheese

TOAST CRUDO E FONTINA 1.7 € 6,00

Prosciutto crudo e fontina
Cured ham and Fontina cheese



PANINO GRILLED VEGAN 1.7 € 8,00

Melanzane, peperoni, zucchine, insalata
Eggplant, bell peppers, zucchini, lettuce

PANINO CAPRESE 1.7 € 8,00

Pomodoro, insalata, origano, mozzarella
Tomato, lettuce, oregano, mozzarella

PANINO TIROLESE 1.7 € 8,00

Speck, brie
Speck and Brie cheese

PANINO COTOLETTA 1.3.7 € 9,00

Cotoletta di pollo, pomodoro, insalata
Chicken cutlet, tomato, lettuce

PANINO VALDOSTANO 1.3.7 € 10,00

Cotoletta di pollo, prosciutto cotto, fontina, pomodoro, insalata
Chicken cutlet, cooked ham, Fontina cheese, tomato, lettuce

PANINO ROMANO COTTO 1.7 € 7,50

Focaccia romana, prosciutto cotto, fontina, pomodoro
Roman-style focaccia, cooked ham, Fontina cheese, tomato

PANINO ROMANO CRUDO 1.7 € 8,50

Focaccia romana, prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro
Roman-style focaccia, cured ham, mozzarella, tomato

PIZZA MARGHERITA O ALTRE FARCITURE 1.7 € 7,50

Pomodoro, mozzarella, altre farciture
Tomato, mozzarella, additional toppings

CROISSANT FARCITO 1.3.7.8 € 4,50

Prosciutto cotto, fontina, insalata, maionese
Cooked ham, Fontina cheese, lettuce, mayonnaise

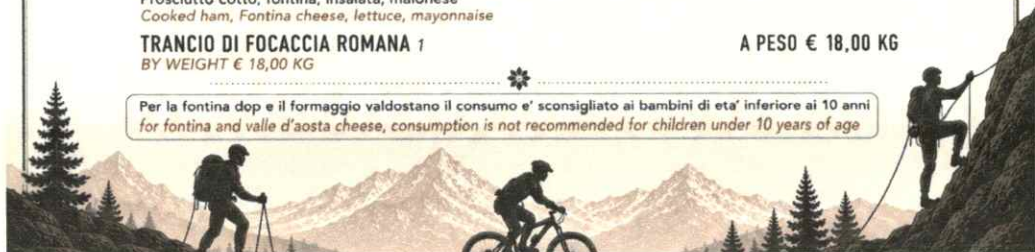
TRANCIO DI FOCACCIA ROMANA 1

A PESO € 18,00 KG

BY WEIGHT € 18,00 KG



Per la fontina dop e il formaggio valdostano il consumo e' sconsigliato ai bambini di eta' inferiore ai 10 anni
for fontina and valle d'aosta cheese, consumption is not recommended for children under 10 years of age





VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS

Per i nostri vini al calice consulta la nostra carta on line
Please consult our online wine list for our wines by the glass.

La tecnologia di Enomatic permette di preservare le proprietà organolettiche del vino e di garantire una degustazione ottimale.

Enomatic technology preserves the organoleptic characteristics of wine and guarantees an optimal tasting experience.

Grazie al suo sistema di dosaggio e di conservazione di sottovuoto ogni bicchiere sarà servito come se la bottiglia fosse appena aperta, particolare molto importante per i vini pregiati e di alta qualità.

Thanks to its vacuum preservation and dispensing system, every glass is served as if the bottle had just been opened, an important feature for premium and high-quality wines.



SCANSIONA PER CONSULTARE
LA NOSTRA CARTA VINI ONLINE
SCAN TO VIEW OUR
ONLINE WINE LIST






COCKTAIL

COCKTAIL CLASSICI CLASSIC COCKTAILS

- 
- HUGO** € 7,00
Sciroppo di sambuca, Prosecco, Soda
Elderflower syrup, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ APEROL** € 7,00
Aperol, Prosecco, Soda
Aperol, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ CAMPARI** € 7,00
Campari, Prosecco, Soda
Campari, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ ANGIURIA** € 7,00
Sciroppo all'anguria, lime, Prosecco, Soda
Watermelon syrup, lime, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ DAHU** € 7,00
Melograno, ciliegia, lampone, Prosecco, Soda
Pomegranate, cherry, raspberry, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ POP CORN** € 7,00
Sciroppo di pop corn, lime, Prosecco, Soda
Popcorn syrup, lime, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ CAMELLO** € 7,00
Sciroppo di caramello, lime, Prosecco, Soda
Caramel syrup, lime, Prosecco, Soda
- 
- SPRITZ MARTINI** € 7,00
Sciroppo vermouth bianco, Prosecco, Soda
White vermouth syrup, Prosecco, Soda
- 
- AMERICANO** € 10,00
Vermouth rosso, Campari Bitter, Soda
Red vermouth, Campari Bitter, Soda
- 
- GIN TONIC EXTRA PREMIUM** € 13,00
Gin Extra Premium, Acqua Tonica
Bombay - Neige Noire - Hendrix - Mare -
Monkey 47 - Tanqueray
Premium Gin, Tonic Water
- 
- NEGRONI** € 10,00
Vermouth Rosso, Gin, Campari Bitter
Red Vermouth, Gin, Campari Bitter
- 
- SBAGLIATO** € 10,00
Vermouth Rosso, Campari Bitter, Prosecco
Red Vermouth, Campari Bitter, Prosecco
- 
- MOJITO** € 10,00
Rum bianco, soda, lime, menta, zucchero di canna
White rum, soda, lime, mint, cane sugar

COCKTAIL ANALCOLICI ALCOHOL-FREE COCKTAILS

- 
- GIN ZERO ALCOOL** € 10,00
Tanqueray Zero, Acqua Tonica
Tanqueray Zero, Tonic Water
- 
- SPRITZ ZERO ALCOOL** € 10,00
Spremuta d'arancia, Granatina
Fresh orange juice, Grenadine
- 
- VIRGIN MOJITO** € 10,00
Sprite, Sciroppo di Zucchero di Canna,
Sciroppo di Lime, Menta
Sprite, Cane Sugar Syrup, Lime Syrup, Mint



DALLE 15.30 SINO A CHIUSURA
FROM 3:30 PM UNTIL CLOSING

COCKTAIL CLASSICI CLASSIC COCKTAILS

- 
- EVOLUTION 13** € 10,00
Sambuca, Gin, zenzero, lime,
albume vegetale, Campari Soda, sale
*Gin, Sambuca, ginger, lime,
vegan foam, Campari Soda, salt*
- 
- DAIQUIRI** € 10,00
Rum Bianco, succo di limone, Sciroppo di Zucchero
White Rum, lemon juice, sugar syrup
- 
- DAIQUIRI ALLO ZENZERO** € 10,00
Rum Bianco, succo di limone, Sciroppo di Zenzero
White Rum, lemon juice, ginger syrup
- 
- MOSCOW MULE** € 10,00
Vodka, Lime, Ginger Beer
Vodka, Lime, Ginger Beer
- 
- WHISKY SOUR** € 10,00
Whisky, sciroppo di limone, lime,
albume vegetale
Whisky, lemon syrup, lime, vegan foam
- 
- PALOMA** € 10,00
Tequila, succo di lime,
tonica pompelmo rosa
Tequila, lime juice, pink grapefruit tonic
- 
- SPARK** € 10,00
Campari, montenegro, succo di limone,
sciroppo di rose, tonica al pompelmo rosa
*Campari, Montenegro, lemon juice,
rose syrup, pink grapefruit tonic*

DALLE 15.30 SINO A CHIUSURA
FROM 3:30 PM UNTIL CLOSING

COCKTAIL ANALCOLICI ALCOHOL-FREE COCKTAILS

- 
- NOIR** € 10,00
Gum, sprite, lime
Gum syrup, Sprite, Lime
- 
- CUBANITO** € 10,00
Spremuta pompelmo, fragola,
bordino code di zucchero
Grapefruit juice, strawberry, sugar rim
- 
- POP CORN** € 10,00
Tè nero, succo di limone, albume vegetale,
sciroppo al pop corn
*Black tea, lemon juice, vegan foam,
popcorn syrup*
- 
- L'ESOTICO** € 10,00
Infuso di ananas, mango, cocco,
limone spremuto, crosta di cocco
*Pineapple infusion, mango, coconut,
fresh lemon, coconut crust*
- 
- MASC MELLOW** € 10,00
Tropical Blue, Sprite, succo di limone
Tropical Blue, Sprite, lemon juice

WE ARE
FOOD





BIRRE

BIRRE A PRESSIONE DRAUGHT BEERS



PAULANER MUNCHNER HELL

Birra piccola Munich Lager alc. 4,9% 0,25 L € 4,00
Small Munich Lager beer alc. 4.9% 0.25 L



Birra media Munich Lager alc. 4,9% 0,50 L € 7,00
Medium Munich Lager beer alc. 4.9% 0.50 L



Birra piccola Weissbier alc. 5,5% 0,25 L € 5,00
Small Weissbier beer alc. 5.5% 0.25 L



Birra media Weissbier alc. 5,5% 0,50 L € 8,00
Medium Weissbier beer alc. 5.5% 0.50 L



Birra piccola Panachè / Radler 0,25 L € 4,00
Small Panachè / Radler beer 0.25 L



Birra media Panachè / Radler 0,50 L € 7,00
Medium Panachè / Radler beer 0.50 L



MENABREA AMBRATA

Birra piccola alc. 4,5% 0,25 L € 5,00
Small beer alc. 4.5% 0.25 L

Birra media alc. 4,5% 0,50 L € 8,00
Medium beer alc. 4.5% 0.50 L

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA CRAFT BEERS IN BOTTLES



MICROBIRRIFICIO COURMAYEUR MONT-BLANC

Punta Helbronner American Pale Ale alc. 5,8% 0,33 L € 8,00
Punta Helbronner American Pale Ale alc. 5.8% 0.33 L



La Brenva Lager alc. 4,9% 0,33 L € 8,00
La Brenva Lager alc. 4.9% 0.33 L



Les Dames Anglaises Doppelbock alc. 7,5% 0,33 L € 8,00
Les Dames Anglaises Doppelbock alc. 7.5% 0.33 L



Aiguille Blanche Blanche alc. 5,5% 0,33 L € 8,00
Aiguille Blanche Blanche alc. 5.5% 0.33 L



Grandes Jorasses Ipa alc. 6,2% 0,33 L € 8,00
Grandes Jorasses IPA alc. 6.2% 0.33 L

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS



HEINEKEN

Bionda alc. 5,00% 0,33 L € 5,00
Blonde beer alc. 5.00% 0.33 L



FORST

Zero Alcool Free 0,33 L € 5,00
Alcohol-free beer 0.33 L



BIRRA DAURA GLUTEN FREE

Lager alc. 5,4% 0,33 L € 6,00
Gluten-free lager alc. 5.4% 0.33 L





DIGESTIVI

DIGESTIFS



DIGESTIVI / DIGESTIFS



BAILEYS € 5,00



COINTREAU € 5,00



HERBETET GENEPEY € 5,00



LIMONCELLO € 5,00



VERMOUTH BIANCO - ROSSO € 5,00

White - Red Vermouth



SAMBUCA € 5,00



TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL € 6,00



TEQUILA SALE LIMONE € 7,00

Tequila with Salt and Lemon



GRAND MARNIER € 7,00



AMARI / BITTERS



AMARETTO DI SARONNO € 5,00



AMARO DEL CAPO € 5,00



BRANCA MENTA € 5,00



DENTE DEL LEONE € 6,00



FERNET BRANCA € 5,00



JEFFERSON € 8,00



MONTENEGRO € 5,00



SAN SIMONE € 5,00



COGNAC



COGNAC SPECIAL € 12,00



VECCHIA ROMAGNA € 5,00



WHISKY



FOUR ROSES € 6,00



LAGAVULIN € 10,00



GRAPPE / GRAPPA



GRAPPA AL MOSCATO € 8,00

Muscat Grappa



GRAPPA BIANCA € 5,00

White Grappa



GRAPPA BARRIQUE 903 € 6,00



GRAPPA DI FUMIN € 6,00

Fumin Grappa



GRAPPA DI PETITE ARVINE € 6,00

Petite Arvine Grappa



RUM



RUM EMINENTE € 8,00



RUM HAVANA 7 € 8,00



RUM PAMPERO BIANCO € 8,00

White Pampero Rum



RUM PAMPERO SCURO € 8,00

Dark Pampero Rum



RUM SPECIAL € 8,00





DESSERT ***



CAFFE' GOURMET *** € 10,00

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi
della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

SFOGLIATINA DI MELA E NOCCIOLA *** € 8,50

Accompagnata da crema inglese e vaniglia 1.3.7.8

LA "MOUSSELINE" *** € 8,50

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato,
finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8

 **4810 "SUMMER EDITION" ***** € 9,00

Con cuore di marshmallow al frutto della passione 3.4.7.8

 **SEMIFREDDO AL POPCORN E CARAMELLO ***** € 8,50

3.7.8

 **LA NOSTRA PROPOSTA VEGANA ***** € 8,50

Spicy aspik all'ananas con biscottini cocco e cioccolato 1.7.8

LE PROPOSTE DEL GIORNO *** € 8,50

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi. 1.3.5.6.7.8.11.12



PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI CONSULTA L'ULTIMA PAGINA DI QUESTO MENU
FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, SEE THE LAST PAGE OF THIS MENU

* **PRODOTTO SURGELATO**
* **FROZEN PRODUCT**

** **ALCUNI PRODOTTI FRESCHI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI
TEMPERATURA AI SENSI DEL REG. CE 852/04 DEL MANUALE HACCP**

** **SOME FRESH PRODUCTS MAY BE SUBJECT TO RAPID BLAST CHILLING IN ACCORDANCE WITH REG.
EC 852/04 - HACCP GUIDELINES**

*** **FATTO DIRETTAMENTE DAL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE**
*** **MADE IN OUR ARTISANAL LAB**





TEA TIME

❁ THE NERO / BLACK TEA € 5,00

English Breakfast Chà
(al gusto di malto, tè nero Rukeri)
(Malty flavour, Rukeri black tea)

Earl Grey Chà
(al gusto di bergamotto, blend di tè neri)
(Bergamot flavour, blend of black teas)

❁ THE VERDE / GREEN TEA € 5,00

Special Jasmine Chà
(tè verde del Fujian profumato al gelsomino)
(Fujian green tea scented with jasmine flowers)

Lemon Fresh Chà
(miscela di tè verde giapponese
al limone e zenzero)
(Japanese green tea blend with lemon and ginger)

Genmaicha con Matcha Chà
(alta qualità con Sencha da Shizuoka
e Matcha da Nishio)
(Premium quality tea with Sencha from Shizuoka
and Matcha from Nishio)

❁ TISANE / HERBAL INFUSIONS € 5,00

1. **Peppermint**
(Tisana di menta piperita dell'Oregon)
(Oregon peppermint herbal infusion)

Digestiva Chà
(foglie di menta, fiori di camomilla, anice,
semi di finocchio, semi di cumino, fiori di
calendula, fiori di malva)
(Mint leaves, chamomile flowers, anise, fennel
seeds, cumin seeds, calendula flowers and
mallow flowers)

Relax Chà
(al gusto di arancia rossa)
(Blood orange flavour)

❁ ROOIBOS € 5,00

Rooibos Chà
(Tè dall'Afrikaner Arbusto Rosso)
(Tea from the South African Red Bush)

❁ INFUSI FRUTTATI / FRUIT INFUSIONS € 5,00

3. **Lemon**
(Tè Ceylon con estratti naturali di limone)
(Ceylon tea with natural lemon extracts)
4. **Vanilla**
(Tè Ceylon con estratti naturali di vaniglia)
(Ceylon tea with natural vanilla extracts)
5. **Tropical Fire**
(Tè Ceylon con estratti naturali di frutta e spezie)
(Ceylon tea with natural fruit and spice extracts)
6. **Peach-Apricot**
(Tè Ceylon con estratti naturali di pesca e albicocca)
(Ceylon tea with natural peach and apricot extracts)
7. **Strawberry**
(Tè Ceylon con estratti naturali di fragola)
(Ceylon tea with natural strawberry extracts)
8. **Blueberry**
(Tè Ceylon con estratti naturali di mirtillo)
(Ceylon tea with natural blueberry extracts)
9. **Cranberry**
(Tè Ceylon con estratti naturali di mirtillo rosso)
(Ceylon tea with natural cranberry extracts)
10. **Raspberry**
(Tè Ceylon con estratti naturali di lampone)
(Ceylon tea with natural raspberry extracts)
11. **Apple**
(Tè Ceylon con estratti naturali di mela)
(Ceylon tea with natural apple extracts)
12. **Maple**
(Tè Ceylon con estratti naturali di acero)
(Ceylon tea with natural maple extracts)
13. **Rose**
(Tè Ceylon con estratti naturali di rosa)
(Ceylon tea with natural rose extracts)
14. **Mango**
(Tè Ceylon con estratti naturali di mango)
(Ceylon tea with natural mango extracts)
15. **Pineapple**
(Tè Ceylon con estratti naturali di ananas)
(Ceylon tea with natural pineapple extracts)
16. **Passion Fruit**
(Tè Ceylon con estratti naturali di frutta della passione)
(Ceylon tea with natural passion fruit extracts)
17. **Cinnamon**
(Tè Ceylon con estratti naturali di cannella)
(Ceylon tea with natural cinnamon extracts)



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

— ALLERGIES & FOOD INTOLERANCES —

WE ARE
FOOD

NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI DELLE TRACCE DI ALLERGENI

(Indicati nella Direttiva 2003/89/CE e nei successivi aggiornamenti e riproposti nell'Allegato II dal regolamento FIAC.)



1. CEREREI CONTENENTI GLUTINE

cioè grano, segale, orzo, avena, fieno kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- Maltodestrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- 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.
(Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



4. PESCE

e prodotti a base di pesce, tranne:

- Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. ARACIDI

e prodotti a base di arachidi.



6. SOIA

e prodotti a base di soia, tranne:

- Olio e grasso di soia raffinato;
- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- Estere di stanol vegetale prodotto da sterili da olio vegetale a base di soia.



7. LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



8. FRUTTA A GUSCIO

vale a dire: Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciolo (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadam o noci del Queensland (*Macadamia tetraphylla*) e 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 10mg/kg o 10mg/l espressi 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.

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN THE FOLLOWING TRACES OF ALLERGENS

(Listed in Directive 2003/89/EC and in subsequent updates and in Annex II of the FIAC Regulations.)



1. GLUTEN-CONTAINING CEREALS

wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridizations, and products derived thereof, except:

- Glucose syrup made from wheat, including dextrose;
- Malt dextrin made from wheat;
- Glucose syrups based on barley;
- Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.



2. CRUSTACEANS

and products made with crustaceans.



3. EGGS

and egg-based products.
(Includes eggs of all species of egg-bearing animals.)



4. FISH

and fish-based products, except:

- Fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- Gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.



5. PEANUTS

and peanut-based products.



6. SOYBEANS

and soybean-derived products, except:

- Refined soybean oil and fat;
- Natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alfa, tocopherol natural D-alfa, tocopherol soy-based natural D-alfa tocopherol succinate;
- Vegetable oils derived from phytoosterols and phytoosterol esters from soybean sources;
- Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy.



7. MILK

and milk-based products (including lactose), except:

- Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Lactitol (this includes cow, goat, sheep milk and any product derived from them).



8. TREE NUTS

namely: Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia tetraphylla*) and products made with these nuts, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



9. CELERY

and celery-based products.



10. MUSTARD

and mustard-based products.



11. SESAME SEEDS

and products made with sesame seeds.



12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

at concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l expressed in terms of total amount of SO₂ to be calculated for ready-made products or products that have been reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.



13. LUPINI

and lupin-based products.



14. MOLLUSCS

and products made with molluscs.