



CAFFETTERIA

ESPRESSO

singolo 1,20 – doppio 2,40
corretto 1,60
macchiato soia/avena 1,40

DECAFFEINATO

singolo 1,30 – doppio 2,60

MACCHIATONE

classico 1,40 – soia 1,60 – Avena 1,80

MAROCCHINO

classico 1,40 - soia/avena 1,60

LECCESE

scioppo di mandorla, espresso, ghiaccio 1,80

AMERICANO

Espresso acqua a parte 1,40

SHAKERATO

con zucchero di canna 3,50
Bayleis o amaretto 4,00

CAPPUCCIO

classico 1,50-soia 1,80- avena 2,00
decaffeinato/orzo 1,70-ginseng 2,00

LATTE MACCHIATO

classico 2,00 - soia/avena/ginseng 2,50

LATTE BIANCO

classico 1,50 –soia 1,70 - avena 2,00

GINSENG (SENZA LATTOSIO)

piccolo 1,40 - grande 1,60

ORZO

piccolo 1,40 – grande 1,60

AFFOGATO

fior di latte con espresso 4,00

THE SELEZIONE FILTROFOGLIA

English breakfast – earl grey
the alla menta – zenzero limone -
camomilla – tisane 2,50 - 3,00

LA NOSTRA BrioCHERIA

Albicocca – frutti di bosco – cioccolato gianduia – crema – pistacchio – cioccolato bianco – ricotta-
caramello salato – nocciola- crema – Integrale al miele - saccottino al cioccolato 1,50

Vegana 1,50

Croissant tutto burro vuota 1,30



DOLCI TENTAZIONI

mini frolle – mini muffin - Mini krapfen 1,00

frolle artigianali - muffin cioccolato e albicocca 2,00

Brioche salata farcita cotto fontina 3,50

BEVANDE

Bevande in bottiglia di vetro 3,00

coca cola – coca zero – tonica -
fanta – chinotto – cedrata -
estathe limone o pesca

redbull in lattina 3,00

succhi di frutta 3,00
ace – ananas – pera – mirtillo
pesca – albicocca

Acqua
bicchiere 0,60 - bottiglietta 1,20

SPREMUTA
arancia 4,00

CIOCCOLATA
classica 3,50 con panna 4,00

per il servizio al tavolo verrà effettuato una maggiorazione di 1,00



APERITIVO

Cocktails 8,00 – analcolico 5,00
(servito con patatine e noccioline)

Spritz – Americano – Negroni – Sbagliato – Milano Torino – Gin Tonic – Gin Lemon (con tanqueray – malfy – Bombay + 3,00) – Vodka lemon – Aperol tass - Analcolico

APERITIVO CON PIATTO

cocktail alcolico o analcolico servito con piatto 15,00
Bevanda con piatto aperitivo 10,00
Secondo piatto aperitivo 7,00
Piatto salumi formaggi con piadina 18,00 (per due persone)

SELEZIONE BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea bionda	5,00
Menabrea rossa	6,00
Ceres	6,00
Tennent's	6,00
Ichnusa non filtrata	5,00

SELEZIONE BIRRE ALLA SPINA

Piccola	4,00
Media	6,00



SELEZIONE VINI / BOLLICINE

	<u>calici</u>	<u>bottiglie</u>
<u>BIANCHI</u>		
Souvignon blanc	5,00	20,00
Nosiola	5,00	20,00
<u>ROSSI</u>		
Teroldego	5,00	20,00
Marzemino	5,00	20,00
<u>BOLLICINE</u>		
Prosecco Tenuta S.Giorgio	5,00	18,00
Muller Thurgau cuvee	6,00	25,00



I NOSTRI PANINI

<u>MILANO</u>	cotoletta pomodoro maio lattuga	7,50
<u>NAZIONALE</u>	bresaola zucchine mozz. Maionese	7,50
<u>BOLOGNESE</u>	bologna zola glassa aceto balsamico	6,50
<u>COSACCO</u>	coppa tonno brie' limone	6,50
<u>SCAMORZONE</u>	pancetta scamorza pomodori secchi	6,50
<u>TIROLO</u>	speck brie' patè d'olive	6,50
<u>VEGETARIANO</u>	verdure grigliate spinaci mozz.	6,50
<u>BABY</u>	crudo brie' rucola pomo maio	6,50
<u>SPECIAL</u>	crudo brie' tonno pomodoro s.rosa	6,50
<u>4 FORMAGGI</u>	scamorza brie' fontina spalmalatte	6,50
<u>PRAGA</u>	praga mozzarella ins. Pomo s.rosa	6,50
<u>TONDO</u>	salame milano fontina carciofi maio	6,50
<u>TOAST</u>	cotto e fontina	4,00
<u>TOAST</u>	bresaola e pomodoro	5,00

PIADINE

crudo rucola mozzarella	6,50
cotto fontina	6,50
praga mozzarella salsa rosa	6,50
speck brie' patè d'olive	6,50
bresaola rucola e grana	8,00

PANINI GOURMET

L'INGLESE	roast beef rucola pomodori salsa bernese	8,00
LO SVEDESE	salmone affumicato zucchine formaggio	8,00
IL TRENTINO	speck funghi mozzarella	8,00
IL PIACENTINO	coppa piacentina gorgonzola pere	8,00