LA COLAZIONE

Fino alle 11:30
Until 11:30 am

COLAZIONE ITALIANA 9
Caffè o Cappuccino,
Pane Tostato con Confetture
o Cornetto*, Spremuta d'Arancia
Coffee or Cappuccino,
Toasted Bread with Jams or Croissant,*
Freshly Squeezed Orange Juice

COLAZIONE SALATA 13
Uova Strapazzate con Pane Tostato,
Caffè o Cappuccino, Cornetto*,
Spremuta d'Arancia
Scrambled Eggs with Toasted Bread,
Coffee or Cappuccino, Croissant,*
Freshly Squeezed Orange Juice

COLAZIONE COMPLETA 19
Uova Strapazzate con
Prosciutto Crudo Croccante,
Bocconcini di Mozzarella di Bufala,
Pane Tostato, Caffè o Cappuccino,
Cornetto*, Spremuta d'Arancia
Scrambled Eggs with Crispy Prosciutto Crudo,
Mozzarella di Bufala Bites,
Toasted Bread, Coffee or Cappuccino,
Croissant, Freshly Squeezed Orange Juice*

CORNETTI* A SCELTA da/from **2,5**
*A choice of Croissants**

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 6
Fresh Fruit Salad

UOVA STRAPAZZATE 7
con Pane Tostato
Scrambled Eggs with Toasted Bread

UOVA OBICÀ 11
Uova Strapazzate con
Prosciutto Crudo Croccante,
Bocconcini di Mozzarella di Bufala
e Pane Tostato
Scrambled Eggs with Prosciutto Crudo,
Mozzarella di Bufala Bites
and Toasted Bread

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,5
DECAFFEINATO *Decaffeinated Espresso*	2,5
ESPRESSO DOPPIO *Espresso Double Shot*	4,5
ESPRESSO CORRETTO *Espresso with Spirit*	3,5
CAPPUCCINO	4
CAFFÈ AMERICANO *American Coffee*	3
CAFFÈ LATTE *Latte*	4,5
CAFFÈ SHAKERATO *Iced Coffee* Aggiunta di Baileys - *Add Baileys*	5 3
CAFFÈ SPECIALI Espresso e Panna Montata con Caramello, Caramello Salato, Cioccolato o Popcorn *Signature Coffees: Espresso and Whipped Cream with Caramel, Salted Caramel, Chocolate or Popcorn*	5
CIOCCOLATA CALDA *Hot Chocolate*	4,5
CAFFÈ D'ORZO/GINSENG *Barley/Ginseng Coffee*	S 3 - L 3,5
TÈ E TISANE LA VIA DEL TÈ *Teas and Herbal Infusions*	4,5
IRISH COFFEE	7

BEVANDE

ACQUA MINERALE SURGIVA *50 cl* *Mineral Water 50 cl*	2,5
SPREMUTA D'ARANCIA O POMPELMO *Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice*	5,5
SUCCHI DI FRUTTA *Fruit Juices*	4
SMOOTHIE *25 cl - 30 cl*	4,5 - 5,5
COCA COLA, COCA COLA ZERO	4,5
TÈ FREDDI BIOLOGICI GALVANINA Limone, Pesca, Tè Verde *Organic Iced Tea: Lemon, Peach, Green Tea*	5
BEVANDE BIOLOGICHE GALVANINA Chinotto, Cedrata, Aranciata, Limonata, Pompelmo Rosso *Organic Soft Drinks: Chinotto, Cedrata, Orangeade, Lemonade, Red Grapefruit*	5

Tutti i prezzi sono indicati in Euro
All prices are shown in Euro.

SALATI

FOCACCINA CEREALI* con Zucchine e Stracchino 4,5
Multicereal Focaccina with Courgette and Stracchino Cheese*

FOCACCINA* con Prosciutto Cotto e Asiago DOP 4,5
Focaccina with Prosciutto Cotto and Asiago DOP*

PANINETTO PROTEICO* MOZZARELLA E POMODORO 5
con Pesto di Basilico
Mozzarella and Tomato Small Protein Panino with Basil Pesto*

PANINETTO PROTEICO* CON ALICI 5,5
con Mozzarella e Pomodoro
Anchovies Small Protein Panino with Mozzarella and Tomato*

CORNETTO SALATO* PROSCIUTTO CRUDO 7
con Mozzarella
Prosciutto Crudo Savoury Croissant with Mozzarella*

TRAMEZZINO PROSCIUTTO COTTO 6
con Carciofi alla Cafona Sott'Olio,
Lattuga Rossa e Verde, Maionese
*Prosciutto Cotto Sandwich with Cafona Artichokes in Olive Oil,
Red and Green Lettuce, Mayonnaise*

TRAMEZZINO FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO 6
con Pomodoro, Lattuga Rossa e Verde, Maionese
*Tuna Fillets in Olive Oil Sandwich with Tomato,
Red and Green Lettuce, Mayonnaise*

MAXI TOAST con Prosciutto Cotto e Asiago DOP 7,5
Maxi Toast with Prosciutto Cotto and Asiago DOP

CIABATTA* MOZZARELLA E POMODORO 10
con Pesto di Basilico
Mozzarella and Tomato Ciabatta with Basil Pesto*

CIABATTA* ALLO STROLGHINO 10
con Granpecorino Pugliese, Carciofi alla Cafona Sott'Olio
Strolghino Salami Ciabatta with Granpecorino Pugliese,
Cafona Artichokes in Olive Oil*

SANDWICH MULTICEREALI VEGANO 9,5
con Hummus di Ceci, Rucola, Melanzane con Menta,
Pomodori Secchi Sott'Olio
*Vegan Multigrain Sandwich with Chickpea Hummus, Rocket,
Aubergine with Mint, Sun-dried Tomatoes in Olive Oil*

SCHIACCIATA ROMANA* ALLA MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA 11,5
con Stracciatella, Granella di Pistacchio
*Mortadella Favola Gran Riserva Schiacciata*with Stracciatella,
Chopped Pistachios*

PIADINA 11,5
con Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola
Piadina with Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rocket

PINSA* 10,5
con Burrata, Prosciutto Crudo, Lattuga Rossa e Verde,
Pomodori Datterini Gialli
Pinsa with Burrata, Prosciutto Crudo, Red and Green Lettuce,
Yellow Datterini Tomatoes*

PAGNOTTELLA MULTICEREALI* ALLE VERDURE 8,5
con Mozzarella Affumicata, Peperoni al Forno,
Melanzane, Zucchine
Vegetables Multigrain Pagnottella with Smoked Mozzarella,
Roasted Bell Pepper, Aubergine, Courgette*

PAGNOTTELLA MULTICEREALI* ALLE VERDURE E PESTO DI BASILICO 10,5
con Spinacino, Mozzarella Affumicata,
Pomodori Secchi Sott'Olio, Carciofi alla Cafona Sott'Olio,
Mandorle, Aceto Balsamico di Modena IGP
Vegetables and Basil Pesto Multigrain Pagnottella with
Baby Spinach, Smoked Mozzarella, Sun-dried Tomatoes
in Olive Oil, Cafona Artichokes in Olive Oil, Almonds,
Balsamic Vinegar from Modena IGP*

PIZZA AL TRANCIO 5,5
Slice of Pizza

DOLCI

Le Creme e le Torte sono fatte in casa.
Creams and Cakes are homemade.

TIRAMISÙ piccolo - grande 3,5 - 6

TORTA TENERINA 6
Torta al Cioccolato Fondente servita con Crema al Mascarpone
Flourless Dark Chocolate Cake served with Mascarpone Cream

GELATO ALLO ZABAIONE 6
con Cantucci Artigianali, Riduzione al Passito di Pantelleria DOC
*Zabaione Gelato with Homemade Cantucci,
Passito di Pantelleria DOC Reduction*

BUDINO DI CHIA 7
con Coulis di Lamponi, Frutti di Bosco
Chia Pudding with Raspberry Coulis, Wild Berries

CHEESECAKE AL FORNO 6
con Caramello Salato, Granella di Meringa e Nocciole
*Baked Cheesecake with Salted Caramel, Chopped Meringue
and Hazelnuts*

GELATO 6
Italian Gelato

AFFOGATO AL CAFFÈ 5
Affogato al Caffè with Italian Gelato

MACEDONIA di Frutta Fresca 6
Fresh Fruit Salad

DEGUSTAZIONE DI DOLCI 12
Tiramisù, Cheesecake al Forno, Torta Tenerina
*Tasting of Desserts: Tiramisù,
Baked Cheesecake, Torta Tenerina*

* Prodotto congelato all'origine - *Frozen product*

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta. Possono essere presenti noccioli di olive.