

..... PANINI € 8,50

Acapulco Ciabatta, prosciutto crudo, mozzarella, lattuga, pomodoro
Vera Cruz Ciabatta, prosciutto cotto, formaggio, lattuga, pomodoro
Guadalajard Ciabatta, speck, caprino, cetrioli
Estivo Ciabatta, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, basilico
Rosbino Ciabatta, Roast Beef, salsa tartara, lattuga
Antigua Segale, bresaola, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, porcini
Ubuntu Segale, bresaola, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, succo di limone, lattuga
Cajenne Segale, salame, salsa piccante, lattuga
Sacramento Ciabatta, caprino, formaggio, formaggio Grana Padano DOP
Barbados Ciabatta, tonno, maionese, capperi, pomodoro
Cameron Segale, bresaola, caprino, pepe
Niagara Segale, pancetta, formaggio, cetrioli
Mayale Segale, salame, formaggio, sottaceti, lattuga
Trentino Ciabatta, speck e brie
Panini fatti con il nostro panpizza + € 1,00



..... HAMBURGERS
È possibile fare qualsiasi aggiunta

Hamburger* Carne, Fontal, pomodori, lattuga € 9,50
Chicken* Pollo impanato, lattuga, pomodori € 9,50
Hot Dog* Ciabatta, wurstel € 9,50

*Con contorno di patate fritte o crocchette di patate il prezzo aumenta di 1 euro
*Con aggiunta di altri contorni i prezzi possono variare da 1 euro a 5,50 euro

..... TOAST € 8,50

Toast Grande Liscio Prosciutto cotto, Fontal, maionese € 8,50
Toast Grande Farcito Prosciutto cotto, Fontal, maionese, farcitura € 8,50
Toast Grande Vegetariano Fontal, maionese, lattuga, pomodoro € 8,50
Tramezzone Prosciutto cotto, Fontal, maionese, lattuga, pomodoro € 8,50

..... PIADINE € 7,00

Piadina prosciutto crudo € 7,00
Piadina prosciutto crudo Fontal € 8,00
Piadina prosciutto crudo mozzarella € 8,00
Piadina prosciutto cotto € 7,00
Piadina prosciutto cotto Fontal € 8,00
Piadina prosciutto cotto mozzarella € 8,00
Piadina bresaola € 8,00
Piadina bresaola Fontal € 8,50
Piadina bresaola mozzarella € 8,50
Piadina speck caprino € 8,50
Piadina con Nutella € 7,00



..... TORTILLAS € 9,00

Tortillas al prosciutto crudo Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, insalata € 9,00
Tortillas al prosciutto cotto Prosciutto cotto, Fontal, insalata, pomodoro € 9,00
Tortillas vegetariana Pomodoro, insalata, origano, mozzarella € 9,00

..... PIATTI FREDDI € 18,00

Roast Beef con patate fritte* € 18,00
Il contorno può essere a scelta
Caprese Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico € 12,50
Contadina Insalata mista, pomodoro, mais, asparagi, tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, fagiolini, carote € 14,00
Involtoni di bresaola e caprino Bresaola, caprino, pepe € 14,00
Carpaccio di carne Carne, limone, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, rucola € 16,00
Parma Prosciutto crudo, mozzarella di Bufala Campana DOP € 14,00
Affettato misto Prosciutto crudo, bresaola, salame, pancetta, speck € 13,00
Affettato misto con formaggi Prosciutto crudo, bresaola, salame, pancetta, speck, formaggi assortiti € 15,00
Bresaola in carpaccio Bresaola, limone, funghi porcini, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, rucola € 15,50

..... PIATTI TIPICI (attesa circa 15 minuti)

Pizzoccheri € 15,00 **Sciatt con insalata** € 14,00
Sciatt € 9,00 **Sciatt con bresaola e salame nostrano** € 14,00

..... PRIMI (attesa circa 15 minuti)

PENNE
Pomodoro e Basilico Polpa di pomodoro, cipolle, olio d'oliva, basilico, aglio € 12,00
Tonno Polpa di pomodoro, tonno in olio d'oliva, olio d'oliva, sale, basilico € 13,00
Verdure Saltate Pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni saltati € 13,00
Amatriciana € 13,00
Polpa di pomodoro, pancetta, cipolle, aglio, peperoncino, erbe aromatiche
Siciliana € 13,00
Pomodoro, olive nere e verdi, olio d'oliva, cipolla, capperi, aglio, erbe aromatiche
Arrabbiata Pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino € 13,00
Bolognese Polpa di pomodoro, carne bovina, carote, cipolle, sedano, olio d'oliva, vino rosso € 13,00
Al Gorgonzola DOP € 14,00
4 formaggi € 14,00
Panna Prosciutto € 14,00



SPAGHETTI (attesa circa 15 minuti)

Spaghetti alla carbonara € 14,00
Pancetta, uova, pepe, formaggio Grana Padano DOP
Spaghetti aglio, olio d'oliva e peperoncino € 12,00
Spaghetti alla pescatora (con peperoncino)* € 22,00
Spaghetti alle vongole € 22,00
Spaghetti alle vongole nero di seppia* € 22,00

..... SECONDI Vitello Maiale

ORECCHIO D'ELEFANTE
Cotoletta impanata con osso
con patate fritte* € 28,00 € 18,00
con crocchette di patate* € 28,00 € 18,00
con patate al forno* € 30,00 € 20,00
con verdure saltate* € 30,00 € 20,00
con insalata mista* € 30,00 € 20,00
con rucola e pomodorini* € 30,00 € 20,00
Scamorza affumicata* € 30,00 € 20,00
Prosciutto e Fontal* € 31,00 € 21,00
Speck e Gorgonzola DOP* € 31,00 € 21,00
Uova all'occhio di bue* € 29,00 € 19,00
Alla caprese* € 31,00 € 21,00
Alla pizzaiola* € 30,00 € 20,00

Cotoletta di pollo impanata con patate fritte** € 16,50
Cotoletta di pollo impanata per bambini con patate fritte** € 11,50
Petto di pollo ai porcini* € 20,00
Filetti di branzino con pomodorini e olive** € 20,00
Filetti di pollo alla griglia* € 18,00
Wurstel affumicati con patate fritte* € 10,00



FRITTI DI PESCE
Fritto Misto* con patate fritte** € 21,00
Anelli fritti* con patate fritte** € 21,00

*Pesce surgelato - *Prodotto surgelato
*Con aggiunta di altri contorni i prezzi possono aumentare da 1 euro a 5,50 euro

..... GRIGLIATA COSTATA CON OSSO (min. 500Gr)

con patate fritte* € 27,00
con crocchette di patate* € 27,00
con patate al forno € 29,00
con insalata mista € 29,00
con rucola e pomodorini € 29,00
con verdure saltate € 29,00



... ALLERGENI ...
Per gli allergeni richiedere il menù al cameriere

..... CONTORNI € 5,50

Patate fritte* € 5,70 **Insalata mista** € 5,50
Patate al forno € 6,00 **Insalata di pomodori** € 5,50
Crocchette di patate* € 5,70 **Insalata verde** € 5,50
Patate fritte* e Crocchette* € 6,00 **Rucola e pomodorini** € 5,50
Verdure saltate € 6,00

..... PIZZE € 7,30

• CLASSICHE
Margherita Pomodoro, mozzarella € 7,30
Bufala Mozzarella di Bufala Campana DOP in cottura, pomodoro, basilico € 10,00
Bufalina (bianca) Mozzarella di Bufala Campana DOP in cottura, pomodorini e basilico freschi € 10,50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 9,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante € 9,50
Prosciutto crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 9,50
Prosciutto crudo e Rucola Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola € 10,00
Prosciutto crudo e Rucola e formaggio (Grana Padano DOP) Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana Padano DOP € 10,50
Prosciutto crudo Rucola e formaggio (Grana Padano DOP) Pomodorini € 11,00
Principessa Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, prosciutto crudo € 10,50
Regina Pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo € 10,50
Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive € 10,00
Capricciosa € 10,50
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, olive nere, capperi
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe € 9,20
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 9,20
Gorgonzola DOP Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP € 10,00
Gorgonzola DOP e Noci € 10,00
Pomodoro, mozzarella, cognac, Gorgonzola DOP, noci dopo cottura
Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, formaggi vari € 10,30
Prosciutto e Gorgonzola DOP € 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Gorgonzola DOP
Prosciutto e Carciofi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi € 10,00
Prosciutto e Porcini Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini € 10,30
Prosciutto e Wurstel Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel € 10,30
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon € 10,30

• VALTELLINESI
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola dopo cottura € 10,70
Bresaola € 10,70
Pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP a scaglie, rucola, bresaola dopo cottura
Montanara € 10,70
Pomodoro, mozzarella, funghi gallinacci, formaggio Fontal, bresaola dopo cottura
Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini € 10,00
Gallinacci Pomodoro, mozzarella, funghi gallinacci € 10,00

• CALZONI
Calzone Liscio Pomodoro, mozzarella € 9,00
Calzone al Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 10,00
Calzone Farcito € 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto
Tortello ai Formaggi (bianco)
Calzone, mozzarella, Gorgonzola DOP, scamorza, brie € 10,50

..... PIZZE • SFIZIOSE

Fantasia a discrezione del pizzaiolo € 15,00
Black&White Pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP, funghi gallinacci e porcini, pomodoro rucola, speck in cottura, caprino, cetrioli € 12,00
Gamberetti* Pomodoro, mozzarella, gamberetti € 11,00
Pancetta Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate lesse, rosmarino € 10,00
Margherita con Patate fritte Pomodoro, mozzarella, patate fritte € 9,00
Antica Pomodoro, mozzarella, fiocchi di salumi misti, panna, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Bomba Pomodoro, mozzarella, salame dolce, pancetta, peperoni, peperoncino € 10,00
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas € 10,00
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel € 9,00
Bismarck Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo € 9,50
Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno € 10,00
Tonnina (bianca) Mozzarella, tonno, olive € 11,00
Tonno Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle € 11,00
Estiva Pomodoro, rucola, pomodorini, tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, origano, tutto dopo cottura € 13,00
Frescolina Rucola, pomodorini, tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, origano, tutto dopo cottura € 13,00
Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi champignon € 10,00
Rustica Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck in cottura € 10,50
Trentina Pomodoro, mozzarella, caprino, cetrioli € 10,00
Valdostana Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, Fontal € 10,00
Tirolese Pomodoro, mozzarella, wurstel, speck in cottura € 10,00
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia € 10,00
Salame dolce Pomodoro, mozzarella, salame dolce € 10,00
Speck Pomodoro, mozzarella, speck in cottura € 10,00
Speck e Caprino Pomodoro, mozzarella, caprino, speck in cottura € 10,50
Speck e Gorgonzola DOP € 10,50
Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, speck in cottura



• VEGETARIANE
Verdure Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni saltati € 10,00
Peperoni Pomodoro, mozzarella, peperoni saltati € 10,00
Zucchine Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate € 10,00
Verde Pomodoro, mozzarella, spinaci, Gorgonzola DOP, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Primavera Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Parmigiana € 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana Padano DOP in cottura
Asparagi Pomodoro mozzarella, asparagi, uova, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Pugliese Pomodoro mozzarella, cipolle € 9,00
Marinara Pomodoro aglio, origano € 7,00
Calabrese Mozzarella, aglio, peperoncino € 7,50
Genovese Pomodoro mozzarella, pesto, olive, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Carciofi Pomodoro mozzarella, carciofi € 9,80
Ortolana Pomodoro mozzarella, insalata mista in cottura, olive nere € 10,00

Prezzo coperto € 1,50.
Ogni variazione comporta maggiorazioni che vanno da 0,50 a 3,00 euro a seconda dei prodotti

...BEVERAGE



•••• BEVANDE ••••		
• BIBITE IN BOTTIGLIA		
Coca Cola - Coca Zero	Cl. 0,33	€ 3,80
Fanta - Cedrata	Cl. 0,33	€ 3,60
Aranciata Amara - Chinotto - Schweppes	Cl. 0,20	€ 3,50
The verde in lattina	Cl. 0,33	€ 3,20
Succhi Derby	Cl. 0,20	€ 3,00

Coca cola - Sprite - Tonic	€ 3,30	€ 5,30
Lemonsoda - Tè Pesca - Tè Limone		
Spremuta	€ 3,50	€ 6,00

**Per scegliere il tuo vino consulta
la carta dei vini qui sotto**



**CERCHI UN VINO PARTICOLARE?
CHIEDI PURE AL CAMERIERE**

• BIRRE IN BOTTIGLIA			
Beck's	€ 5,00	Bud	€ 5,00
Heineken	€ 5,00	Desperados	€ 6,00
Corona	€ 6,00	Ceres	€ 6,00
Tennent's	€ 6,00	Ichnusa	€ 5,00
Forst Analcolica	€ 5,50	Ichnusa non filtrata	€ 6,00
Birra artigianale senza glutine	€ 6,00		

	Piccola	Media	Litro
Pilsner Urquell Chiara Alc. 4,4% Vol.	€ 4,50	6,50	13,00
IPA Maisel Alc. 6,6% Vol.	€ 4,30	6,30	12,00
Guinness Scura Alc. 4,2% Vol.	€ 4,50	6,50	13,00
Fuller's Rossa Bitter Alc. 4,7% Vol.	€ 4,30	6,30	12,00
Weiss Grolsch Chiara Weiss Alc. 5,1% Vol.	€ 4,50	6,50	13,00
Peroni Lager Chiara Alc. 4,7% Vol.	€ 3,50	6,00	12,00

Le birre sono conservate a temperatura costante di 9° e spillate con il metodo a "caduta libera". Il gas utilizzato è carboazoto che non viene miscelato con il prodotto per mantenere inalterato il sapore delle birre. I bicchieri vengono rilavati con sapone neutro e risciacquati prima di ogni spillatura.

• GRAPPE			
Grappa bianca	€ 4,50	Grappa alla Mela	€ 4,00
Grappa gialla barricata	€ 4,50	Grappa al Mirtillo	€ 4,00
Grappa alla Liquirizia	€ 4,00		

Carlos I	€ 7,00	Remy Martin	€ 8,00
Martell	€ 8,00	Vecchia Romagna	€ 4,00
Armagnac	€ 8,00	Curvasier	€ 7,00

Braulio	€ 4,00	Braulio Riserva	€ 4,50
Jagermeister	€ 4,00	Sambuca	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00	Averna	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00	Cynar	€ 4,00
Lucano	€ 4,00	Unicum	€ 4,00
Rabarbaro zucca	€ 4,00	Amaro del Capo	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00	Fernet Branca Menta	€ 4,00
Taneda	€ 4,00	San Simone	€ 4,00
Limoncino	€ 4,00	Mirto	€ 4,00

Crodino XL	€ 5,00
Sanbitter	€ 5,00
Aperol Soda	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Sanbitter emozioni passion fruit	€ 5,00
Sanbitter emozioni pompelmo	€ 5,00

Pompelmo con Aperol	€ 7,00
Spritz Ugo lime - sambuco - menta - prosecco - soda	€ 7,00
Spritz aperol - prosecco - soda	€ 7,00
Spritz con Campari campari - prosecco - soda	€ 7,00
Negroni campari - martini rosso - gin	€ 7,00
Americano campari - martini rosso - soda	€ 7,00
Sbagliato campari - martini rosso - prosecco	€ 7,00
Martini Cocktails martini dry - gin	€ 7,00
Garibaldi bitter campari - succo d'arancia	€ 7,00
Bellini succo pesca - prosecco	€ 7,00
Rossini fragola fresca - prosecco	€ 7,00
Bloody Mary succo di pomodoro - vodka - limone - condimenti	€ 7,00
Virgin Mary succo di pomodoro - limone - condimenti	€ 7,00
Manhattan martini rosso - bourbon - whiskey - angostura	€ 7,00
Kir Royale creme de cassis -prosecco	€ 7,00
Albert aperol - gin - succo d'arancia -crema di limone	€ 7,00
Bronx dry gin - martini - martini rosso - succo d'arancia	€ 7,00
Gin And It dry gin - martini rosso	€ 7,00
Old Pal whiskey - martini - bitter campari	€ 7,00
Old Fashioned zucchero - angostura - bourbon - soda	€ 7,00
Rob Roy scotch whiskey - martini rosso angostura	€ 7,00
Aperol Sour limone - zucchero - aperol	€ 7,00
Malibu Orange malibu - succo d'arancia	€ 7,00
Martini Bianco e Amaretto martini bianco - amaretto di saronno	€ 7,00
Aperol con Bianco aperol - vino bianco	€ 7,00
Crodino con Martini Bianco crodino - martini bianco	€ 7,00
Crodino con Amaretto crodino - amaretto di saronno	€ 7,00
Bitter campari - seltz	€ 4,00

Analcolico	€ 7,50
Alcolico	€ 8,50



*La variante del distillato avrà una maggiorazione da 1 euro a 6 euro.

Daiquiri Fragola succo di lime - zucchero - fragola - rhum
Daiquiri succo di lime - zucchero - rhum
Fruit Daiquiri succo di lime - zucchero - rhum - frutta fresca
Margarida succo di limone - tequilla - triple sec
Fruit Margarida succo di lime - tequilla - triple sec - frutta fresca
Gin Frozen succo di lime - zucchero - gin
Fruit Gin Frozen succo di lime - zucchero - gin - frutta fresca
Vodka Frozen succo di lime - zucchero - vodka
Fruit Vodka Frozen succo di lime - zucchero - vodka - frutta fresca
Mezcalita succo di lime - zucchero - mezcal

Pina Colada conc. di cocco - s. d'ananas - rum - ananas fresco
Banana Colada conc. di cocco - s. di banana - rum - banana fresca
Fragola Colada conc. di cocco - s. di fragola - rum - fragola fresca
Tropical Colada conc. di cocco - s. tropicale - rum - frutta tropicale
Golden Colada conc. di cocco - s. d'ananas - rum scuro - liquore galliano - ananas fresco

Mojto zucchero di canna - lime - foglie di menta - rhum - soda
Caipiroska Maracuja zucchero canna - lime - maracuja - vodka
Mojto Liqueuriz zucchero di canna - lime - foglie di menta - liquore liqueuriz - soda
Caipiroska zucchero di canna - lime - vodka
Caipirilla lime - zucchero - tequila
Caipirissima zucchero di canna - lime - rhum
Caipigin zucchero di canna - lime - gin
Caipiroska Fragola zucchero di canna - lime - fragola - vodka
Caipiroska Mirtillo zucchero di canna - lime - mirtillo - vodka
Caipirina zucchero di canna - lime - cachaca
Caipirina Cointreau zucchero di canna - lime - cointreau

B52 kahlua - bailey's - gran marnier
Torello kahlua - vodka
White Torello kahlua - vodka - panna
Cucaracha kahlua - tequila
Brasiliana kahlua - cachaca

Mei Tai rhum scuro e chiaro - succo d'arancia - succo di lime - ananas
Tequila Sunrise tequila - succo d'arancia - gocce di granatina
Orgasmo gin - succo di limone - succo d'arancia - fragola fresca
Rhum In Fiesta rhum - panna - granatina - succo d'arancia e d'ananas
Daiquiri Della Florida rhum - succo lime - gocce maraschino

Cuban Special rum - triple sec - succo d'ananas - succo di lime
Stramberry Jack zucchero di canna - succo di lime - fragola - jack - sprite
Alabama Scimmer granatina - amaretto - vodka - southern confort - succo d'arancia
Vanadero rum - blu curaçao - succo di lime - zucchero di canna
B.B.B. latte - fragola - banana - amaretto di saronno
Red Passion vodka limone - fragola - vodka fragola - vodka pesca - succo arancia
Flamingo gin - apricot brandy - granatina - succo d'ananas
Miami Beach cordial campari - panna - granatina - succo d'arancia
Cramberrys lime - vodka - cramberry - succo di pompelmo
Underground gin - lemon soda - blue curaçao
Screw Driver vodka - succo d'arancia
Pink Tonic gin - tonica - granatina
Lucky Star gin - vodka pesca - fragola - succo d'arancia - lemonsoda
Key West succo d'ananas - rum scuro - cointreau - granatina
Gin Violet lime - zucchero di canna - gin - mirtillo - prosecco
Cointreau Politan lime - cointreau - cranberry
Cobra braulio - coca cola
Green Sour lime - succo d'ananas - rum - midori
Stramberry Energy lime - menta - cranberry - red bull
Melonball midori - vodka - succo d'arancia
Pink Lady cranberry - vodka pesca - succo d'arancia - succo ananas
Blue Heaven lime - amaretto - blu curaçao - succo ananas
Japanes limone - zucchero - midori - cointreau
Cortina vodka pesca - cointreau - mart bianco - granatina - arancia
Sex On The Beach limone - papaya - vodka - midori - succo d'ananas
Happle Tini marinai bianco- prosecco - grappa melà



• **CLASSICI** - i prezzi potrebbero subire variazioni in base al distillato usato € 8.50
MOJTO - GIN TONIC - GIN LEMON - VODKA LEMON - VODKA RED BULL
WHISKEY COLA - BACARDI COLA - CUBA LIBRE - LONG ISLAND - MARTINI
LEMON SODA - GREEN SOUR - TEQUILLA BUM BUM
MALIBU COLA / ANANAS - SOUTHERN CONFORT LEMONSODA

Gin tonic: fatti consigliare la botanica che fa per te.

Virgin Orgasmo succo d'arancia - limone - fragola fresca
Fiesta panna - granatina - succo d'arancia - ananas
Maracuja maracuja - succo di limone - pompelmo - d'arancia
Florida succo di limone-d'arancia -di pompelmo - zucchero

Alaska	gelato alla crema cioccolato stracciatella topping al cioccolato meringhe gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00
Malawi	gelato al fior di latte frutta fresca salsa di fragola fresca panna montata	€ 10,00
Duck	gelato alla frutta panna montata	€ 9,00
Zanzibar	gelato al fior di latte fragole fresche salsa fragola panna montata	€ 10,00
Mexicali	gelato misto frutta o crema salsa a scelta panna montata	€ 9,00
Apollonia	gelato al fior di latte e spagnola amarena salsa amarena meringhe panna montata	€ 9,00
Antartide	gelato alla nocciola crema e cioccolato topping al cioccolato gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00
Terranuova	gelato al cioccolato e fior di latte frullati topping al cioccolato meringhe gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00
Frappè	Frappè gusto a scelta	€ 9,00
Frullato	frullato di frutta: fragole, banane o ananas	€ 9,00
	A Vostra scelta preparato con latte, succo di frutta, o acqua	
Manitoba	gelato al caffè e crema caffè espresso amaretti panna montata	€ 9,00
Alexander ice cream	gelato alla panna vov cacao noce moscata meringhe panna montata	€ 9,00
Congo	gelato al fior di latte e crema vov meringhe panna montata	€ 9,00
Puebla	gelato alla crema banana fresca topping al cioccolato gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00

Affogato al caffè	€ 9,00
gelato alla panna affogato al caffè espresso panna montata	
Affogato al Cioccolato	
gelato alla panna affogato alla cioccolata calda panna montata	€ 10,00
Affogato al Gran Marnier	
gelato alla panna affogato al Gran Marnier panna montata	€ 10,00
*Il gusto del gelato può essere a scelta	

RICOTTA E PISTACCHIO	€ 8,00
Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole	
PROFITEROL SCURO	€ 8,00
Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato	
TORTA DELLA NONNA	€ 8,00
Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle	
MERINGA	€ 8,00
Meringa farcita con crema gusto vaniglia	
CREMOSO AL PISTACCHIO	€ 8,00
Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi	
TARTUFO NOCCIOLA	€ 8,00
Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa	
TARTUFO BIANCO	€ 8,00
Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa	

Pompelmo Tonica succo di pompelmo -tonica
Papaya papaya - succo di limone- arancia pompelmo banana
Fruit Punch succo ananas - arancia - limone - granatina
Night Fall banana - fragola - cocco - ananas - granatina
Red Spring succo d'arancia - succo d'ananas - fragole - granatina - limone
Virgin Guarapho Frozen succo d'arancia - frutta fresca - zucchero



Alexander panna - crema cacao scura - brandy - noce moscata
Paradise succo d'arancia - apricot brandy - gin
Stinger crema di menta bianca - cognac
Diavolo Nero rhum - martini dry - olive nera
Geronimo cachaca - succo d'ananas - papaya - succo d'arancia
Bacardi rhum - succo di limone - granatina
Midori sour limone - zucchero - midori
Vodka sour limone - zucchero - vodka
Whiskey sours bourbone - limone - zucchero
Between the sheets rhum - brandy - cointreau - succo limone
El Presidente rhum - succo d'arancia - martini - granatina
Orange Blossom dry gin - succo d'arancia
Rusty Nail scotch whiskey - drambuie
Sidecar brandy - cointreau - succo di limone
Cosmopolitan succo di limone - mirtillo - vodka
Tequila sour limone - zucchero - tequila
Angelo azzurro limone - gin - triple sec - blue curacao
Kamikaze limone - vodka - triple sec



Irish Coffee zucchero di canna - caffè - irish whiskey - panna
Italian Coffee zucchero - caffè - amaretto di saronno - brandy - panna
Cuban Coffee zucchero di canna - caffè - rum cubano - scorza di lime
Jamaican Coffee zucchero di canna - caffè - rum scuro - crema di cacao - panna
American Coffee zucchero di canna - caffè - jack daniel's - crema di cacao - panna
Franch Coffee zucchero di canna - caffè cognac - crema di cacao - panna
Caffè Del Contrabbandiere zucchero di canna - caffè - burro - grappa - panna
Bombardino brandy - vov - panna montata
Hot Dog caffè - liquore caffè - vov - panna fresca
Turchetto caffè - rum scuro - zucchero - anice - scorza limone

Torta della casa			€ 5,00
Cuore caldo al cioccolato	Fatto in casa con gelato		€ 7,50
Semifreddo agli amaretti	Fatto in casa		€ 7,50
Tiramisù	Fatto in casa		€ 7,50
Panna Cotta	Fatto in casa		€ 7,50
Frutta Fresca	Ananas - Fragole - Banane		€ 7,50
Sorbetto	a scelta: Limone - Braulio - Baileys		€ 6,50
Crema al caffè	Gelato alla panna e caffè espresso		€ 6,00
Caffè	€ 1,50	Caffè Decaffeinato	€ 1,80
Caffè Corretto	€ 1,80	Caffè Shakerato	€ 2,80
Caffè Marocchino	€ 2,00	Caffè con gelato	€ 3,00
Cappuccino	€ 1,90	Cioccolata	€ 4,00
Cioccolata con Panna	€ 5,00		
	Piccolo	Grande	
Caffè Ginseng	€ 1,60	€ 2,20	
Caffè d'Orzo	€ 1,60	€ 2,20	
Caffè Nocciolino	€ 1,60	€ 2,20	

NOSTRITÈ € 4,00

Tè Nero di Assam: Tè nero aromatico e armonico dal colore marrone luminoso in tazza

Tè Verde Gunpowder Extra: "Polvere da sparo" gusto intenso e leggermente amaro

Tè dell'Amore: Mélange di passione e tenerezza, un tè nero corposo e deciso, ingentilito da note fruttate e abbellito con petali di fiordaliso e cuori di zucchero

Tè dell'Amicizia: Tè nero, noce di cocco, foglie di fragola selvatica, aromi, fiori di cartamo, c'è un mélange energetico, simile alla franchezza delle vere amicizie fatte di affiatamento e intesa

Tè della Fortuna: Tè verde, tè nero, una miscela fruttata resa lieta dai petali di rosa, fiori di osmaneto, petali di girasole, petali di fiordaliso e delicate farfalle di zucchero

Camomilla: Camomilla in fiori. È un valido aiuto per svolgere una fisiologica azione distensiva e per favorire il benessere dell'apparato digerente.

Fuoco del Caminetto: Pezzi di mela, fiori di ibisco, buccia di rosa canina, mandorle, corteccia di cannella, zibobos, pezzi di vaniglia Bourbon.

Arancia e Zenzero: Pezzi di mela, cubetti di zenzero candito, foglie di lemongrass, scorze di arancia e aromi.

Arancia e Cannella: Pezzi di carota, pezzi di arancia, chichis d'uva, cannella del Madagascar, frutti di rosa canina, fiori di ibisco, pezzi di mela, aromi naturali, noce di cocco.

Frutti di Bosco: Fiori di ibisco, chichis di uva, bacche di sambuco, ribes nero e mirtilli.

Dopo Pasto: Digestiva. Menta piperita foglia, camomilla fiori, finocchio semi, anice semi, aromi. Da bere dopo ogni pasto.

Cuore di zenzero: Zenzero, pezzi di mela, foglie lemongrass, radice di liquirizia, petali di calendula, fiordaliso, cartamo.

