



COLAZIONE · PAUSA PRANZO · APERITIVO · PASTICCERIA
RICEVITORIA · SERVIZI TELEMATICI · TABACCHI

CAFFETTERIA • Cafeteria *1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Caffè 1,30
Espresso

Decaffeinato 1,60
Decaffeinated espresso

Caffè corretto 1,80
Spiked espresso

Caffè marocchino 1,80
Moroccan coffee

Caffè americano 1,80
American coffee

Caffè con panna 1,80
Coffee with cream

Ginseng 1,50

Ginseng xl 3,00

Orzo 1,50
Barley

SERVIZIO AL TAVOLO + 15% INF. A 10 EURO
(ESCLUSA LA PAUSA PRANZO)

*I numeri riportano agli allergeni indicati sull'ultima pagina.

Arancino (tutti i gusti) 2,50
Arancino (all flavours)

Arancino pistacchio 3,00
Arancino Pistachio

Tavola calda gourmet 3,00
Traditional salty gourmet pastry

Pizza fritta • FRIED PIZZAS *1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
SOLO SU ORDINAZIONE

Pomodoro e mozzarella 6,00
Tomato and mozzarella

Funghi,pomodoro, mozzarella 7,00
Mushrooms/tomato/mozzarella

Mozz.,pesto di pistacchio,
provola affumicata 8,00
*Mozzarella/pistachio pesto
/smoked provola*

GASTRONOMIA • FOOD *1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Primo 4,00
First course

Primo di pesce 5,00
Fish First course

Secondo di carne con contorno 6,00
*Second course of meat
with side dish*

Secondo di pesce con contorno 7,00
Main course of fish with side dish





Contorno
Side dish

2,50

Patatine fritte

2,50

Insalata mista

5,00

BEVANDE • *SOFT DRINKS*

Tè al limone
Lemon tea

2,50

Tè alla pesca
Peach tea

2,50

CocaCola 33 cl

2,00

Fanta 33 cl

2,00

Sprite 33 cl

2,00

Lemonsoda 33 cl

2,00

Chinotto 33 cl

2,00

Red Bull

3,50

CocaCola Zero 33 cl

2,00

CocaCola grande

3,50

Acqua lete 0,50 cl
Soft sparkling water small bottle

1,00

Acqua lete 1,5 lt
Soft sparkling water big bottle

2,50



Acqua Naturale 1,5 lt	2,50
<i>Still water big bottle</i>	

Acqua tonica	3,00
<i>Tonic water</i>	

Moretti 33 cl	2,50
---------------	------

Castello 33cl 2,50

Heineken 33 cl	3,50
----------------	------

Messina Cris. di sale 33 cl 3,00

Birra limone 33 cl	3,00
--------------------	------

Ceres 33 cl	4,00
-------------	------



ARTIGIANALE SENZA GLUTINE

Nieuwe tijden g/f lager 4.9% 5,00

Tulpenbok 7% gv 5,00

Sterke blonde citra 7.3% 5,00

Blauwe tram g/f tripel 8% 5,00

APERITIVI

aperitivo con patatine, arachidi, stuzzichini.

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Bitter bianco 4,00
white bitter

Bitter rosso 4,00
red bitter

Crodino 4,00

Cocktail Sanpellegrino 4,00
Sanpellegrino Cocktail

Campari Soda 4,00

Calice vino rosso 5,00
Glass of red wine

Calice vino bianco 6,00
Glass of white wine

Calice prosecco 4,00
Glass of prosecco

Cocktail analcolico 6,00
Soft aperitif drink

Cocktail alcolico 8,00
Cocktail

**COCKTAIL PREMIUM +2€



APERICENA

*1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Apericena A13 (Cocktail + mini tagliere) 15,00 p.p.
Happy hour (cocktail + food)

Aperifish (Cocktail + mini tagliere) 20,00 p.p.
Happy hour (cocktail + food)

PASTICCERIA • CONFECTIONARY

*1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14

Dessert 16,00 kg
Dessert biscuits

Pasticceria 16,00 kg
Pastry

Pezzo mignon 1,20
Slice of pastry

Speciale mignon 1,50
Special pastry

Finger 1,50
Finger pastry

Paste di mandorla 20,00 al kg
Almond pastries

Croccanti 22,00 al kg
Crunchy pastries

Paste di mandorla pistacchio 23,00 al kg
Almond pistachio paste

Paste di mandorla miste 22,00 al kg
Mixed almond pastes

SERVIZIO AL TAVOLO + 15% INF. A 10 EURO
(ESCLUSA LA PAUSA PRANZO)

*I numeri riportano agli allergeni indicati sull'ultima pagina.



Torta crema e fragoline 22,00 al kg
Cream and strawberry cake

Torta arancia/ limone 16,00 al kg
Orange/lemon cake

Torta alla frutta 16,00 al kg
Fruit cake

Torta
cioccolata/crema/caffè 16,00 al kg
Chocolate/cream/coffee cake

Torta nocciola 20,00 al kg
Hazelnut cake

Torta pistacchio 23,00 al kg
Pistachio cake

Torta ricotta 20,00 al kg
Ricotta cheese cake

Torta semifreddo 20,00 al kg
Semifreddo cake

Torta gelato 18,00 al kg
Ice cream cake

Pasticceria xl Pastry

Cannolo 3,00

Babà 3,00

Cestino con fragoline 4,00
Pastry basket with strawberries



Semifreddo monoporzione 5,00
Single portion semifreddo

Cuore caldo	5,00
<i>Chocolate lava cake</i>	

Crispelle di riso	13,00 al kg
<i>Crispelle with honey</i>	

Gelato 18,00 al kg
Icecream

Coppa gelato vetro media 5,00
Medium glass ice cream cup

Coppa gelato vetro XL	6,50
<i>XL glass ice cream cup</i>	

Coppa piccola	2,50
<i>Small cup</i>	

Coppa media	3,00
<i>Medium Cup</i>	

Coppa grande	4,00
<i>Big cup</i>	

Cono	3,00
<i>Icecream cone</i>	

Granite Mini

Granita	3,00	2,00
---------	------	------

Granita pistacchio	3,50	2,50
--------------------	------	------

Brioche	1,20
---------	------

Brioche aromatizzate 1,80

Frutti di bosco , Cereali, Cioccolato, Pistacchio

Supplemento panna 1,00

cream

Granita 18,00 al kg

ALCOLICI • ALCOHOLIC DRINKS

Amaro 3,50

Bitter

Amaro premium 4,50

Premium bitters

Limoncello 3,50

Biancosarti 4,00

Sambuca 3,50

Baileys 4,50

Grappa bianca 4,00

White Grappa

Grappa barricata 5,00

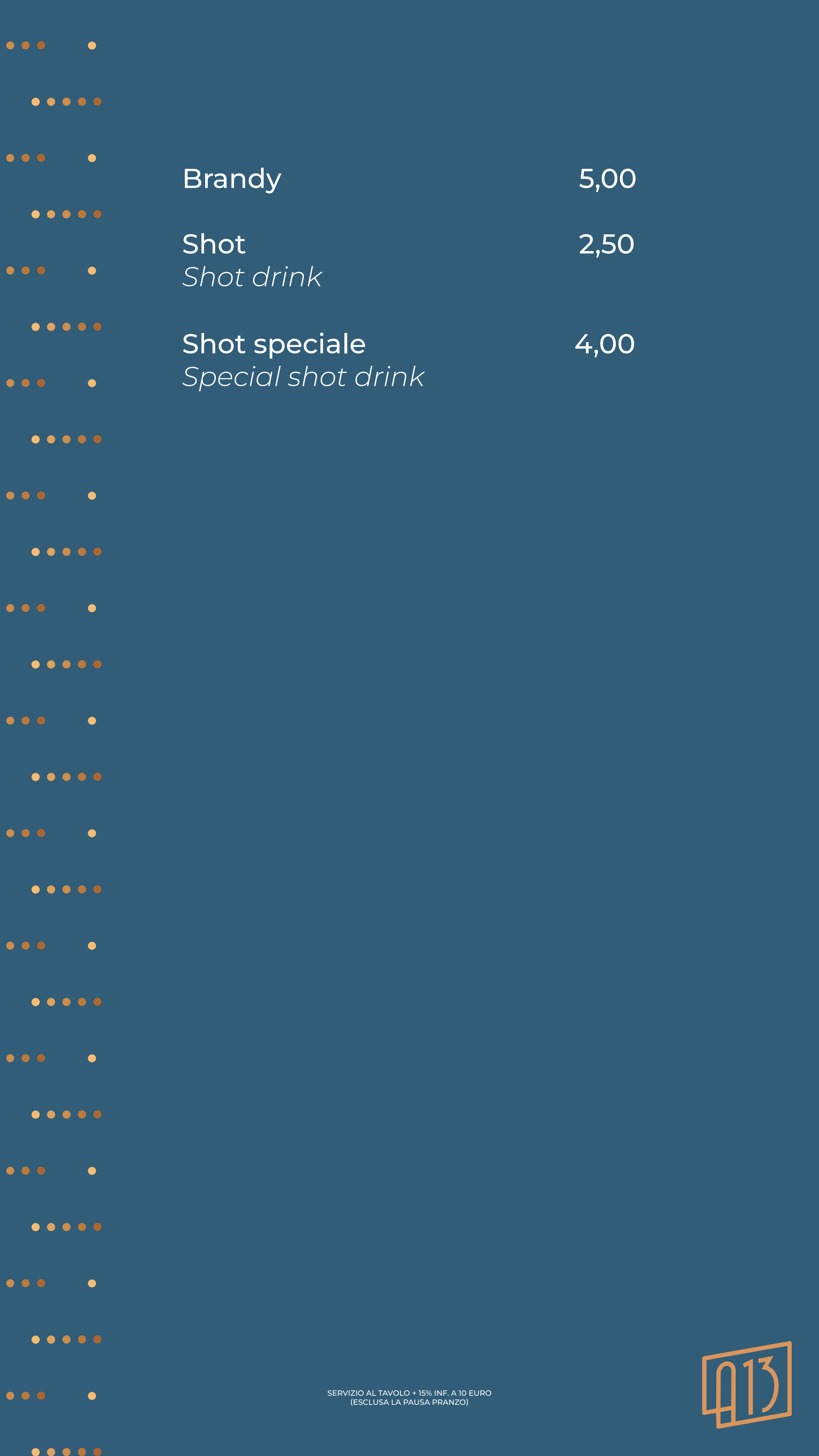
Grappa barrique

Tequila 4,00

Whisky 6,00

Whisky speciale 7,00

Special Whisky



Brandy 5,00

Shot 2,50
Shot drink

Shot speciale 4,00
Special shot drink



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

1. Arachidi e derivati

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2. Frutta a guscio e derivati

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

3. Latte e derivati

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

4. Molluschi e derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

5. Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

6. Semi di sesamo e derivati

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

7. Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

8. Crostacei e derivati

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

9. Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

10. Lupino e derivati

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e simili che hanno come base questo legume, ricco di proteine

11. Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12. Sedano e derivati

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

14. Uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc