

# CAFÈ ITALIA

*the taste of tradition*

## COLAZIONE

### CLASSICA €13

Toast prosciutto-fontina, spremuta d'arancia  
caffè espresso o cappuccino. 1.7

### COMPLETA €25

Uova strapazzate, toast prosciutto-fontina,  
spremuta d'arancia, 1 pancake(con sciroppo  
d'acero o nutella) o yogurt, caffè o cappuccino  
1.7.3

### VEGANA €16

Macedonia di frutta fresca, spremuta  
d'arancia, brioches vegana, tè o caffè  
o latte di soia. 1

### UOVA STRAPAZZATE (3nr.) €10

CON BACON +€3

### PANCAKE €7

Pz.3 con sciroppo d'acero o nutella. 1.8.3

### BRIOCHE SALATA €4,5

#### FARCITA

con salumi e/o formaggi. 1.7.3

### BOCCONCINO FARCITO €4

con salumi e/o formaggi. 1.7.3

### YOGURT €2.5

## CAFFETTERIA 1.7

### CAFFÈ €2,2

CAFFÈ MAROCCHINO €2,8

CAFFÈ AMERICANO €2,8

DECAF-ORZO-GINSENG €2,7 | €3,2

CAFFÈ SHAKERATO €5

CAFFÈ CORRETTO €3,2

FRAPPUCCINO €5,5

CAPPUCCINO €3,2

BIG CAPPUCCINO €6,5

CAFFÈ CON PANNA €4

CIOCCOLATA CON PANNA €6,5

CIOCCOLATA €5

INFUSI €3,5

CAFFÈ LATTE €3,5

MACEDONIA+YOGURT €8

## TOAST

### SALMONE AVOCADO €9

...formaggio vaccino fresco, rucola  
olio Evo, limone, sale e pepe

### TRADIZIONE €8

Bresaola P.d'anca, funghi champignon, rucola selvatica,  
scaglie di Grana Padano, olio evo, limone. 1.7

### CLASSICO €6

Prosciutto cotto e fontina. 1.7

### VEGETARIANO €6,5

Melanzane, zucchine grigliate, fontina, olio evo. 1.7

### BRIOCHE €2,2

Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana  
cioccolato, nocciola, frutti di bosco, mela

### DONUT €2,5

Al cioccolato, classato vaniglia, liscio.

## PASTICCERIA ARTIGIANALE

1.3.7.8

BISCOTTERIA da €1 a €3,5

## COPPE CON GELATO SFUSO

### GUSTI:

**CREMA, FIOR DI PANNA, LAMPONE  
FRAGOLA, GIANDUIA, LIMONE 7.3**

**COPPA PICCOLA €5**

Tre palline a scelta

**COPPA MEDIA €6.5**

Quattro palline a scelta  
con guarnitura

**COPPA GRANDE €8**

Cinque palline a scelta  
con guarnitura

**COPPA ITALIA €10**

Quattro palline a scelta con frutta  
panna montata e guarnitura

## FRUTTA

**MACEDONIA DI FRUTTA €6  
FRESCA**

**ANANAS O FRAGOLE €7**

**FRAGOLE CON PANNA 7 €8**

## SEMIFREDDI 7.8.3

**CROCCANTE AL PISTACCHIO €7**  
SEMIFREDDO CON CREMA AL PISTACCHIO,  
CON CUORE AL PISTACCHIO, DECORATO CON  
GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

**CROCCANTE ALLE MANDORLE €7**  
SEMIFREDDO CON CREMA ALLA NOCCIOLA,  
CUORE AL CIOCCOLATO, DECORATO CON  
GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

**TORRONCINO €5,5**  
SEMIFREDDO AL TORRONCINO DECORATO  
CON GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE.

**TARTUFO NOCCIOLA €5,5**  
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CUORE DI  
CIOCCOLATO, DECORATO CON NOCCIOLINE  
PRALINATE E MERINGA.

**TARTUFO CLASSICO €5,5**  
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE E GELATO AL  
CIOCCOLATO, DECORATO CON GRANELLA DI  
NOCCIOLE E CACAO.

**TARTUFO BIANCO €5,5**  
GELATO SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON  
CUORE DI GELATO AL CAFFE' DECORATO  
CON GRANELLA DI MERINGA.

## TORTE E MONOPORZIONI 1.3.7.8

**CHEESECAKE MONTEROSA €7**  
PAN DI SPAGNA CON CREMA DI  
FORMAGGIO E FRAGOLINE.

**PASTIERA €7**  
MORBIDA PASTA FROLLA FARCITA  
CON RICOTTA, GRANO COTTO E  
ARANCIA CANDITA.

**CHOCOLATE TEMPTATION €7**  
CREMA AL CIOCCOLATO  
DELL'ECUADOR, CRUNCH E CREMA  
ALLA NOCCIOLA TRA DUE STRATI  
DI MORBIDO PAN DI SPAGNA AL  
CACAO, RICOPERTA DA GLASSA AL  
CIOCCOLATO..

**TORTA DELLA NONNA €6,5**  
PASTA FROLLA CON CREMA  
PASTICCERA AL PROFUMO DI  
LIMONE, RICOPERTA CON  
PINOLI E MANDORLE.

**PISTACCHIO E CIOCCOLATO €7**  
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA  
FARCITO CON CREMA AL  
PISTACCHIO E GOCCE DI  
CIOCCOLATO, DECORATO CON  
GRANELLA DI PISTACCHIO E DI  
NOCCIOLE PRALINATE.

**COPPA AL LIMONE €7,5**  
PAN DI SPAGNA CON INZUPPATURA  
AL SUCCO DI LIMONE DI  
SORRENTO IGP, CREMA AL  
PROFUMO DI VANIGLIA CON  
GRANELLA DI PISTACCHI.

**COPPA CREME BRULEE €7,5  
E FRUTTI DI BOSCO**  
CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA  
CON SALSA DI LAMPONI E  
FRUTTI DI BOSCO RICOPERTI DI  
CARMELLO.

**COPPA TIRAMISSU €6**  
BISCOTTI SAVOIARDI  
INBEVUTI AL CAFFE' CON  
CREMA ALLO ZABAIONE  
DECORATA  
CON UNA SPOLVERATA DI  
CACAO AMARO.

**SOUFFLE' AL PISTACCHIO €6,5  
O CIOCCOLATO**  
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON  
CUORE AL PISTACCHIO O  
CIOCCOLATO

## ANTIPASTI & PIATTI FREDDI

€5

FOCACCIA  
SALE, OLIO EVO  
ORIGANO 1

€15

VITELLO  
TONNATO  
Girello di vitello,  
tonno, maionese,  
capperi, acciughe,  
brandy. 3.4.10

€12

CROSTINI AL  
SALMONE  
3 pz. con formaggio  
vaccino fresco  
spalmabile. 1.7.4

€20

TAGLIERE  
DI SALUMI  
Crudo di Parma  
18M, salame felino,  
coppa piacentina.

€16

BRESAOLA  
RUCOLA &  
GRANA  
Bresaola punta  
d'anca igp, rucola  
selvatica, scaglie  
di Grana Padano,  
limone. 7

€16

CRUDO &  
BUFALA  
Crudo di Parma,  
mozzarella di bufala  
DOP 180 Gr. 7

€14

CAPRESE DI BUFALA  
Mozzarella di bufala  
Campana  
DOP 180 gr.  
pomodorini e basilico.  
7

€20

TAGLIERE DI  
FORMAGGI  
Grana Padano,  
Taleggio,  
Gorgonzola,  
Pecorino Sardo. 7

## INSALATE

€14

CAESAR  
SALAD  
Insalata di misticanza,  
parmigiano, crostini di  
pane al forno, pollo  
alla griglia, salsa  
caesar. 1.7.3

€13

NIZZARDA  
Insalata verde,  
uova, olive nere  
pomodoro,  
tonno, patate e  
cornetti. 3.4

€13

TONNO  
Insalata verde,  
pomodoro, mais  
mozzarella fior  
di latte, tonno,  
carote. 1.4.7

€19

SALMONE &  
AVOCADO  
Insalata verde,  
pomodorini, avocado,  
salmone norvegese  
affumicato, formaggio  
vaccino fresco. 4.7

€13

GRECA  
Insalata,  
pomodorini, cetrioli,  
feta greca cipolla  
rossa, olive nere,  
origano. 7

## PIATTI UNICI

OSSOBUCCO DI VITELLO IN GREMOLADA E RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO 1.7.9.12 €25

ROAST BEEF DI FASSONA CON RISO BASMATI ORZO FARRO E VERDURE TRIFOLATE. €19

PARMIGGIANA DI MELANZANE: MELANZANE NERE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO, BASILICO 1.7.9 €16

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, AVOCADO, FINOCCHI FILANGÈ, CETRIOLO E POMODORINI. 4 €22

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO E VERDURE TRIFOLATE 1.7.9.10.12 €19

HAMBURGER\* DI MANZO 100GR, PANE AL SESAMO, CHEDDAR POMODORO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE CON PATATINE\* FRITTE. 1.7.3 €14

\*surgelato all'origine

COPERTO €2

## PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE ALL'UOVO AL RAGU' DI MANZO SFUMATO AL CABERNET 1.3.7.9.12		<b>€15</b>
LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE	1.3.7.9	<b>€14</b>
LINGUINE CON CALAMARI*, GAMBERI* E POMODORINI FRESCI	1.3.4.12	<b>€16</b>
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA TRADIZIONALE	1.7	<b>€15</b>
RISOTTO ALLA MILANESE "ORO GIALLO" CON PISTILLI DI ZAFFERANO	7.9.12	<b>€15</b>
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TUORLO PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE	1.3.7	<b>€15</b>
TROFIE ARTIGIANALI ALLA GENOVESE CON PESTO DI BASILICO DOP, FAGIOLINI TENERI E DADOLATA DI PATATE	1.3.7.8	<b>€15</b>

## SECONDI PIATTI

ROAST-BEEF DI FASSONA AL FONDO BRUNO E PATATE AL FORNO	1.7.9.12	<b>€19</b>
CUORE DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (GR.200)		<b>€20</b>
COTOLETTA DI VITELLO IN DOPPIA PANATURA CROCCANTE	1.3	<b>€18</b>
TRANCIO DI PESCE SPADA* ALLA MEDITERRANEA (POMODORO, CIPOLLA OLIVE) O ALLA GRIGLIA CON PATATE AL VAPORE	4	<b>€19</b>
PETTO DI POLLO IN DOPPIA COTTURA CON AROMI MEDITERRANEI E VERDURE GRIGLiate		<b>€18</b>

## CONTORNI

GRAN MISTO DELL' ORTO	<b>€11</b>
LE NOSTRE PATATE (AL FORNO O AL VAPORE)	<b>€6</b>
PATATINE* FRITTE	<b>€6</b>
VERDURE MISTE GRIGLiate	<b>€6</b>
FAGIOLINI* AL VAPORE	<b>€5</b>
INSALATA MISTA	<b>€4</b>
POMODORINI E/O CETRIOLI	<b>€4</b>

\*Surgelato all'origine

**COPERTO €2**

# PANINI & PIADE

## NORVEGESE €11

Salmone affumicato, avocado  
rucola, formaggio vaccino fresco,  
limone, olio Evo, sale e pepe.1.4.7

## PIPPO €7,5

Speck, brie, patè di  
olive nere.1.7

## COTTO & MOZZARELLA €7

Cotto "casa Modena"  
mozzarella e olio Evo.1.7

## GUSTOSO €7,5

Cotto "casa Modena" crescenza,  
zucchine grigliate, olio Evo.1.7

## ROAST BEEF €10

Roast beef, pomodoro,  
maionese, olio Evo. 1.3.7.10.12

## DELIZIA €8

Crudo di Parma, crescenza  
rucola selvatica, olio Evo.1.7

## ESTATE €7,5

Mozzarella, pomodoro,  
origano tonno, olio Evo.1.4.7

## CONTADINO €7

Salame, scamorza, funghi  
champignon, olio Evo.1.7

## TRADIZIONE €8,5

Bresaola P.d'anca della valtellina  
Igp, funghi champignon, rucola  
selvatica, grana Padano, olio Evo,  
limone.1.7

## CRUDO & MOZZARELLA €8

Crudo di Parma 18M,  
mozzarella e olio Evo.1.7

## HAMBURGER €8

Pane al sesamo, hamburger\* di  
manzo 100gr, cheddar, pomodoro,  
lattuga, ketchup e maionese.1.3.7

## VEGETARIANO €7

Verdure grigliate  
mozzarella, olio Evo.1.7

## DELICATO €9

Pollo, insalata, pomodoro,  
maionese, olio Evo. 1.3.7.10.12

## SUPER €7,5

Coppa, fontina, misticanza  
patè di olive nere.1.7

## APPETITOSO €8

Speck, funghi champignon rucola  
selvatica, scamorza, olio Evo.1.7

## TRAMEZZINO TONNO €6

Prosciutto cotto "casa  
Modena" pomodoro, tonno,  
fontina e maionese. 1.3.4.7

**PIADINE + € 1**

**FOCACCINA O PANE INTEGRALE + € 0,5**

**Aggiunte su richiesta (Possibile supplemento)**

## BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA SAN BENEDETTO €2,5  
Pet 0,50L

ACQUA NATURALE €3,5  
Bot.vetro 0,75L

ACQUA SAN BENEDETTO €4  
Pet 1L

**BIBITE €4,5 - €5**

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Gazzosa,  
Chinotto, Limonata, Aranciata amara.

**SUCCHI DI FRUTTA €4,5 - €5**

Melograno, Mirtillo Pompelmo, Ananas, Ace  
Mela verde, Pera, Pesca, Albicocca.

**SPREMUTA D'ARANCIA €6**

**SPREMUTA POMPELMO €6,5**

**FRULLATI E FRAPPÈ €7**

**CENTRIFUGATI €8**

## LE BIRRE

### ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO - BIONDA - ALC 5°

PICCOLA	0,20 L	€4
MEDIA	0,45 L	€7,5
GRANDE	0,80 L	€13
LITRO	1 L	€15

### BOTTIGLIETTE 33CL

ICHNUSA €5  
4,7% Italia

BECK'S €5  
5% Germania

CERES €6  
7,7% Danimarca

CORONA EXTRA €6  
4,5% Messico

SUPER TENNENT'S €6  
9% Scozia - Doppio malto

### LE NOSTRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO MILANO 33CL

LA VELOCE €8  
4,5% Bionda Dorata

VOLA BASSO €8  
6% Ambrata

OTTO CUBANO €8  
7,5% Marrone Ambrato

## HAPPY HOUR

DALLE 17:00 ALLE 20:00

## Cocktails e Long Drinks

## Vini e Aperitivi Classici

**TAGLIERE PICCOLO €5**

patatine, olive, pizzecca, salatini

**TAGLIERE M €10**

patatine, olive, pizzecca, salatini

**TAGLIERE XL €20**

salumi e formaggi, patatine, olive, pizzecca e salatini

# LONG DRINKS €8

## **Spritz**

Prosecco, (Aperitivo leggero o bitter o limoncello), Seltz

## **Hugo**

Liquore sambuco, prosecco, menta

## **Martini Orange**

Vermut rosso, spremuta d'arancia

## **Cuba Libre**

Rum chiaro, Coca Cola succo di lime

## **Gin Tonic**

Gin, Schweppes tonica

## **Gin Lemon**

Gin, Lemonsoda, lime

# COCKTAILS €10

## **Manhattan**

Whisky, Vermut rosso, angostura

## **Negroni**

Vermut rosso gin, bitter

## **Mito**

Vermouth rosso bitter

## **Americano**

Bitter, Vermut rosso, soda

## **Tequila Sunrise**

Tequila, arancia granatina

## **Caipiroska**

## **fragola o maracujia**

Vodka, lime, zucchero

## **Mojito**

Rum, Lime, zucchero di canna, menta, soda

## **Mai Tai**

Rum, triple sec, orzata, limone

## **Bloody Mary**

Vodka, limone pomodoro condito

## **Daiquiri**

## **fragola o maracujia**

Rum, lime, zucchero

## **Margarita**

Tequila, Triple sec, limone

## **Pina Colada**

Rum, ananas e cocco

## **London Mule**

Gin, ginger beer lime

## **Paloma**

Tequila, lime, soda al pompelmo rosa

## **Caipirinha**

## **fragola o maracujia**

Lime, zucchero cachaça

## **Bellini**

Pesche frullate Prosecco

## **Rossini**

Fragole frullate Prosecco

## **Moscow Mule**

Vodka, ginger beer lime

## VINI BIANCHI

12

CALICE

BOT.  
75CL

MAJGA DOC VERMENTINO 13%

Vermentino 100% -IOLEI - Oliena - Sardegna

€6,5

€32

TRAMINER AROMATICO IGP 13%

Traminer aromatico -Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia

€6,5

€32

PINOT BIANCO DOC 13%

Pinot Bianco - Tramin - Südtirol Alto Adige

€30

RIBOLLA GIALLA IGP 13%

Ribolla Gialla - Bosco del Merlo - Friuli

€30

PINOT GRIGIO DOC 13%

Pinot grigio - Tramin - Alto Adige

€6

€30

CHARDONNAY DOC 13%

Chardonnay - Tramin - Alto Adige

€30

JUNTOS ROSÈ DOC 13%

Cannonau Neppente 100% -IOLEI - Oliena - Sardegna

€6,5

€32

## BOLLICINE & CHAMPAGNE 12

CALICE

BOT.  
75CL

PROSECCO ALNÈ DOC 11%

Extra Brut Glera - TORDERA - Treviso

€6,5

€32

CUVEE'28 ROTARI TRENTO DOC BRUT 12,5%

Metodo classico - Chardonnay - Rotari - Trentino alto Adige/Südtirol

€9

€45

MOSCATO SPUMANTE DOLCE 6,5%

Moscato bianco - Bosco del merlo - Veneto

€6

€30

FRANCIACORTA CUVEE BRUT DOCG 12,5%

Chardonnay e Pinot - Bosco del merlo - Lombardia

€10

€50

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG 12,5%

Chardonnay -Bosco del merlo- Lombardia

€60

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG 12,5%

Chardonnay e Pinot nero -Bosco del merlo- Lombardia

€65

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 12,5%

ACCOMPAGNATO DA UN PIATTO DI FRAGOLE E ANANAS

€350

CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818 12%

Chardonnay e Pinot - Velier Explorer - Francia

€90

## VINI ROSSI 12

CALICE BOT.  
75CL

### **VOSTÈ CANNONAU - NEPENTE DOC 14%**

Cannonau 100% - IOLEI - Oliena - Sardegna

€7 €35

### **ROSSOBASTARDO IGT 13,5%**

Sangiovese, Merlot, Cabernet - Signae - Umbria

€6 €30

### **SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 15%**

Sagrantino - Signae - Umbria

€50

### **CABERNET SAUVIGNON DOC 13%**

Cabernet Sauvignon - Bosco del merlo - Friuli

€32

### **BARBERA D'ALBA DOC 14,5%**

Barbera - Pertinace - Piemonte

€6,5 €32

### **MERLOT DOC 13,5%**

Merlot - Tramin - Trentino Alto Adige

€32

### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 14,5%**

Sangiovese 100% - Pertinace - Toscana

€65

### **BAROLO DOCG 14,5%**

Nebbiolo - Pertinace - Piemonte

€60

### **NEBBIOLO DOC 14%**

Nebbiolo - Pertinace - Piemonte

€37

### **DOLCETTO D'ALBA DOC 13%**

Dolcetto - Pertinace - Piemonte

€32

### **CHIANTI CLASSICO DOCG 13%**

Sangiovese - Castello di Querceto - Toscana

€35

### **MALBEC GLI ACERI IGT 13,5%**

Malbec - Paladin - Veneto

€9 €40

# PIZZA

IMPASTO SPECIALE AI 5 ELEMENTI

Farina 00, riso, soia tostata e grano duro. Un mix sapiente lavorato con lievito madre per una pizza croccante, leggera e profumata. Un'esperienza di gusto ad alta digeribilità

## MARGHERITA €10

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

TOMATO, MOZZARELLA, BASIL 1.6.7

## NAPOLI €12

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, ACCIUGHE

TOMATO, MOZZARELLA, BASIL, ANCOVIES 1.4.6.7

## QUATTROFORMAGGI €14

MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, GRANA PADANO 1.6.7

## PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI €14,5

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON 1.6.7

TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM AND CHAMPIGNON MUSHROOMS

## VALTELLINA €16,5

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA PADANO

TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ROCKET, GRANA PADANO 1.6.7

## VEGETARIANA €14

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI

TOMATO, MOZZARELLA, ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS 1.6.7

## SALUMI €14

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O PROSCIUTTO COTTO, O SALAME MILANO O PICCANTE

TOMATO, MOZZARELLA, PARMA HAM OR COOKED HAM OR SALAMI OR SPICY SALAMI 1.6.7

# AMARI E LIQUORI

€ 6

MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, BOMBA CARTA  
JAGERMEISTER, AVERNA, RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA  
JEFFERSON, FERNET BRANCA, CINAR, LIMONCELLO, MIRTO  
SAMBUCA, RABARBARO ZUCCA, BAILEYS CREAM IRISH,  
PUNCH AL MANDARINO O AL RUM, COINTREAU

## GRAPPE

CANDOLINI	€6
FILU 'E FERRU	€6
BARRIQUE POLI SARPA ORO	€7
BARRIQUE 903	€7
RONER GEWÜRZTRAMINER	€7

## BRANDY

STRAVECCHIO BRANCA	€6
VECCHIA ROMAGNA	€6

## RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS	€6
HAVANA CLUB 7 ANOS	€7
PAMPERO ANNIVERSARIO	€7
PAMPERO BLANCO	€6
ZACAPA 23	€14

## GIN

MALFY	€8
BOMBAY	€7
MONKEY 47	€10
TANQUERAY	€7
HENDRIX	€9
MARE	€9

## TEQUILA

ESPOLÓN BLANCO	€8
MEZCAL VIDA	€10
CUERVO ESPECIAL GOLD	€7
CUERVO REPOSADO	€7
SAUZA BIANCA	€6
ESPINOZA CELEBRITY	€6

## WHISKY

CANADIAN CLUB	€8
CHIVAS REGAL	€9
BALLANTINES	€7
BUSHMILL'S	€7
JACK DANIELS	€9

## COGNAC

MARTELL	€10
COURVOISIER	€10

## VODKA

BELVEDERE	€10
MOSKOVSKAYA	€6
ABSOLUT	€6

## COCKTAILS ANALCOLICI

€8,00

FLORIDA  
Pompelmo, arancia,  
limone, zucchero, soda

SHIRLEY TEMPLE  
Granatina, ginger Ale,  
ciliegie al maraschino

STRAWBERRIES FIELD  
Fragola frullata, arancia,  
lemonsoda

VIRGIN MOJITO  
Lime, zucchero di canna,  
menta, soda.

RED SUNSET  
Arancia, ananas  
granatina, seltz.

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE  
 INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI  
 ALIMENTI DI  
 INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI  
 ALLERGENI  
 O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE  
 BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO  
 POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
 CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti  
 nell'allegato I  
 del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o  
 intolleranze"

1	<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</b>	8	<b>Frutta a guscio e suoi prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pegan, del Brasile, pistacchi, noci macademia)</b>
2	<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	9	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>
3	<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	10	<b>Senape e prodotti a base di senape</b>
4	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	11	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b>
5	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	12	<b>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg</b>
6	<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	13	<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>
7	<b>Latte e prodotti a base di latte</b>	14	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA  
 DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE  
 AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA  
 DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE,  
 RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLA MATERIE PRIME.

La Direzione

