



Gian Caffè Margherita

CAFFETTERIA

<i>Caffè Espresso</i>	3
<i>Decaffeinato/Macchiato/Americano</i>	3
<i>Cappuccino o Latte Macchiato</i>	4
<i>Cappuccino Decaffeinato</i>	4.5
<i>Latte</i>	2.5
<i>Marocchino</i>	3.5
<i>Orzo o Ginseng</i>	3.5
<i>Cioccolata Calda</i>	5
<i>Cioccolata Calda Premium</i>	6
<i>Spremuta d'Arancia fresca</i>	5
<i>Caffè Shakerato</i>	5
<i>Caffè Corretto</i>	4
<i>Irish Coffee</i>	8
<i>Tè o Tisana Premium</i>	6
<i>Supplemento Panna</i>	1

BIBITE

<i>Acqua 0,5 litri</i>	2.5
<i>Succo di frutta</i>	4
<i>Bibita in lattina</i>	4
<i>Redbull</i>	5
<i>Tonica/Lemon</i>	4
<i>Fever Tree Indian/Mediterranea</i>	5
<i>Estathe brick</i>	3.5
<i>Aperitivo monodose</i>	5
<i>Spuma</i>	2.5

FRUTTA FRESCA

<i>Macedonia Mista</i>	6
<i>Fragole al naturale</i>	5
<i>Fragole con Panna/Fragole con gelato</i>	6
<i>Ananas al naturale</i>	5
<i>Ananas con Maraschino</i>	6

DALLA VETRINA

<i>Brioche</i>	2,5
<i>Bombolone</i>	2,5
<i>Budino di Riso</i>	2,5
<i>Biscotti piccoli</i>	2,5
<i>Biscotti grandi</i>	3
<i>Valdostana</i>	2,5
<i>Pizzetta piccola</i>	2,5
<i>Focaccina piccola</i>	4
<i>Focaccia grande</i>	6
<i>Brioche salata</i>	4
<i>Toast</i>	5
<i>Fetta di Torta</i>	5
<i>Pizza al taglio</i>	4,5

PASTICCERIA NOSTRA

<i>Muffin</i>	4,5
<i>Cestino di Frutta Grande</i>	5
<i>Cestino di Frutta Mini</i>	2,5
<i>Cestino alla Crema di Meringa Grande</i>	5
<i>Cestino alla Crema di Meringa Mini</i>	2,5
<i>Cheesecake Monoporzione</i>	4,5
<i>Fetta di Cheesecake</i>	5,5
<i>Millefoglie al Caramello Salato</i>	4,5
<i>Brownie</i>	3,5
<i>Crostata di Mele e Crema di Limone</i>	5,5

BIRRE

<i>Beck's</i>	6
<i>Corona</i>	6
<i>Ichnusa non filtrata</i>	6
<i>Tennent's</i>	6
<i>Ceres</i>	6
<i>Menabrea</i>	6
<i>Birra alla Spina (piccola/media)</i>	4/6

WHISKEY

<i>Johnnie Walker</i>	6
<i>Lagavulin 8 y.o.</i>	12
<i>Laphroaig 10 y.o.</i>	9
<i>Oban 14 y.o.</i>	12
<i>Talisker Skye</i>	9
<i>Jack Daniel</i>	6
<i>Canadian Club</i>	8
<i>Four Roses</i>	6
<i>Jim Bean</i>	6

GRAPPE

<i>Grappa di Moscato Grappa</i>	5
<i>Barricata</i>	5

COGNAC - BRANDY

<i>Vecchia Romagna</i>	6
<i>Stravecchio</i>	6
<i>Remy Marten</i>	9
<i>Gran Marnier</i>	7
<i>Courvasier</i>	7
<i>Cardenal Mendoza</i>	9

RON - RHUM

<i>Diplomatico</i>	9
<i>Zacapa 23</i>	12
<i>Don Papa</i>	8
<i>J.Bally</i>	12
<i>Brugal</i>	7
<i>Kraken</i>	8
<i>Matusalem</i>	9

I VINI BIANCHI

<i>Vermentino Picedi Il Chioso</i>	8/20
<i>Pinot Grigio Borgo dei Vassalli Lorenzon 2019</i>	8/20
<i>Sauvignon Buzzinelli</i>	8/20
<i>Falanghina</i>	20
<i>Gewürztraminer</i>	25
<i>Müller Thurgau Conti D'Arco</i>	25
<i>Vernaccia San Gimignano</i>	8/28
<i>Greco di Tufo Santa Costa 2019</i>	25
<i>Chardonnay Borgo dei Vassalli 2019</i>	8/20
<i>Rosé Vetrere Taranta</i>	8/20
<i>Vasario Buonamico</i>	30
<i>Chablis Laroche</i>	50

LE BOLLICINE

<i>Prosecco DOC Extradry Ca' Venanzio</i>	8/18
<i>Franciacorta Brut Muratori</i>	35
<i>Franciacorta Saten Muratori</i>	45
<i>Rosé Brut Muratori</i>	45
<i>Franciacorta Bellavista Alma Cuveè Brut</i>	55
<i>Champagne Moët & Chandon</i>	80
<i>Champagne Veuve Clicquot</i>	90
<i>Champagne Special Cuvée Bollinger</i>	100

I VINI ROSSI

<i>Montescudaio 2019 Sorbaiano</i>	7/18
<i>Chianti Classico San Lorenzo 2018 Melini</i>	8/18
<i>Morellino di Scansano 2018 Aia Vecchia</i>	8/24
<i>Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila</i>	28
<i>Bolgheri Rosso Lagone 2017 Aia Vecchia</i>	10/28
<i>Rosso di Montepulciano 2018</i>	24
<i>Nobile di Montepulciano 2015</i>	38
<i>Bolgheri Rosso Il Bruciato 2017 Pian delle Quercie</i>	10/48

Cocktail

SPRITZ

<i>Spritz Aperol</i> <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	10
<i>Spritz Campari</i> <i>Prosecco, Campari, Soda</i>	10
<i>Spritz Veneziano</i> <i>Prosecco, Select, Oliva</i>	10
<i>Spritz Hugo</i> <i>Prosecco, Hugo, Soda, Menta e Lime</i>	10
<i>Spritz Loco</i> <i>Succo d'Ananas, Sciroppo al Cocco, Prosecco</i>	10
<i>Spritz Limoncello</i> <i>Limoncello, Prosecco, Soda, Limone</i>	10

NEGRONI

<i>Classic Negroni</i> <i>Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso</i>	10
<i>Old Negroni</i> <i>Gin, Bitter Carpano, Vermouth Carpano</i>	10
<i>Negroni Sbagliato</i> <i>Bitter Campari, Vermouth Rosso, Prosecco</i>	10
<i>American</i> <i>Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda</i>	10
<i>Boulevardier</i> <i>Whiskey, Campari, Vermouth Rosso</i>	10
<i>Milano, Torino</i> <i>Punt e Mes, Bitter Campari</i>	11
<i>Negroski</i> <i>Vodka, Bitter Campari, Vermouth Rosso</i>	10

MARTINI

<i>Cocktail Martini</i> <i>Gin, Dry Vermouth</i>	10
<i>Vodka Martini</i> <i>Vodka, Dry Vermouth</i>	10
<i>Perfect Martini</i> <i>Gin, Vermouth Rosso, Dry Vermouth</i>	10
<i>Espresso Martini</i> <i>Vodka, Caffè Espresso, Kahlúa, Sciroppo di Zucchero</i>	10
<i>Apple Martini</i> <i>Vodka, Mela, Triple Sec</i>	10

PESTATI

<i>Classic Mojito</i>	10
<i>Rum Chiaro, Lime, Menta, Zucchero, Soda</i>	
<i>Kraken Mojito</i>	12
<i>Rum Kraken, Lime, Menta, Zucchero, Soda</i>	
<i>Rum Cooler</i>	10
<i>Rum, Arancia, Limone, Lime, Zucchero, Ginger Beer</i>	
<i>Santo Libre</i>	10
<i>Rum Chiaro, Lime, Zucchero, Sprite</i>	
<i>Caipiroska</i>	10
<i>Vodka, Lime, Zucchero</i>	
<i>Caipirinha</i>	10
<i>Cachaca, Lime, Zucchero</i>	
<i>Caipirissima</i>	10
<i>Rum Chiaro, Lime, Zucchero</i>	

SPECIALI

<i>Blue Wave</i>	10
<i>Blue Curacao, Vodka, Limone, Tonica</i>	
<i>Cosmopolitan</i>	10
<i>Vodka, Triple sec, Succo di Mirtillo Rosso, Succo di Lime</i>	
<i>Basil Smash</i>	10
<i>Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Basilico</i>	
<i>Mint Julep</i>	10
<i>Bourbon, Succo di Lime, Zucchero, Angoustura, Menta</i>	
<i>Mazacal Bloody Mary</i>	10
<i>Mazcal Beneva, Succo di Pomodoro, Lime, Tabasco, Worcestershire Souse, Sale, Pepe</i>	

ANALCOLICI

<i>Virgin Bloody Mary</i>	10
<i>Succo di Pomodoro, Sale, Pepe, Limone, Tabasco</i>	
<i>Virgin Colada</i>	10
<i>Ananas, Sciroppo di Cocco, Succo Ananas</i>	
<i>Virgin Mojito</i>	10
<i>Lime, Menta, Ginger Ale, Zucchero di Canna</i>	
<i>Daisy Flower</i>	10
<i>Frutta Fresca, Ginger Ale</i>	
<i>Golden Hour</i>	12
<i>Limone, Pompelmo, Arancia, Granatina</i>	
<i>Virgin Summer</i>	10
<i>Lemon Soda, Lime, Zucchero di Canna, Lamponi, Ginger Beer</i>	
<i>Gin Tonic</i>	11
<i>Versione analcolica</i>	

GIN TONIC/LEMON

<i>Gordon</i>	8
<i>Tanquerai</i>	10
<i>Bombay</i>	10
<i>Monkey</i>	12
<i>Mare</i>	12
<i>Malfi Pompelmo</i>	12
<i>Hendrix</i>	12
<i>Portofino</i>	15

AMARI/LIQUORI

<i>Ponce</i>	5
<i>Limoncello</i>	5
<i>Unicum</i>	5
<i>Cynar</i>	5
<i>Averna</i>	5
<i>Fernet Branco</i>	5
<i>Branco Menta</i>	5
<i>Ramazotti</i>	5
<i>Montenegro</i>	5
<i>Braulio</i>	5
<i>Lucano</i>	5
<i>Chino Martini</i>	5
<i>Baileys</i>	5
<i>Sambuca</i>	5
<i>Rabarbaro</i>	5
<i>Amaro de Capa</i>	5
<i>Jagermeister</i>	5
<i>Mirto</i>	5
<i>Drambuie</i>	5
<i>Cointreau</i>	5
<i>Grand Marnier</i>	5
<i>Jefferson</i>	6

TUTTI I COCKTAIL CLASSICI
SONO SEMPRE DISPONIBILI

CIOCCOLATE FONDENTI



N.1 Cioccolato Ultra Fondente

La classica ultrafondente dal gusto pieno e intenso.



N.36 Cioccolato Fond. senza Glutine

Tutto il gusto e il sapore deciso della fondente classica.



N.40 Cioccolato al Pepe Nero

Una cioccolata dal gusto deciso e moderatamente speziato.



N.13 Cioccolato Arancia e Cannella

Un abbinamento raffinato per i palati più esigenti.



N.39 Cioccolato Zenzero e Limone

Il gusto è ravvivato dalle note speziate e agrumate dello zenzero e del limone.



N.4 Cioccolato al Peperoncino

Il peperoncino aggiunge un tono piacevolmente piccante alla cioccolata.

CIOCCOLATE AL LATTE



N.35 Cioccolato Senza Glutine

Tutto il gusto e la corposità della classica cioccolata al latte.



N.21 Cioccolato alla Nocciola

L'irresistibile gusto della cioccolata si arricchisce dell'aroma tostato della nocciola.



N.6 Cioccolato al Pistacchio

Il Pistacchio è famoso per il suo gusto aromatico, perfetto connubio alla cremosa cioccolata al latte.



N.23 Cioccolato al Cocco

La dolce cremosità della cioccolata è vivacizzata da fresche note esotiche.



N.38 Cioccolato al Caramello salato

Un accostamento dolce-salato irresistibile che stuzzica fino all'ultimo cucchiaino.

CIOCCOLATE BIANCHE



N.37 Cioccolato Senza Glutine

Tutto il gusto e la corposità della cioccolata bianca tradizionale.



N.10 Cioccolato alla Nocciola

La granella di Nocciola arricchisce la cremosità della cioccolata.



N.30 Cioccolato al Pistacchio

La tradizionale cioccolata si fa più stuzzicante con il tocco del Pistacchio.



N.41 Cioccolato Tè Verde Matcha

La dolcezza della cioccolata bianca diventa ineditamente verde, grazie al tè verde matcha.

TÉ VERDE, BIANCO E OOLONG



N. 202 GUNPOWDER BIO

Tè da agricoltura biologica. Delicate foglie ripiegate a 'polvere da sparo' rifioriscono in acqua calda emanando un bouquet profumato.



N. 106 PURE GREEN

Pregiato tè verde cinese. L'infusione ha un delicato color giallo verde, l'aroma è lievemente erbaceo, il finale appena dolce.



N. 107 GREEN MINT

Nell'acqua le foglie a polvere da sparo' danno all'infuso un tenue color ramato. Si avvertono prima le note di menta, poi quelle erbacee e pungenti del tè.



N. 108 JASMINE

Aromatizzato con fiori di gelsomino, è un tè verde elegante, profumato e fresco. L'infusione ha un color ambra chiara.



N. 110 POMEGRANATE OOLONG

Elegante miscela di tè semi-ossidato. L'aroma delicato è lievemente fruttato e impreziosito dai petali di calendula e dai semi di melograno.



N. 111 GRAPEFRUIT

Aromatizzato con fiori di gelsomino, è un tè verde elegante, profumato e fresco. L'infusione ha un color ambra chiara.



N. 109 GREEN FOREST

Miscela impreziosita dal profumo dei Frutti di Bosco e petali di rosa. L'infuso è giallo-verde delicato, il sapore fresco, dolce e lievemente persistente.

TÉ NERO



N. 201 BLACK TEA NILGIRI BLUE MOUNTAIN

Tè da agricoltura biologica. Proviene dai monti Nilgiri, chiamati anche "montagne azzurre", nel sud dell'India. L'infusione è maltata e leggera con sentori secchi.



N. 205 LEMON

Le note rinfrescanti del limone ne arricchiscono il sapore e gli infondono un aroma delicatamente vivace e fruttato.



N. 101 CEYLON

Proviene dall'isola di Sri Lanka. L'infuso ha un colore ramato brillante e il sapore fresco e deciso, dal corpo intenso e adatto al consumo di latte.



N. 102 ENGLISH BREAKFAST IMPERIAL

Ha un sapore forte e leggermente astringente. L'infuso marrone scuro diffonde una fragranza di note legnose e maltate.



N. 103 EARL GREY SUPREME

Miscela di tè arricchita dall'essenza di Bergamotto e petali di Fiordaliso. L'infusione è fruttata, delicata ma persistente



N. 104 DARJEELING

Il gusto vellutato ed elegante deriva dalle origini Himalayane. L'infuso ramato brillante sprigiona aromi che ricordano la Nocciola e la Pesca.

TÉ NERO AROMATIZZATO



N. 105 VANILLA PASSION

Impreziosito dalle note del Frutto della Passione e dalla fragranza di Vaniglia, ha un sapore ricco e persistente e un delicato color rame.



N. 119 RED FRUITS

È arricchito da note di Fragola e Lampono. Il gusto è delicatamente fruttato e invitante, l'infusione ha un color rame intenso.

INFUSIONI DI ERBE E FRUTTI



N. 112 LINDEN FLOWERS

Inflorescenze, boccioli e fiori di Tiglio imprimono a questo infuso un gusto delicato e un profumo tipico persistente.



N. 113 VERBENA & MINT

Le proprietà della Verbena accese dal tono rinfrescante della menta conferiscono all'infuso una tonalità verde seducente.



N. 114 RED SPRINGS

Prima un sapore leggermente acidulo, poi le note di Frutti Rossi conferiscono a questa miscela un gusto rinfrescante.



N. 115 THAI SOLACE

La miscela arricchita con note di Zenzero, Citronella e Liquirizia acquisisce un aroma esotico, piacevole e intrigante.



N. 116 LEMON VERBENA

Infuso di Verbena Citriodora. Il profumo rasserenante e lievemente citrico, si esalta nell'infusione, perfetta dopo il pasto.



N. 117 COCOA TWIST

Un infusione avvolgente che prima sprigiona le note di Liquirizia e Cacao, poi quelle erbacee del mate, infine quelle morbide dei semi di Finocchio.



N. 118 CHAMOMILE MIX

Una miscela elegante e morbida: l'aroma dei fiori di Camomilla è sostenuta da toni di Melissa e Finocchio esaltati dal sapore dolce e fruttato del Rooibos.



N. 203 FRESH MINT BIO

Infusione d'erbe da agricoltura biologica. Profumata, rinfrescante, esotica: l'infusione alla menta perfetta per le sere estive.



N. 204 Caramel Vanilla Rooibos

Pianta di origine sudafricana, il Rooibos crea un infuso rosso intenso, con note che richiamano i cereali tostati.