



*Gran 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>Ciocolata Calda</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 di Luni Il Chioso</i>	8/20
<i>Pinot Grigio Buzzinelli</i>	8/20
<i>Sauvignon Buzzinelli</i>	8/20
<i>Ribolla Gialla Buzzinelli</i>	8/20
<i>Chardonnay Buzzinelli</i>	8/20
<i>Rosé Vetrere Taranta</i>	8/20
<i>Vernaccia San Gimignano</i>	8/20
<i>Falanghina Salsole</i>	25
<i>Gewürztraminer</i>	25
<i>Müller Thurgau Conti D'Arco</i>	25
<i>Greco di Tufo Salsole</i>	25
<i>Vasario Buonamico</i>	30
<i>Passito Colossi   30</i>	50
<i>Moscato d'Asti Bera   10/40</i>	
<i>Chablis Laroche</i>	

## LE BOLLICINE

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

## I VINI ROSSI

<i>Montescudaio 2022 Sorbaiano</i>	8/18
<i>Chianti Classico Ideo</i>	8/18
<i>Morellino di Scansano San Felo</i>	8/24
<i>Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila</i>	28
<i>Bolgheri Rosso Lagone Aia Vecchia</i>	10/28
<i>Rosso di Montepulciano Chiacchiera</i>	24
<i>Nobile di Montepulciano Chiacchiera</i>	38
<i>Cabernet Montecarlo Biologico</i>	40
<i>Bolgheri Il Bruciato</i>	48



## SPRITZ

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

## NEGRONI

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

## MARTINI

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

# PESTATI

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

# SPECIALI

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

# ANALCOLICI

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

# GIN TONIC/LEMON

<i>Gordon</i>	10
<i>Tanquerai</i>	12
<i>Bombay</i>	12
<i>Monkey</i>	12
<i>Mare</i>	14
<i>Malfi Pompelmo</i>	14
<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>Ramazzotti</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 Cioccolata Ultra Fondente*

*La classica ultrafondente dal gusto pieno e intenso.*



### *N.36 Cioccolata Fond. senza Glutine*

*Tutto il gusto e il sapore deciso della fondente classica.*



### *N.40 Cioccolata al Pepe Nero*

*Una cioccolata dal gusto deciso e moderatamente speziato.*



### *N.13 Cioccolata Arancia e Cannella*

*Un abbinamento raffinato per i palati più esigenti.*



### *N.39 Cioccolata Zenzero e Limone*

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



### *N.4 Cioccolata al Peperoncino*

*Il peperoncino aggiunge un tono piacevolmente piccante alla cioccolata.*

## CIOCCOLATE AL LATTE



### *N.35 Cioccolata Senza Glutine*

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



### *N.21 Cioccolata alla Nocciola*

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



### *N.6 Cioccolata al Pistacchio*

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



### *N.23 Cioccolata al Cocco*

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



### *N.38 Cioccolata al Caramello salato*

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

## CIOCCOLATE BIANCHE



### *N.37 Cioccolata Senza Glutine*

*Tutto il gusto e la corposità della cioccolata bianca tradizionale.*



### *N.10 Cioccolata alla Nocciola*

*La granella di Nocciola arricchisce la cremosità della cioccolata.*



### *N.30 Cioccolata al Pistacchio*

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



### *N.41 Cioccolata 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 Lampone. 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.*