

PASTICCERIA FRESCA

Crunchy millefoglie con chantilly alle fave di tonka e vaniglia	6,00 €
Crostata con crema al mascarpone e fichi	6,00 €
Pere e cioccolato	7,00 €
Crostata con crema pasticcera e lamponi	6,00 €
Frolla al farro e nocciola con pera marinata al carcadé (vegan)	6,00 €
Frolla al pistacchio, lamponi e tonka	7,00 €
Crostata al limone e meringa morbida bruciata	6,00 €
Flan di zucca speziata, chantilly, semi e cioccolato fondente	6,00 €

A seconda della stagione l'offerta di pasticceria fresca è completata da torte fuori menù.

PANETTONE TUTTO L'ANNO!
Ordina una fetta del nostro panettone artigianale
3,50 €

LA COLAZIONE DELLA NONNA!
Pane e crema di nocciole
Pane, burro e marmellata
Pane burro e miele biologico
3,50 €

LE BRIOCHE CLASSICHE

Liscia	1,80 €
Centosessanta Confettura di albicocche al 160%	2,00 €
Crema alla vaniglia del Madagascar	2,30 €
Crema di nocciole	2,30 €

LE SPECIALI

La rossa Brioche farcita con confettura di lamponi 160%, coperta di streusel ai lamponi	2,80 €
Black P.A.C. Pain au chocolat con impasto al cacao, cioccolato fondente, crema di cioccolato	2,80 €
Treccia al caffè	3,30 €
Girella uvetta e cannella	2,00 €
Croissantatin	4,50 €
Double Backed croissant Frangipane alle mandorle, prugna e semi di zucca	2,80 €
Brioche vegana (liscia, centosessanta o crema di cioccolato)	2,50€

LE SALATE

Prosciutto cotto e fontal	5,00 €
Rucola, latteria e mayo Pavé	5,00 €

* Il nostro laboratorio utilizza farina di frumento, frutta secca, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano, senape. Per ogni ulteriore informazione chiedi ai ragazzi in sala.

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,20 €
Marocchino	1,60 €
Americano base espresso	1,50 €
Corretto	2,20 €
Cappuccino	1,70 € 2,50 €  
Latte macchiato	1,70 € 2,50 €  
Caffè filtrato con caffè proveniente dalle migliori torrefazioni italiane	4,00 €
Flat white Una proposta che varia regolarmente. Sopri il caffè del momento.	4,00 €
Chai latte Servito nella nostra mug con una spolverata di cannella	4,00 €
Latte di soia	+0,60 €
Orzo/Ginseng	+0,30 €
Decaffeinato	+0,10 €

TÈ E INFUSI

Earl Grey imperiale Tè nero classico profumato al bergamotto	4,00 €
Darjeeling Tè nero indiano dalle note speziate e floreali	4,00 €
Marrakech mint Tè verde cinese arricchito da foglie di menta	4,00 €
Bancha fiorito Melange di tè verde e gelsomino	4,00 €
Pai Mu Tan Tè bianco dalle note di miele e fiori	4,00 €
Tisana purity Tisana alle erbe depurative e aroma di limone	4,00 €

BEVANDE

Succhi di frutta biologici	4,00 €
Bibite Coca, aranciata, gassosa, limonata, chinotto, tonica, spuma	3,50 €
Spremuta d'arancia	3,50 €
Estratto fresco Mela, carota, limone, curcuma e zenzero	4,50 €
Tè freddo English aromatizzato con menta	3,00 € 4,00 €  
Tè freddo Gunpowder aromatizzato all'arancia	3,00 € 4,00 €  

PASTRIES

Crunchy millefoglie with tonka and vanilla chantilly	6,00 €
Fresh figs and mascarpone cream tart	6,00 €
Pears and chocolate	7,00 €
Fresh raspberries and pastry cream tart	6,00 €
Pears&Carcadé on spelled and hazelnut tart	6,00 €
Pistachio, raspberry jam, white chocolate tonka flavoured mousse	7,00 €
Lemon tart with soft burned italian meringue	6,00 €
Pumpkin flan, chantilly cream, seeds and dark chocolate	6,00 €

Depending on season you might find tarts not listed on the menu: check the pastry counter

PANETTONE ALL YEAR ROUND!

Ask for a home made Panettone slice.

3,50 €

GRANNY'S BREAKFAST!

*Bread served with hazelnut cream
Bread served with butter and jam
Bread with butter and organic honey*

3,50 €

TRADITIONALS

Plain	1,80 €
Centosessanta 160% apricot jam	2,00 €

Madagascar vanilla cream	2,30 €
Hazelnut cream	2,30 €

SPECIALS

La rossa 160% raspberry jam with raspberry streusel on top	2,80 €
---	--------

Black P.A.C. Pain au chocolat with cocoa dough, dark chocolate and chocolate cream	2,80 €
--	--------

Coffee braid	3,30 €
--------------	--------

Raisins and cinnamon roll	2,00 €
---------------------------	--------

Caramel and lime croissant	3,30 €
----------------------------	--------

Double Backed croissant Almond frangipane, plum and pumking seeds	2,80 €
--	--------

Vegan croissant Plain, apricot jam or lactose free chocolate cream	2,50 €
---	--------

SAVORY CROISSANTS

Ham e fontal cheese	5,00 €
---------------------	--------

Rocket salad, Latteria cheese and homemade mayo	5,00 €
---	--------

* Our laboratory uses wheat flour, dried fruit, nuts, eggs, milk, soy, celery, mustard.
For further information ask our waiters.

COFFEE

Caffè espresso	1,20 €
Marocchino	1,60 €
Americano base espresso	1,50 €
Corretto	2,20 €
Cappuccino	1,70 €  2,50 € 
Latte macchiato	1,70 €  2,50 € 
Filtered coffee prepared with high quality roasted coffee.	4,00 €
Flat white	4,00 €
Chai latte Served in Pavé mug with cinnamon	4,00 €
Soy Milk	+0,60 €
Barley/Ginseng	+0,30 €
Decaf	+0,10 €

TEA AND INFUSIONS

Earl Grey imperiale Bergamot flavoured black tea	4,00 €
Darjeeling Black tea with spicy and floral notes	4,00 €
Marrakech mint Mix of green tea and mint	4,00 €
Bancha fiorito Green tea and jasmine melange	4,00 €
Pai Mu Tan White tea with floral and honey notes	4,00 €
Tisana purity Purifying herbs tea	4,00 €

DRINKS

Organic juices	4,00 €
Soft drinks Coca, aranciata, gassosa, limonata, chinotto, tonica, spuma	3,50 €
Fresh orange juice	3,50 €
Cold pressed juice Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger	4,50 €
Cold English tea Mint flavoured black tea	3,00 €  4,00 € 
Cold Gunpowder tea Orange flavoured black tea	3,00 €  4,00 € 