



la terrazza

Servizio al tavolo 1,00



## il DOLCE

Croissant	1 <sup>20</sup>
Degustazione di biscotti	3 <sup>50</sup>
Cookie	1
Dolci artigianali	5

CONSULTA IL MENU SPECIALE

## il SALATO

Panini	3/3 <sup>50</sup>
Schiaccia secca	1 <sup>50</sup>
Slice di Pizza	2
Slice focaccia con Cipolle/Patate	2
Panino mignon	2
Croissant salato	2

## THE' e INFUSI

<b>Darjeeling</b>	3
TE' NERO DELL'HIMALAYA, LEGGERO, AROMATICO INFUSIONE 3/4 MIN	
<b>Earl Grey</b>	3
TE' CINESE, BERGAMOTTO DI CALABRIA INFUSIONE 3/5 MIN	
<b>Breakfast</b>	3
TE' A PICCOLE FOGLIE DI CEYLON E INDIA INFUSIONE 4/5 MIN	
<b>Carcadet nuit d'etè</b>	3
MISCELA DI FIORI DI HIBISCUS, MELA, ROSA CANINA INFUSIONE 5/6 MIN	
<b>Rooibos vanille</b>	3
SOTTILE ARMONIA DI ROOIBOS DEL SUDAFRICA, VANIGLIA DEL MADAGASCAR - INFUSIONE 4/5 MIN	
<b>Thè vert bali</b>	3
TE' VERDE SENCHA DI CINA, AROMI DI LITCHEE POMPELMO ROSA - INFUSIONE 3/4 MIN	
<b>Jardin bleu</b>	3
TE' DI CINA, AROMATIZZATO CON RABARBARO, FRAGOLA DI BOSCO - INFUSIONE 4/5 MIN	
<b>Tisane du Berger</b>	3
TIGLIO, VERBENA, CITRONELLA, MENTA, FIORI D'ARANCIO - INFUSIONE 4/5 MIN	
<b>Camomille</b>	3
FIORI RACCOLTI DA GIUGNO A SETTEMBRE, PROFUMO DI CEDRO - INFUSIONE 6 MIN	

## i VINI

<b>Calice di vino</b>	5/7
CONSULTA LA CARTA COMPLETA DEI VINI	
<b>Prosecco DOCG</b>	5
<b>Franciacorta</b>	8

## la CAFFETTERIA

Caffè	1
Caffè americano	1 <sup>20</sup>
Caffè doppio	2
Caffè deca	1 <sup>50</sup>
Orzo	1 <sup>60</sup>
Caffè al ginseng	1 <sup>50</sup>
Caffè marocchino	1 <sup>50</sup>
Cappuccino	1 <sup>20</sup>
Capporzino	1 <sup>70</sup>
Cappuccino deca	1 <sup>70</sup>
Caffè shakerato	3
Latte macchiato	1 <sup>80</sup>
Cioccolata Domori	4
Aggiunta panna	+0,50
Preparazioni con latte soia	+0,60

## i CENTRIFUGATI

<b>Depurativo</b>	6
MELA, CAROTA, FINOCCHIO, ZENZERO	
<b>Abbronzante</b>	6
CAROTA, ARANCIA, LIME	
<b>Drenante</b>	6
FINOCCHIO, CETRIOLO, ANANAS, MELA VERDE	

## i COCKTAIL

<b>Americano</b>	5
CAMPARI BITTER, MARTINI ROSSO, TOP SODA	
<b>San Marco</b>	5
PROSECCO, TRIPLESEC, APEROL	
<b>Negroni</b>	5
CAMPARI BITTER, VERMUT ROSSO, GIN	
<b>Spritz</b>	5
APEROL, SODA, PROSECCO	
<b>Ugo</b>	5
ST-GERMAIN, SODA, PROSECCO	
<b>La Terrazza</b>	5
ANALCOLICO CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	

Richiedi la nostra COCKTAIL LIST  
per la selezione completa  
(Dalle ore 17:00)

## i SOFT DRINK

<b>Succhi di frutta</b>	2 <sup>50</sup>
PERA, ALBICOCCA, PESCA, ACE, MIRTILLO, POMODORO, ANANAS, POMPELMO, ARANCIA, MELA	
<b>Spremuta di frutta fresca</b>	3 <sup>50</sup>
<b>Acqua naturale/gassata</b>	
0,50 lt	1 <sup>50</sup>
0,75 lt	2 <sup>50</sup>
<b>Estathè</b>	1 <sup>20</sup>
<b>Bibite in vetro 33cl</b>	3
COCA/ COCA LIFE/COCA 0 FANTA/ SPRITE CEDRATA TASSONI/ CHINOTTO	
<b>Acqua tonica/ Lemon Soda</b>	2 <sup>50</sup>
<b>Red Bull</b>	4
<b>Analcolico (Crodino/Sanbitter)</b>	3
<b>Campari Soda</b>	3
<b>Aperol Soda</b>	3

## le BIRRE

<b>Birre in bottiglia 33cl</b>	
<b>Corona</b>	5
<b>Tennent's</b>	5
<b>Ceres</b>	5
<b>Beck's</b>	4
<b>Maremma (doppio malto)</b>	5
<b>Birra Heineken alla spina</b>	
0,25 lt	3 <sup>50</sup>
0,50 lt	5
<b>Birre artigianali</b>	
<b>Fedora</b> Golden Ale - Toscana	6
<b>Ipnotica</b> Doppio malto India Pale Ale - Toscana	6

## AFTER DINNER

<b>Amari</b>	4
MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, FERNET, BRANCAMENTA, UNICUM, JAEGERMEISTER, LUCANO, CINAR, MIRTO BIANCO/ROSSO, SAMBUCA, BRAULIO, RAMAZZOTTI, LIMONCELLO	
<b>Grappe</b>	
Psenner Classic/Barrique	5/6
Nonino riserva	6
Most	5
Bonollo Classic/Barrique	5/6
Cacciagrande	5
<b>Rum</b>	
Zacapa 23	12
Matusalem - 15 anni	10
Santa Teresa	10
Diplomatico	10
Saint James	10
Appleton Estate - 12 anni	10
<b>Scotch - Whisky - Barbon</b>	
Wild Turkey 101	8
Lagavulin - 16 anni	12
Ogan - 14 anni	10
Talisker sky	10
Bowmore	10