

BRIOCHES

- BRIOCHE VUOTA - 1.50
- BRIOCHE CON CONFETTURA DI ALBICOCCA - 1.80
- BRIOCHE CON CREMA DI PISTACCHIO - 2.20
- BRIOCHE CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 1.80
- GIRELLA CON CREMA PASTICCERA E UVETTA - 2.00
- GIRELLA INTEGRALE MIELE E NOCI - 1.50
- SFOGLIATINA CON RICOTTA E FICHI FRESCHI - 2.00
- DANISH CON FRUTTI DI BOSCO - 2.50
- PAIN AU CHOCOLAT - 1.80
- BABKA AL CIOCCOLATO - 1.80
- FAGOTTINO DI SFOGLIA CON MUESLI - 2.00

BRIOCHES SICILIANE

- BRIOCHE SICILIANA CON TUPPO VUOTA - 1.50
- BRIOCHE SICILIANA CON TUPPO CON CREMA DI PISTACCHIO - 2.50

VENEZIANE

- BRIOCHE VENEZIANA CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 2.00
- BRIOCHE VENEZIANA AL TIRAMISÙ - 2.00

MARITOZZI

- MARITOZZO CON PANNA MONTATA ARTIGIANALE - 3.00
- MARITOZZO CON PANNA MONTATA ARTIGIANALE E CREMA PASTICCERA - 4.50
- MARITOZZO CON PANNA MONTATA ARTIGIANALE E CREMA DI PISTACCHIO - 4.50

BISCOTTI

DA 1.00 A 2.00 EURO

PLUMCAKE

- PLUMCAKE ALLE CAROTE E PISTACCHI - 4.00
- PLUMCAKE VEGANO AL CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA - 4.00
- PLUMCAKE AL LIMONE - 4.00
- PLUMCAKE ALLA NOCCIOLA - 4.00

TORTINI

- BROWNIE AL CIOCCOLATO E ARACHIDI SALATE - 3.50
- TORTINO ALLE MELE CON CONFETTURA DI BERGAMOTTO, CANNELLA E CRUMBLE ALLE MANDORLE - 4.00

MONOPORZIONI

- CROCCANTINO DI RISO SOFFIATO E CIOCCOLATO BIANCO, MOUSSE AL LEMON CURD, GELATINA AL LIMONE E MERINGA FIAMMATA - 5.00
- CRUMBLE AL PISTACCHIO, MOUSSE ALLA PANNA COTTA, BAVARESE AL PISTACCHIO, GELATINA DI LAMPONI - 6.00
- CHEESECAKE CON RICOTTA DI BUFALA, FROLLA BRETONE AL ROSMARINO, GELATINA DI PESCHE BIANCHE E BRUNOISE DI PESCHE GIALLE - 6.00
- TARTELLETTA DI FROLLA, FRANGIPANE ALLE MANDORLE, CREMA PASTICCERA GELSOMINA E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI - 7.00
- TARTELLETTA DI FROLLA, FRANGIPANE ALLE MANDORLE, CREMA PASTICCERA GELSOMINA E FRAGOLE FRESCHE - 7.00
- TARTELLETTA DI FROLLA, FRANGIPANE ALLE MANDORLE, CREMA CHANTILLY ALLA RICOTTA E FICHI FRESCHI - 7.00

PASTICCINI

- MINI CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA DI PECORA - 2.00
- MINI TARTELLETTA DI FROLLA, GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CREMA AL TIRAMISÙ CACAO AMARO - 1.50
- MINI TARTELLETTA DI FROLLA, GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE DI JIVARA, CON CREMOSO AL MANGO E PASSION FRUIT - 1.50
- MINI TARTELLETTA DI FROLLA, CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA E LAMPONI FRESCHI - 2.00
- MINI TARTELLETTA DI FROLLA, CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA E FRAGOLE FRESCHE - 2.00
- MINI TARTELLETTA DI FROLLA, CON GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E CREMOSO AL COCCO - 2.00
- MINI TARTELLETTA DI FROLLA AL CACAO, GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO E MOUSSE MORBIDA ALLA RICOTTA - 1.50
- BIGNÈ CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 1.50
- BIGNÈ CON CREMA DI PISTACCHIO - 2.00
- BIGNÈ AL CACAO CON CREMA AL CARAMELLO - 2.00.

SFIZI

PIZZETTA GELSOMINA CON POMODORO SAN MARZANO DOP E FIOR DI LATTE D'AGEROLA - 3.50

BRIOCHE SALATA CON PROSCIUTTO COTTO NOSTRANELLO E FONTINA - 4.00

FAGOTTINO DI SFOGLIA CON TALEGGIO DOP, PERE E PROSCIUTTO COTTO NOSTRANELLO - 5.00

DANISH SALATA CON CAPONATA DI MELANZANE E RICOTTA SALATA - 5.00

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO NOSTRANELLO, SCAMORZA AFFUMICATA E SENAPE - 6.00

HUMMUS DI CECI CON PAPRIKA DOLCE E TIMO E CROSTINI DI PANE - 5.00

PANELLE CON MAIONESE ALL'AVOCADO E LIME - 6.00

ARANCINI AL RAGÙ SU CREMA DI PISELLI E MENTA - 8.00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON RICOTTA DI BUFALA E ALICI DI CETARA SU CREMA DI ZAFFERANO - 8.00

CROSTINI CON BURRO E ALICI DI CETARA - 9.00

CROSTINI CON BURRO, SALMONE MARINATO DELLA CASA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA - 10.00

PANZANELLA CON FRISELLA PUGLIESE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,

DATTERINI GIALLI, OLIVE CAIAZZANE, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA E BASILICO - 9.00

BURRATA PUGLIESE CON BOTTARGA E GRANELLA DI PISTACCHI - 11.00

PANINI

PANE AI GRANI ANTICHI CON PROSCIUTTO COTTO NOSTRANELLO E FIOR DI LATTE D'AGEROLA - 7.50

PANE AI GRANI ANTICHI CON CRUDO DI PARMA 24 MESI CASA GRAZIANO, PECORINO SARDO
E FICHI FRESCHI 9.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON PESTO SICILIANO, POMODORI SARDI CAMONE E
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - 7.00

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA FRESCHI CON SUGO DI POMODORO SAN MARZANO
E BASILICO FRESCO - 8.00

BUSIATE AL PESTO SICILIANO - 12.00

SECONDI

POLPETTE CON POMODORO SAN MARZANO DOP E RICOTTA SALATA - 11.00

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA - 15.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO - 5.00

INSALATINA DI FINOCCHI FRESCHI E ARANCE SICILIANE BIO - 6.00

INSALATE

INSALATA CON FILETTI DI TONNO DI CETARA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, DATTERINI ROSSI
E OLIVE CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD - 11.00

INSALATA MISTA CON FICHI, RICOTTA DI BUFALA E NOCI - 10.50

•PASTICCERIA• GELSOMINA

DALLE 7.30 ALLE 16.00

YOGURT E FRUTTA

YOGURT BIOLOGICO CON CEREALI - 5,00

YOGURT BIOLOGICO CON MIELE E SCAGLIE DI MANDORLE - 5,00

YOGURT BIOLOGICO CON FRUTTI DI BOSCO E CEREALI - 6,00

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE - 5,00

PANE AI GRANI ANTICHI CON BURRO E CONFETTURA DI GLESI NERI - 6,00

UOVA E QUICHE

UOVA STRAPAZZATE CON PANE AI GRANI ANTICHI E CULATELLO - 12,00

PANE AI GRANI ANTICHI CON AVOCADO, UOVO POCHÈ E PAPRIKA DOLCE - 9,00

PANE AI GRANI ANTICHI CON AVOCADO, SALMONE MARINATO E LIME - 12,00

QUICHE CON ERBETTE, CRESCENZA E UOVO POCHÈ - 7,00

QUICHE CON MELE, CIPOLLA DORATA E ROSMARINO - 7,00

QUICHE CON FICHI FRESCHI, TALEGGIO DOP E SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP - 8,00

• COLAZIONE E BRUNCH •

CAFFETTERIA

CAFFÈ CERTIFICATO RAINFOREST - 1,10

CAFFÈ MACCHIATO - 1,20

MAROCCHINO - 1,30

AMERICANO - 1,50

DECAFFEINATO - 1,20

GINSENG - 1,50

ORZO 1,50 CAPPUCCINO - 1,40

CAPPUCCINO DECAFFEINATO - 1,50

CAPPUCCINO GINSENG - 1,70

CAPPUCCINO ORZO - 1,70

INFUSI E TE' BIO - 3,50

CIOCCOLATA - 4,00

CIOCCOLATA CON PANNA - 4,50

LATTE BIO - 1,10

LATTE BIO MACCHIATO - 1,40

BEVANDE

ACQUA S. PELLEGRINO 50CL IN VETRO - 2,00

ACQUA PANNA 50CL IN VETRO - 2,00

TE' FREDDI BIO - 4,50

SUCCHI DI FRUTTA BIO - 4,00

BIBITE LURISIA - 4,00

COCA COLA IN VETRO - 3,50

COCA COLA ZERO IN VETRO - 3,50

ICHNUSA - 4,00

ICHNUSA NON FILTRATA - 4,50

BIRRA ARTIGIANALE BIANCA GELSOMINA - 6,00

GRAPPE E AMARI - 4,00

SPREMUTE

ARANCIA - 4,00

POMPELMO - 5,00

CENTRIFUGATI

MELA, CAROTA, LIMONE - 6,00

ANANAS, FINOCCHIO, ZENZERO - 6,50

POMPELMO, CAROTA, ANANAS - 6,00

FRULLATI

BANANA, FRAGOLA, MANDORLA - 6,50

MORE, MIRTILLI, LAMPONI - 6,50

*CON LATTE DI SOIA BIO O MANDORLA BIO +0,50

BOLLICINE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT
TENUTA AMADIO
BOTTIGLIA - 30,00 | CALICE - 6,00

ALTA LANGA DOCG BRUT
VIOTTI
BOTTIGLIA - 55,00 | CALICE - 10,00

VINI DOLCI

PIOGGIA DI STELLE 2012 DOC
MOSCATO DI NOTO PASSITO RISERVA (NATURALE)
CANTINA MARILINA
BICCHIERE - 7,00

GOCCE D'AUTUNNO IGP TERRE SICILIANE 2014
NERO D'AVOLA PASSITO (NATURALE)
CANTINA MARILINA
BICCHIERE - 7,00

VINI BIANCHI

VERMENTINO DOC
MONTECIVOLI
BOTTIGLIA - 20,00 | CALICE 5,00

CATARRATTO DPC BENEDE
ALESSANDRO CAMPOREALE
BOTTIGLIA - 23,00 | CALICE - 5,00

VESPAIOLO DI BREGANZE DOC
VILLA ANGARANO
BOTTIGLIA - 25,00 | CALICE - 5,00

FALERIO PECORINO DOC RIBELLE
BASTIANELLI
BOTTIGLIA - 26,00 | CALICE - 6,00

VERDICCHIO DEI C. DI JESI CL. SUP. DOC
LA MARCA DI S. MICHELE
BOTTIGLIA - 35,00 | CALICE €7,00

VINI ROSSI

NERO D'AVOLA DOC DONNATA
ALESSANDRO CAMPOREALE
BOTTIGLIA - 23,00 | CALICE - 5,00

ROSSO IGP RINNEGATO
COMPARINI -
BOTTIGLIA - 28,00 | CALICE - 6,00

ALBAROSSA DOC
VIOTTI
BOTTIGLIA - 32,00 | CALICE - €7,00

FRAPPATO DI VITTORIA DOC
VALLE DELL'ACANTE
BOTTIGLIA - 32,00 | CALICE - 7,00

ROSSO IGP BASTIANCONTRARIO
LA MARCA DI S. MICHELE
BOTTIGLIA - 35,00 | CALICE - 7,00