

BRIOCHES

- BRIOCHE VUOTA - 1.50
- BRIOCHE CON CONFETTURA DI ALBICOCCA - 1.80
- BRIOCHE CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 2.00
- BRIOCHE CON CREMA DI PISTACCHIO - 2.50
- BRIOCHE CON CIOCCOLATO- 2.00
- BRIOCHE CON RICOTTA DI PECORA - 2.50
- BRIOCHE VEGANA CON FARINA INTEGRALE VUOTA 1.50
- BRIOCHE VEGANA CON FARINA INTEGRALE E CONFETTURA DI ALBICOCCA - 1.80
- BRIOCHE VEGANA CON FARINA INTEGRALE E CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO - 1.80
- VENEZIANA CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 2.00
- VENEZIANA AL CACAO CON CREMA AL CAFFÈ - 2.00
- PAIN AU CHOCOLAT - 1.80
- TRECCIA INTEGRALE CON FRUTTI DI BOSCO- 3.00
- GIRELLA AL PISTACCHIO- 2.50
- GIRELLA ALLA NOCCIOLA - 2.00
- GIRELLA INTEGRALE CON MIELE E NOCI - 2.00
- NODINO ALLO ZABAIONE - 2.50

BRIOCHES SICILIANE

- BRIOCHE SICILIANA CON TUPPO VUOTA - 1.80
- BRIOCHE SICILIANA CON TUPPO CON CREMA DI PISTACCHIO - 2.50

MARITOZZI

- MARITOZZO CON PANNA MONTATA ARTIGIANALE - 4.00
- MARITOZZO CON PANNA MONTATA ARTIGIANALE E CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 4.50
- MARITOZZO CON PANNA MONTATA ARTIGIANALE E CREMA DI PISTACCHIO - 4.50
- MARITOZZO CON MARRON GLACÉ - 4.50

CANNOLI SICILIANI

- CANNOLO SICILIANO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO O GRANELLA DI PISTACCHI - 4.50
- MINI CANNOLO CLASSICO O CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO O GRANELLA DI PISTACCHI - 2.00

PLUMCAKE

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

TORTINI

- BROWNIE AL CIOCCOLATO FONDENTE E ARACHIDI SALATE - 4.00
- BROWNIE VEGANO ALLA BANANA, CIOCCOLATO E MANDORLE - 4.00
- BROWNIE VEGANO ALLA BANANA, CIOCCOLATO E MANDORLE - 4.00
- SBRISOLONA CON RICOTTA DI PECORA, MANDORLE E AMARENE- 4.00
- CROSTATINA AL GIANDUIA - 4.00
- CROSTATINA AL PISTACCHIO E AMARENE - 4.00

BISCOTTI

- PASTA MANDORLA - 1.00
- PASTA DI MANDORLA CON GRANELLA DI PISTACCHIO - 1.50
- PASTA DI MANDORLA CON MANDORLE TOSTATE - 1.50
- BISCOTTO VEGANO CON AVENA E MANDARINO - 1.00
- BISCOTTO AL CACAO CON PEPITE DI CIOCCOLATO - 0.50
- BISCOTTO AL CARAMELLO SALATO - 0.50
- BISCOTTO CON CAFFÈ E NOCI - 1.00
- BISCOTTO AL CIOCCOLATO E FIOR DI SALE - 1.00

•PASTICCERIA• GELSOMINA

MONOPORZIONI

CRUMBLE AL PISTACCHIO CON MOUSSE ALLO YOGURT, GELÈ AL LAMPONE E GLASSA AL PISTACCHIO - 6.00

MONT BLANC PANNA COTTA AI MARRON GLACÈ, GELÈ AI MARRONI, BISCUIT ALLA CASTAGNA E NAMELAKA CARAMELLATA- 7.00

TARTELLETTA DI FROLLA CON NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE GUANAJA E GELÈ DI PERE WILLIAMS - 6.00

TARTELLETTA DI FROLLA CON NAMELAKA AL CIOCCOLATO FONDENTE GUANAJA, CREMOSO ALLA NOCCIOLA, BAVARESE FONDENTE E BISQUIT AL CACAO- 7.00

TARTELLETTA DI FROLLA CON NAMELAKA AL CIOCCOLATO CARAMELIATO, BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA, GLASSA AL CARAMELLO- 6.00

TARTELLETTA DI FROLLA CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI - 7.00

TARTELLETTA AL CACAO CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA, CONFETTURA DI GELSI NERI E LAMPONI FRESCHI - 7.00

- PASTICCINI

BIGNÈ CON CREMA PASTICCERA GELSOMINA - 1.50

BIGNÈ CON CREMA DI PISTACCHIO - 1.50

BIGNÈ AL CACAO CON CREMA CHANTILLY E PANNA MONTATA. - 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA, CONFETTURA DI ALBICOCHE E LAMPONI FRESCHI - 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA, GANACHE DI CIOCCOLATO BIANCO E FAVA TONKA, UVA FRAGOLA E NOCE PEKAN - 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA CON GANACHE DI GIANDUIA E CURD DI MANDARINO- 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA INTEGRALE CON CREMOSO AL SESAMO E GELÈ DI MELOGRANO- 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA, LEMON CURD E MERINGA MORBIDA FIAMMATA - 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA AL CACAO E TRIS DI CIOCCOLATI- 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA AL TIRAAMISU - 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA, MOUSSE ALLA NOCCIOLA E GLASSA ROCHER - 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA, CIOCCOLATO AL LATTE E CREMOSO AL MANGO E PASSION FRUIT- 2.00

MINI TARTELLETTA DI FROLLA, MOUSSE ALLA MANDORLA E CREMOSO AL COCCO - 2.00

MINI CHEESECAKE AI LAMPONI -2.00

COLAZIONE SALATA E BRUNCH

PIZZETTA GELSOMINA CON POMODORO SAN MARZANO DOP E ORIGANO - 3.50

PIZZETTA GELSOMINA CON POMODORO SAN MARZANO DOP E FIOR DI LATTE D'AGEROLA - 4.00

GIRELLA SALATA CON PROSCIUTTO COTTO E FONTINA - 5.00

GIRELLA SALATA CON RICOTTA, SPINACI E POMODORINI CONFIT- 5.00

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA AFFUMICATA E SENAPE - 6.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON UOVA STRAPAZZATE - 5.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON AVOCADO E UOVA STRAPAZZATE O POCHE - 9.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON AVOCADO E PAPRIKA DOLCE - 8.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON AVOCADO, SALMONE MARINATO E LIME - 12.00

QUICHE CON ERBETTE, CRESCENZA E UOVO POCHE - 7.00

QUICHE CON MELE, CIPOLLA DORATA E ROSMARINO - 7.00

QUICHE CON ZUCCA, TALEGGIO DOP E SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP - 8.00

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

·PASTICCERIA· GELSOMINA

SFIZI

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

PANELLE CON MAIONESE ALL'AVOCADO E LIME - 5.00

ARANCINI AL RAGÙ E PISELLI SU PARMENTIER DI PATATE - 7.00

POLPETTINE DI BACCALÀ CON SENAPE DELICATA AL MIELE - 8.00

PANE, BURRO E ALICI DI CETARA - 10.00

PANINI

PANE AI GRANI ANTICHI CON PROSCIUTTO COTTO E FIOR DI LATTE D'AGEROLA - 8.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON SALAME, RICOTTA E TAPENADE DI OLIVE - 10.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON CEUDO DI PARMA, ZOLA DOLCE E PERE 11.00

PANE AI GRANI ANTICHI CON ZUCCA ARROSTITA, ROBIOLA, FUNCHI PORCINI E RADICCHIO - 9.00

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA FRESCHI CON SUGO DI POMODORO SAN MARZANO DOP - 8.00

BUSIATE AL PESTO SICILIANO CON FILETTI DI POMODORI SECCHI - 12.00

ORECCHIETTE CON SALSICCIA DI MAIALINO NERO CASERTANO, BROCCOLI E PEPERONCINO - 9.00

MINISTRONE CON VERDURE DI STAGIONE - 9.00

VELLUTATA DI ZUCCA - 8.00

VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FUNGHI PORCINI SECCHI - 8.00

SECONDI

POLPETTE CON POMODORO SAN MARZANO DOP E RICOTTA SALATA - 11.00

SCALOPPINE DI VITELLO CON FUNGHI - 20.00

ZUPPA DI PESCE CON CROSTONI DI PANE AI GRANI ANTICHI - 16.00

POLPO CROCCANTE CON CREMA DI ZUCCA, POMPELMO ROSA, PEPERONCINO E CIALDE DI PARMIGIANO REGGIANO -22.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO - 5.00

ZUCCA AL FORNO CON SALVIA E ROSMARINO - 7.00

PUNTARELLE E ALICI DI CETARA - 6.00

CAVOLFIORI COLORATI GRATINATI - 6.00

FINOCCHI GRATINATI - 5.00

INSALATINA DI FINOCCHIO, ARANCE E OLIVE CAIAZZANE - 6.00

INSALATE

INSALATA CON RADICCHIO, UVA, ZOLA DOLCE, NOCI E MANDORLE - 9.00

INSALATA CON POLLO ALLA GRIGLIA, AVOCADO, NOCI E SALSA CAESAR - 10.00

• PRANZO •

·PASTICCERIA· GELSOMINA

CAFFETTERIA

- CAFFÈ - 1,10
- CAFFÈ' MACCHIATO - 1,20
- MAROCCHINO - 1,50
- CAFFÈ' FILTRO - 2,50
- DECAFFEINATO - 1,50
- ORZO PICCOLO - 1,50
- ORZO GRANDE - 2,00
- CAPPUCCINO - 1,50
- CAPPUCCINO DECAFFEINATO - 1,80
- CAPPUCCINO ORZO - 2,00
- CIOCCOLATA - 4,00
- TÈ - 4,50
- CIOCCOLATA CON PANNA - 4,50
- LATTE BIANCO - 1,10
- LATTE BIO MACCHIATO - 1,80

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

INFUSI E TISANE

- NIGHT, TISANA DALLE PROPRIETÀ CALMANTI E SEDATIVE
(ARANCIA CAMOMILLA VALERIANA) - 4.50
- DIGESTIVE, TISANA CHE FAVORISCE LA DIGESTIONE
(FINOCCHIO LIQUIRIZIA ZENZERO) - 4.50
- HANGOVER, INFUSO RIGENERANTE
(12 ERBE) - 4.50

CENTRIFUGATI

- MELA, CAROTA, LIMONE - 6,00
- ANANAS, FINOCCHIO, ZENZERO - 6,00
- POMPELMO, CAROTA, ANANAS - 6,00

FRULLATI

- BANANA, CIOCCOLATO - 6,00
- MORE, MIRTILLI, LAMPONI - 6,00
- MELA, FRAGOLA, MANDORLA - 6,00

SPREMUTE

- ARANCIA - 4,00
- POMPELMO - 5,00

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 S. PELLEGRINO - 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

BOLLICINE

SPENSIERATA
FRANCIACORTA BRUT
CRISTIAN ZANINELLI
CALICE 8,00 - BOTTIGLIA 45,00

PROSECCO DOP EXTRA DRY 2018
TRE MAT
CALICE 6,00 - BOTTIGLIA 30,00

VINI ROSATI

IL NASCIOLO ROSATO 2019
ANNESANTI
CALICE 5,00 - BOTTIGLIA 28,00

VINI BIANCHI

ANNICK 2019
COSIMO MARIA CASINI
CALICE 6,00 - BOTTIGLIA 30,00

BRAIDE BIANCO 2018
GASPARE BUSCEMI
CALICE 7,00 - BOTTIGLIA 34,00

LANGHE FAVORITA - LA FREA 2020
PODERI CELLARIO
CALICE 5,00 - BOTTIGLIA 25,00

E' ORANGE 2018
PODERI CELLARIO
CALICE 6,00 - BOTTIGLIA 32,00

VINI ROSSI

DOGLIANI DOLCETTO SAN LUIGI 2019
PODERI CELLARIO
CALICE 6,00 - BOTTIGLIA 30,00

SINCERO 2019
COSIMO MARIA CASINI
CALICE 5,00 - BOTTIGLIA 28,00

SALTO DEL CIECO 2017 (IL ROSSO)
ANNESANTI
CALICE 5,00 - BOTTIGLIA 27,00