



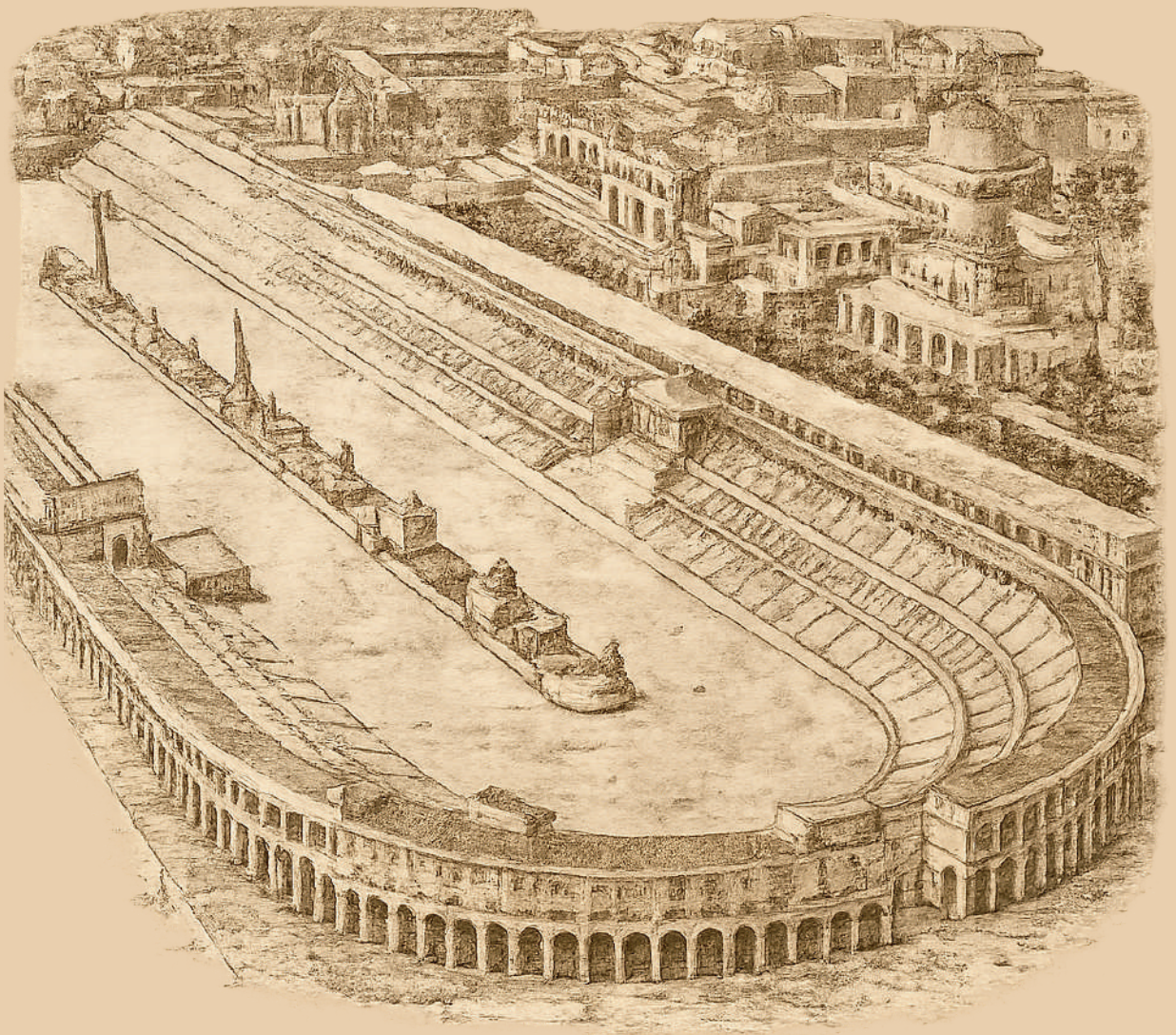
AIR
CONDITIONER



MENÙ

Specialità alimentari

Food specialities



FOLLOW US



PANINI / Sandwiches

CLASSICI/Classics

€ 6,00

- 1) **PROSCIUTTO CRUDO, FIOR DI LATTE/** Raw ham, mozzarella
- 2) **PROSCIUTTO COTTO, FIOR DI LATTE/** Cooked ham and mozzarella
- 3) **SALAME UNGHERESE, EDAMER, POMODORI, INSALATA/**
Salami, cheese, tomato, salad
- 4) **BRESAOLA, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA, OLIO, LIMONE/**
Beef, grana, cheese, rochet, oil and lemon
- 5) **PORCHETTA DI ARICCIA OPPURE SALSICCIA, SPINACI/**
Roast pork or sausage, spinach
- 6) **POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO/** Tomato, mozzarella and basil

SFIZIOSI/Delicious

€ 7,00

- 1) **SALMONE AFFUMICATO, STRACCHINO, RUCOLA, OLIO, LIMONE**
Smoked salmon, stracchino, rucola, oil, lemon
- 2) **TONNO, POMODORO, INSALATA**
Tuna, tomato, salad
- 3) **BRESAOLA, MELANZANE, FIOR DI LATTE, OLIO, ACETO BALSAMICO**
Beef, grilled eggplants, mozzarella, oil, balsamic vinegard
- 4) **PORCHETTA DI ARICCIA, VERZA IN AGRO, POMODORINI CONFIT**
Roast pork, sour cabbage, confit cherry tomatoes
- 5) **ZUCCHINE, MELANZANE, POMODORINI CONFIT, NOCI, BASILICO**
Cougettes, aubergines, confit cherry tomatoes, nuts, basil
- 6) **PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA DI BUFALA, PACHINO, GRANA**
Cooked ham, bufalo mozzarella, cherry tomatoes, grana cheese

TRAMEZZINI/Toast

TRAMEZZINI GUSTI ASSORTITI / Assorted flavors
(chiedere al personale di servizio per i tipi/ ask staff on duty)

€ 3,00

TOAST (SU RICHIESTA) / Toast filling of your choise

€ 4,00



PANINI/ Sandwiches

SPECIAL BIG CARNE/SPECIAL BIG WITH MEAT + PATATINE/ FRENCH FRIES

- 1) **HAMBURGER DI MANZO (185 gr), CHEDDAR, GUANCIALE CROCCANTE, POMODORI, INSALATA** / Beef burger, cheddar, crispy bacon, tomatoes, salad
- 2) **PULLED PORK, SALSA COLESLAW, SALSA BBQ** / Pulled pork, coleslaw sauce, BBQ sauce
- 3) **COTOLETTA DI POLLO, PATATINE FRITTE, CHEDDAR, KETCHUP, MAIONESE** / Chicken cutlet, french fries, cheddar, ketchup, mayonnaise

€ 12,00



PIADINE/ Flatbread

- 1) **PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO, RUCOLA** / Raw ham, stracchino cheese, rucola
- 2) **PROSCIUTTO COTTO, ZUCCHINE GRIGLIATE, STRACCHINO E MENTA** / Cooked ham, grilled courgettes, stracchino cheese, mint
- 3) **VERDURE DI STAGIONE, STRACCHINO E NOCI** / Seasonal vegetables, stracchino cheese and nuts
- 4) **BRESAOLA, FORMAGGIO SPALMABILE, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA, OLIO, LIMONE** / Beef, soft cheese, grana, rucola, oil, lemon

€ 7,50



"Tutti i nostri panini e piadine sono farciti con ingredienti freschi/ All our sandwiches and flatbread are stuffed with fresh ingredients"

TAGLIERI/ Appetizer

Tagliere misto Semplice (1/2 pax)

€ 23,00

SIMPLE COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP - Raw Ham from Norcia igp

SPECK ALTO ADIGE IGP - Speck Alto Adige igp (italian smoked ham)

SALAME UNGHERESE - Salame Ungherese

VENTRICINA PICCANTE - Spicy Salami

TALEGGIO DOP - Taleggio cheese

PECORINO ROMANO - Pecorino Romano, tasty cheese

BOCCONCINO DI BUFALA CAMPANA - Buffalo mozzarella

GRANA PADANO DOP (Stagionato 20 mesi)

Grana Padano DOP cow's milk aged 20 months

Tagliere Misto magnum (2/3 pax)

€ 28,00

MAGNUM COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP - Raw Ham from Norcia igp

SPECK ALTO ADIGE IGP - Speck Alto Adige igp (italian smoked ham)

PORCHETTA - Roast Pork

VENTRICINA PICCANTE - Spicy Salami

BRESAOLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA

Beef Valtellina punta d'anca

PECORINO ROMANO

Pecorino Romano tasty cheese

BOCCONCINO DI BUFALA CAMPANA

Buffalo mozzarella

GRANA PADANO DOP (stagionato 20 mesi)

Grana Padano dop cow's milk aged 20 months

BURRATA PUGLIESE - Burrata cheese

TALEGGIO DOP - Taleggio Cheese



"Tutto accompagnato da confettura di frutta, olive assortite, pane"
"All accompanied by fruit jam, assorted olives, bread"

TAGLIERI/ Appetizer

Tagliere Formaggi

APPETIZER BOARD WITH CHEESE

BOCCONCINO DI BUFALA CAMPANA

Buffalo mozzarella

GRANO PADANO DOP (stagionato 20 mesi)

Grana Padano DOP cow's milk aged 20 months

BURRATA PUGLIESE

Burrata cheese

TALEGGIO DOP

Taleggio cheese

FORMAGGIO CREMOSO

(disponibilità in base agli arrivi giornalieri)

Cream cheese (availability of the day)

PECORINO ROMANO DOP (stagionato 8 mesi)

Pecorino romano cheese dop aged 8 months



€ 25,00

Tagliere Affettati

APPETIZER BOARD WITH CURED MEATS

PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP

Raw Ham from Norcia igp

SPECK ALTO ADIGE IGP

Speck Alto Adige igp (italian smoked ham)

SALAME UNGHERESE

Salame Ungherese

VENTRICINA PICCANTE

Spicy Salami

BRESAOLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA

Beef Valtellina punta d'anca

PORCHETTA DI ARICCIA

Roast Pork di Ariccia



€ 20,00



PANE:
Un cestino/ bread, vone basked €2.00

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO* Pomodoro, basilico, latte/ tomato, basil, milk	€ 9,00
PENNE ALL'ARRABBIATA* Pomodoro, peperoncino rosso, prezzemolo/ tomato, red chilli pepper, parsley	€ 10,00
SPAGHETTI CACIO E PEPE* Pecorino romano, pepe nero/ pecorino romano cheese, black pepper	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA* Guanciale, uova, pecorino romano/ bacon, eggs, pecorino romano cheese	€ 10,00
GNOCCHI AL POMODORO* Parmigiano, pomodoro, basilico/ potatoes, parmesan, tomato, basil	€ 10,00
BUCATINI AMATRICIANA* Pomodoro, guanciale, pecorino romano/ tomato, bacon, pecorino romano cheese	€ 10,00
LASAGNA EMILIANA* Pomodoro, carne di manzo, besciamella, parmigiano reggiano/ tomato, beef, bechamel, parmesan cheese	€ 10,00
PASTA E FAGIOLI* Fagioli barlotti, parmigiano, brodo vegetale/ borlotti beans, parmesan, vegetable broth	€ 10,00
FETTUCCINE AI FUNGHI* Funghi misti, prezzemolo / mixed mushrooms, parsley	€ 10,00
FETTUCCINE AL RAGÚ CLASSICO* Pomodoro, carne suino, bovino/ tomato, pork, beef	€ 10,00
LINGUINE AL PESTO* Parmigiano, pesto di basilico, anacardi / parmesan, basil pesto, cashews	€ 10,00
PENNETTE AL SALMONE E GAMBERETTI* Salmone, panna, burro, prezzemolo / salmon, cream butter, shrimps, parsley	€ 12,00
MELANZANE PARMIGIANA* Melanzane, mozzarella, pomodoro, parmigiano / aubergines, mozzarella, tomato, parmesan	€ 12,00
RISO CREMA DI SCAMPI* Scampi, limone, concentrato di pomodoro, panna / scampi, lemon, tomato paste, brandy, cream	€ 12,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* Frutti di mare, brodo di pesce, prezzemolo / seafood, fish broth, parsley	€ 13,00
SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE BOVINA AL POMODORO E BASILICO* Pomodoro, basilico, carne bovina/ tomato and basil with beef meatballs	€ 14,00



GLUTEN FREE

SPAGHETTI POMODORO BASILICO*
Pomodoro, basilico / tomato, basil

€ 10,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA*
Guanciale, uova, pecorino romano /
bacon, eggs, pecorino romano cheese

€ 10,00

PIATTI UNICI/ Main Dishes

MOZZARELLA BURGER (250gr) a scelta tra: / choice between: Pomodoro e basilico - tomato and basil Alici e lime - anchovies and lime Cotto e zucchine - cooked ham and courgettes Con insalata, olive leccine, pane - with salad, leccine olives, bread	€ 8,00
COTOLETTA DI POLLO con Patatine Fritte - chicken cutlet with french fries	€ 10,00
BRESAOLA , scaglie di Grana, rucola e limone - beef, parmesan flaver, rucola and lemon	€ 10,00
PIATTO PORCHETTA XXL - xxl porchetta plate	€ 10,00
CAPRESE CON BUFALA , pomodorini, insalata, olive leccine, basilico caprese with bufala, tomatoes, salad, leccine olives, basil	€ 10,00
HAMBURGER DI MANZO (185gr) o pollo grigliato, patate al forno - beef hamburger (185gr) o grilled chicken, baked potatoes	€ 12,00
PROSCIUTTO CRUDO , Burrata Pugliese, granella pistacchio raw ham, apulian burrata, chopped pistachios	€ 12,00
SALSICCIA con friarielli e patate - sausage with broccoli rabe, potatoes	€ 13,00
POLPETTE AL SUGO alla Romana - meatballs with Roman sauce	€ 13,00
PORCHETTA DI ARICCIA verdure di stagione al forno o patate al forno - porchetta from Ariccia and baked seasonal vegetables or baked potatoes	€ 13,00



Contorni/ Side Dishes

VERDURE AL FORNO DI STAGIONE FRESCHE TUTTI I GIORNI Baked vegetables prepared every day	€ 5,00
VERDURE DI STAGIONE MAX FRESCHE OGNI GIORNO Seasonal vegetables MAX fresh every day	€ 7,00
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO Baked potatoes with rosemary	€ 5,00
PATATINE FRITTE - French fries*	€ 5,00
INSALATA VERDE - green salad	€ 5,00

INSALATONE/ Salad

CAPRESE

€ 8,50

Insalata, mozzarella, verza rossa, pachino, ceci, olive leccino, uvetta/ salad, mozzarella, red cabbage, cherry tomatoes, chickpeas, leccine olives, raisins

MEDITERRANEA / mediterranean

€ 9,50

Insalata, verza rossa, tonno, mozzarella, pachino, ceci, olive leccino / salad, mozzarella, tuna, red cabbage, cherry tomatoes, chickpeas, leccine olives, raisins

VALTELLINA

€ 9,50

Insalata, bresaola, parmigiano reggiano, noci, olive leccine / salad, beef, parmesan, nuts, leccine olives

POLLO / chicken

€ 9,50

Insalata, petto di pollo al forno, pomodorini confit, parmigiano reggiano dop, olive leccine/ salad, baked chicken breast, cherry tomatoes, parmesan, leccine olives

VEGANA/ vegan

€ 10,00

Insalata, uva sultanina, ceci, melanzane, pomodorini confit, noci, olive leccino/ salad, raisins, chickpeas, aubergines, courgettes, confit tomatoes, nuts, leccine olives

SALMONE/ salmon

€ 10,00

Insalata, salmone affumicato, uva sultanina, zucchine, olive leccine, pachino/ salad, smoked salmon, raisins, courgettes leccine olives, cherry tomatoes



PANE:

Un cestino/ bread, none baked €2.00

PIZZA/ Pizza

TRIS DI BRUSCHETTE

Pomodoro, mozzarella, basilico / tomato, mozzarella, basil

Mozzarella, alici, limone / mozzarella, anchovies, lemon

4 formaggi e noci / mozzarella, parmesan, sweet gorgonzola, taleggio cheese, nuts

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio, prezzemolo / tomato, oregano, garlic, parsley

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella / tomato, mozzarella

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, alici, aglio prezzemolo, origano / tomato, mozzarella, anchovies, oregano, parsley, garlic, oregano

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante / tomato, mozzarella, spicy salami

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / tomato, mozzarella, raw ham

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, robiola, speck, rucola / tomato, mozzarella, robiola cheese, speck, rucola

CROSTINO

Pizza bianca, mozzarella, prosciutto cotto / white pizza, mozzarella, cooked ham

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, parmigiano reggiano / tomato, mozzarella, seasonal vegetables, parmesan

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, melanzane / tomato, mozzarella, parmesan, basil

ITALIA

Pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, pachino, bufala, basilico / tomato, mozzarella, parmesan, cherry tomato, bufalo mozzarella, basil

4 FORMAGGI

Pizza bianca, mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, taleggio / white pizza, mozzarella, parmesan, sweet gorgonzola, taleggio cheese

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, olive, rucola / tomato, mozzarella, onions, tuna, olives, rucola

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi misti con porcini / tomato, mozzarella, sausage, mix mushrooms with porcini mushrooms

€ 9,00

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 8,00

€ 8,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 13,00



FRUTTA/ Fruit

FRUTTA DI STAGIONE / Fruit Seasonal

COCOMERO (stagionale) - watermelon (only if in seasonal)

FRAGOLE (stagionale) - strawberries (only if in seasonal)

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

DOLCI/ Dessert

CHEESECAKE ai frutti di bosco - berrie's cheesecake*

TIRAMISÚ

CREPES NUTELLA - (halzelnut cream)

CREPES NUTELLA E COCCO - (halzelnut cream and coconut flakes)

CREPES PISTACCHIO - (pistachio cream)

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

GELATI/ Ice cream

SPAGNOLA

CIOCCOLATO E PISTACCHIO

CIOCCOLATO E NOCCIOLA

GELATO AL LIMONCELLO

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

TIRAMISÚ*

Con Panna - with whipped cream

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 1,00



“Si avvisa la gentile clientela che secondo necessità i prodotti segnalati con il simbolo • sono sottoposti in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 1, a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento”.

“We kindly advise our customers that, as necessary, the products marked with the symbol • are subjected in compliance with the provisions of the reg. CE 853/2004 annex III section VIII chapter 3 letter D point 1, to preventive remediation through freezing”.

BEVANDE/ Cold Drinks

ACQUA NATURALE O GASSATA / Water still or sparkling	€ 1,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE, CHINOTTO	€ 3,00
CRODINO, CAMPARI, SODA	€ 3,00
SCHWEPPES TONICA, POMPELMO / Limone-schweppes tonic / grapefruit / lemon	€ 3,00
THE LIMONE, PESCA / Tea lemon, peach	€ 3,00
RED BULL	€ 3,50
SUCCO DI POMODORO / Tomato	€ 3,50
SUCCO DI POMODORO CONDITO / Virgin bloody mary	€ 5,00
SPREMUTA D'ARANCIA / Freshly squeezed orange juice	€ 3,50
SPREMUTA D'ARANCIA XXL / Freshly squeezed orange juice xxl	€ 5,00
SUCCHI DI FRUTTA / Fruit juices	€ 3,00
Pera, pesca, albicocca, ananas, mela, arancia, mirtillo, ace Pear, peach, apricot, pineapple, apple, orange, grapefruit, blueberry	

Birre in Bottiglia/ BOTTLED BEERS 33cl

	PERONI	€ 3,50
	HEINEKEN, MENABREA, MESSINA	€ 4,00
	ICHNUSA NON FILTRATA, CORONA, CERES	
	TENNENTS	€ 5,00
	BIRRE ARTIGIANALI/ CRAFTBEERS	€ 5,00
	BIRRE IPA / IPA BEERS	
	BIRRE 50/60 cl - BEERS 50/60 cl	€ 5,00
	BIRRE NO GLUTINE 	€ 4,00
	BIRRA ANALCOLICA	€ 4,00

Birre alla Spina/ DRAUGHT BEERS

	PERONI NASTRO AZZURRO		
	Small	€ 5,00	
	Medium	€ 7,00	ABV 5%
	1 LT	€ 13,00	
	PILSNER URQUELL		
	Small	€ 6,00	ABV 4,4%
	Medium	€ 8,00	
	PERONI GRAN RISERVA		
	ROSSA / DOPPIO MALTO		
	Small	€ 6,00	ABV 6,6%
	Medium	€ 8,00	



BOLLICINE

PROSECCO

	Calice/Glass	0,75 LT
PROSECCO DOC 12.5°	€ 5,00	€ 20,00
PROSECCO DOC ROSE EXTRA DRY	€ 5,00	€ 20,00
PROSECCO VALDOBBIADENE	€ 6,50	€ 25,00
PROSECCO FRANCIACORTA	€ 10,00	€ 40,00



Vini Bianchi

WHITE WINE



	Calice/Glass	1/2 LT	1 LT
VINO BIANCO FRIZZANTE ALLA SPINA Lazio	€ 5,00	€ 8,00	€ 13,00
BREZA MARINA IGP Km0 (Bianco) Casa Divina provvidenza - 12,5%	€ 5,00		€ 22,00
ROMA BELLONE DOP KM0 Casa Divina provvidenza - 13% - 0,75 lt	€ 6,00		€ 25,00
CHARDONNAY - Friuli Voltis - 12,5% - 0,75 lt	€ 6,50		€ 25,00
PECORINO DOC - Abruzzo Torri - 13% - 0,75 lt	€ 7,00		€ 28,00

Vini Rossi

RED WINE



	Calice/Glass	1/2 LT	1 LT
VINO ROSSO SYRAH	€ 5,00	€ 10,00	€ 15,00
LAMBRUSCO AMABILE Ambasciatori DOC - 0,75 lt	€ 5,00		€ 20,00
NEPTIANUS KM0 Casa Divina provvidenza - 0,75 lt	€ 6,00		€ 25,00
CESANESE IGP KM0 Casa Divina Provvidenza - 0,75 lt	€ 6,50		€ 25,00
CHIANTI DOCG - Toscana 0,75 lt	€ 6,50		€ 25,00
NERO D'AVOLA DOC - Sicilia 0,75 lt	€ 7,00		€ 28,00
MONTEPULCIANO DOP - Abruzzo 0,75 lt	€ 7,50		€ 30,00

APERITIVI/ Aperitizers

PROSECCO/ Sparkling wine	€ 5,00
MARTINI (bianco, rosso, dry) - (white, red, dry)	€ 5,00
SPECIALE SPRITZ	
APEROL, CAMPARI SPRITZ (aperol o campari, prosecco) / aperol o campari, prosecco, orange slice	€ 6,50
SPRITZ ANALCOLICO - Non Alcoholic (orange juice, bitter analcolico, tonic water)	€ 6,50
LIMONCELLO SPRITZ - limoncello, prosecco, selz	€ 7,00
HUGO (fiori di sambuco) - elderflower, prosecco, selz	€ 7,00
HUGO ANALCOLICO - Non Alcoholic fiori di sambuco (elderflower, non-alcoholic prosecco)	€ 7,00



Spirits

AVERNA, LUCANO, AMARO DEL CAPO (Italia) / Jagermeister (Germania)	€ 4,00
JEFFERSON LIQUORI (Italia)	€ 6,00
LIMONCELLO, SAMBUCA	€ 4,00
WHISKY jiim Beam (USA)	€ 6,00
TALISKER 10 y (Scozia)	€ 9,00
GRAPPA 41° Bianca / Clear (Italia)	€ 5,00
LE 18 LUNE MARZADRO / (Barrique) (Italia)	€ 6,00
VODKA Wyborowa / (Poland)	€ 5,00
BELVEDERE / (Poland)	€ 8,00
BOMBAY SAPPHIRE (England) TANQUERAY (England)	€ 6,00
RUM Havana Club 3y (Cuba)	€ 5,00
MATUSALEM 15y (Cuba)	€ 8,00
TEQUILA CUERVO	€ 5,00
	€ 6,00

LONG DRINKS/ Cocktails

AMERICANO / Bitter campari, vermouth martini rosso, soda	€ 10,00
NEGRONI / Gin, bitter campari, vermouth martini	€ 10,00
NEGRONI SBAGLIATO / Bitter campari, vermouth martini, prosecco	€ 10,00
CUBA LIBRE / Whiterum, cola, lime	€ 10,00
GIN TONIC / GIN LEMON Gin, tonic water, lemon slice	€ 10,00
MARTINI COCKTAIL Gin, vermouth bianco	€ 10,00
VODKA TONIC / VODKA LEMON Vodka, tonic water, lemon slice	€ 10,00
BLACK RUSSIAN / Vodka, kahlua	€ 10,00
WHITE RUSSIAN / Vodka, kahlua, fresh cream	€ 10,00
BOULEVARDIER / Whisky, campari, vermouth	€ 10,00
MOJITO / Rum, lime, mint, soda, sugar	€ 10,00
MOJITO ANALCOLICO / Lemon tonic, lime, mint, soda, sugar	€ 10,00
CAPIROSKA / Vodka, lime, brown sugar	€ 10,00
VODKA ENERGY / Vodka, energy drink	€ 10,00
MOSCOW MULE / Lime, vodka, ginger beer, mint	€ 10,00
DIRTY MARTINI / Gin, vermouth bianco, olive	€ 10,00
PINA COLADA o VIRGIN COLADA / (White rum), pineapple juice, coconut syrup, (lime)	€ 10,00
MARACUJA TROPICAL o ANALCOLICO / Maracuja syrup, orange juice, lime	€ 10,00
WHISKY E COLA / Whisky, coca cola	€ 10,00
MARGARITA / Tequila, cointreau, lime	€ 12,00
BEE'S KNEES / Gin, orange juice, lemon juice, honey	€ 12,00
PALOMA / Tequila, lime, grapefruit schweppes	€ 12,00
KAMIKAZE / Vodka, cointreau, lime	€ 12,00
LONG ISLAND ICED TEA / Vodka, gin, rum, cointreau, lemon, juice, sugar	€ 12,00
ESPRESSO MARTINI / Vodka, kahlua, sugar, short espresso	€ 12,00

Snack

NOCCIOLINE / PATATINE (Peanuts / chips)	€ 1,50
POP CORN	€ 2,00
NACHOS + SALSA	€ 2,50
OLIVE DOLCI O PICCANTI (Sweet or spy olives)	€ 3,00
TARALLI (Salted italian snack)	€ 2,50
PISTACCHI (Pistachios)	€ 3,00
PATATINE FRITTÉ (French fries)	€ 5,00
TRIS DI SNACK / Escluso pistacchi e patatine fritte (Excluding pistachios, french fries)	€ 5,00



CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 1,50
DECAFFEINATO - DECAF COFFEE	€ 2,00
ESPRESSO MACCHIATO	€ 1,50
CAFFÉ DOPPIO - DOUBLE COFFEE	€ 3,00
CAFFÉ D'ORZO - BARLEY COFFEE	€ 2,00
GINSENG	€ 2,00
AMERICANO - AMERICAN COFFEE	€ 2,00
AMERICANO DECAFFEINATO	€ 2,50
LATTE	€ 2,00
LATTE MACCHIATO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 2,50
CAPPUCCINO SENZA LATTOSIO / SOIA	€ 2,50
CAPPUCCINO XXL	€ 3,00
CAFFÉ LATTE	€ 2,50
MAROCCHINO / ESPRESSO WITH CREAM MILK & COCOA	€ 3,00
CAFFÉ CORRETTO	€ 3,50
CAFFÉ SHAKERATO	€ 4,00
GHIACCIO / ICE	€ 1,00



Cioccolate

CIOCCOLATA CALDA / HOT CHOCOLATE	€ 3,50
CON PANNA / WITH WHIPPED CREAM	€ 4,00
CON CAFFÈ E NOCI / WITH COFFEE AND NUTS	€ 4,50
CON CANNELLA E CIOCCOLATO / CINNAMON AND CHOCOLATE	€ 4,50
CON CANNELLA E PISTACCHI / CINNAMON AND PISTACHIOS	€ 4,50

Tè e Infusi Whittington

ENGLISH BREAKFAST/ EARL, GREY, LEMON, RED, FRUITS, CHINA GREEN TEA	€ 3,00
CAMOMILLA	€ 2,50

Dolci da Colazione

CORNETTI GUSTI ASSORTITI / CROISSANTS ASSORTED FLAVORS	€ 2,00
TRIS DI PASTICCINI / TRIO OF PASTRIES (UNO - ONLY ONE)	€ 3,00

"Tutte le immagini sono puramente indicative" / "All images indicative"



Avvisiamo la gentile clientela che nelle nostre preparazioni potrebbero trovarsi ingredienti e prodotti che provocano allergie o intolleranze. Non esitate a chiedere al personale riguardo eventuali informazioni necessarie.

Please note our recipes may contain ingredients causing allergies or intolerances. Don't hesitate to ask your waiter about any information you may need.

NON ACCETTIAMO CONTI SEPARATI / SORRY! WE DON'T SPLIT THE BILL