

LA CAFFETTERIA

Refreshments



	€
Caffè espresso	6
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	7
Caffè freddo <i>Cold coffee</i>	8
Caffelatte / Latte macchiato <i>Coffee with milk</i>	10
Caffelatte freddo / Latte macchiato freddo <i>Cold coffee with milk</i>	11
Caffè shakerato o Crema di Caffè <i>Shaked coffee or coffee cream</i>	10
Caffè al ginseng <i>Ginseng coffee</i>	7
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	7
Caffè Americano <i>American coffee</i>	8
Latte <i>Milk</i>	7
Latte e orzata o tropicale <i>Milk and orgeat or tropical syrup</i>	10
Cappuccino	8
Cappuccino freddo <i>Iced cappuccino</i>	9
Cappuccino decaffeinato <i>Decaffeinated cappuccino</i>	9
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	12
Cioccolata con panna <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	14
Tè, camomilla o tisana <i>Tea, camomile or herbal tea</i>	10
Tè freddo <i>Cold tea</i>	11
Correttivi nazionali <i>National lacing</i>	3
Correttivi esteri <i>Foreign lacing</i>	4

I LIQUORI

Liqueurs



	€
Liquori nazionali e amari <i>Italians liqueurs and bitters</i>	14
Liquori esteri <i>Foreign liqueurs</i>	14
Grappa	14
Grappa Riserva	15
Brandy	15
Cognac	15
Cognac VSOP	15
Whisky	15
Whisky riserva <i>Reserve whisky</i>	15
Whisky Lagavulin 16 y.o.	18

LE BEVANDE

Beverages



	€
Acqua in bicchiere <i>Glass of water</i>	1
Acqua naturale o frizzante 0,750 lt <i>Sparkling or still water 0,750 lt</i>	7
Acqua naturale o frizzante 0,375 lt <i>Sparkling or still water 0,375 lt</i>	5
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	9
Bibite (da 20 cl a 33 cl) <i>Soft drinks</i>	9
Spremuta <i>Fresh squeezed juice</i>	12

GLI APERITIVI

Aperitifs



	€
Succo di pomodoro <i>Tomato juice</i>	11
Bitter Campari o Bitter Campari shakerato <i>Bitter Campari plain or shaked</i>	14
Aperol soda o Crodino	14
Martini bianco, rosso o dry o Pünt & Mes <i>White, red or dry Martini or Pünt & Mes</i>	14
Sanbitter bianco o rosso <i>White or red Sanbitter</i>	14
Birra alla spina 0,40 lt <i>Draught beer 0,40 lt</i>	11
Birra alla spina 0,80 lt <i>Draught beer 0,80 lt</i>	20
Birra alla spina 1 lt <i>Draught beer 1 lt</i>	24
Vino bianco, rosso o rosé al calice della casa <i>House white, red or rosé wine (one glass)</i>	12
Prosecco al calice <i>Flûte</i>	15
Champagne al calice <i>Flûte</i>	20
Franciacorta al calice <i>Flûte</i>	15
Appetizer da aperitivo <i>Appetizer aperitif</i>	8

COCKTAILS



• Americano	• White Russian
• Bloody Mary	• Mela Fizz
• Campari Orange	• Mojito
• Gin Tonic	• Cocktail Champagne
• Martini Cocktail	• Bellini
• Negroni	• Spritz
• Vodka Tonic	• Rossini
• Screwdriver	• Irish Coffee

LA GASTRONOMIA

Gastronomy



	€
Toast	10
Pizzetta rossa <i>Mini pizza with tomato</i>	9
Panino farcito <i>Stuffed sandwich</i>	10
Tramezzino <i>Sandwich</i>	10
Tramezzino speciale <i>Special sandwich</i>	12
Pizza romana farcita <i>Roman style stuffed pizza</i>	10
Club sandwich	12
Omelette	18

LA FRUTTA

Fresh fruit



	€
Coppa di macedonia <i>Fruit salad</i>	14
Macedonia con gelato <i>Fruit salad with ice cream</i>	18
Coppa di fragole <i>Fresh strawberries</i>	14
Coppa di fragole con panna <i>Fresh strawberries with whipped cream</i>	18
Frullati <i>Smoothies</i>	18
Frutti di bosco <i>Mixed berries</i>	18

I GELATI

Ice cream



	€
Coppa Canova <i>Canova mixed ice cream cup</i>	20
Coppa di gelato <i>Ice cream cup</i>	16
Coppa di gelato piccola <i>Small ice cream cup</i>	12
Granita caffè (con o senza panna), limone <i>Coffee (whipped cream) or lemon crushed ice</i>	16
Tartufo Canova <i>Canova truffle</i>	15
Gelato affogato al caffè <i>Coffee ice cream float</i>	16
Gelato affogato al whisky <i>Whisky ice cream float</i>	18
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	12
Frappè <i>Milk shakes</i>	18

VINI, SPUMANTI, CHAMPAGNE



Wines, Sparkling Wines and Champagne

	€
Vino bianco o rosso 0,750 lt della casa <i>House white or red wine 0,750 lt</i>	32
Prosecco Valdobbiadene DOCG 0,750 lt	40
Moscato Rosè spumante dolce	33
Spumante Berlucchi '61 bianco o rosé <i>Italian Champagne 0,750 lt</i>	60
Moët & Chandon 0,200 lt	35
Cristal 0,750 lt	530
Cristal Rosé 0,750 lt	1100

LA PASTICCERIA*

Pâtisserie



	€
Lieviti <i>Croissant</i>	5
Ciambellone <i>Ring shaped cake</i>	5
Sfogliata di mele <i>Apple puff pastry</i>	7
Mini croissant semplici o alla crema <i>Mini croissant plain or with cream</i>	3,5
Paste secche <i>Pastries with jam</i>	6
Paste alla frutta <i>Fruit pastries</i>	7
Tiramisù o fetta di torta o di crostata <i>Tiramisù or slice of cake or slice of jam tart</i>	14
Pasticceria mignon (al pezzo) <i>Mini pastries (one piece)</i>	4
Biscottini da tè (piattino) <i>Tea pastries</i>	4

• I prodotti multipli non danno diritto a sconti
• I prezzi sono in Euro / Prices are in Euro

• Servizio 17% / Service charge 17%

* I piatti potrebbero contenere prodotti surgelati. Per informazioni chiedere al cameriere di sala.
* Frozen products may be used if fresh are not available. For more info please ask the waiter.



Consultare libro allergeni
See allergens list