

. Caffetteria .

LA DOLCEZZA



di Barbara Cerea

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,10
Caffè decaffeinato	€ 2,40
Caffè doppio	€ 4,20
Caffè al ginseng piccolo/orzo	€ 2,50
Caffè ginseng grande/orzo	€ 2,90
Crema Caffè	€ 4,00
Cappuccino	€ 2,70
Cappuccino decaffeinato	€ 3,00
Cappuccino orzo/ ginseng	€ 3,70
Cappuccino di "Babi"	€ 4,30
Latte bianco	€ 2,70
Latte macchiato	€ 3,20
Latte macchiato decaffeinato	€ 3,20
Latte macchiato ginseng / orzo	€ 4,00
Caffè americano	€ 2,30
Caffè shakerato	€ 4,10
Macchiatone	€ 2,80
Marocchino	€ 3,20
Marocchino decaffeinato	€ 3,50
Cioccolata	€ 5,30
Cioccolata con panna	€ 6,30
Tè o Tisane	€ 5,00
Spremute d'arancia o pompelmo	€ 6,50
Bottiglietta d'acqua (25cl)	€ 2,00
Bibite (coca cola,coca zero,aranciata amara,gassosa,tè freddo...)	€ 4,00
Succhi di frutta (pera, pesca, albicocca, ace)	€ 4,50
Succhi di frutta (ananas, mirtillo, melograno, pompelmo)	€ 5,00
Frappè (solo stagione)	€ 6,00
Frullati di frutta	€ 7,00
Yogurt naturale	€ 5,00
Yogurt al naturale (frutta fresca, muesli)	€ 7,00
Brioches	€ 2,50

. Caffetteria .

LA DOLCEZZA



di Barbara Cerea

I NOSTRI CAFFÈ GOLOSI

1

Caffè, topping cioccolato, panna,
caramello, amaretti

2

Caffè, topping fragola, panna,
gocce di cioccolato

3

Caffè, topping pistacchio, panna,
granella di pistacchio

ooooo

€ 4,50

BRIOCHE SPECIALI

1

Brioche vuota, mascarpone, frutti di bosco,
granella pistacchio

2

Brioche vuota, panna, Nutella, Smarties,
Topping cioccolato

3

Brioche vuota, frutti di bosco, topping fragola,
panna, meringhe

ooooo

€ 5,50

LE NOSTRE CENTRIFUGHE

VITAMINICA

Mela, arancia, carote, zenzero

DISSETANTE

Pera, cetriolo, limone, menta

DEPURATIVA

Arancia, mela, sedano, melograno

DRENANTE

Pompelmo, cetriolo, menta, ananas

ORIGINALE

Finocchio, mandorle, zenzero, sedano, mela

ooooo

€ 7,50

.Caffetteria.

LA DOLCEZZA



di Barbara Cerea

TÈ CLASSICI

Pai Mu Tan (Tè Bianco) Infusione: 5/7 Min Origine: Cina Ingredienti: Tè bianco	€ 5,00
Sencha (Tè Verde) Infusione: 2/3 Min Origine: Giappone Ingredienti: Tè Verde	€ 5,00
Darjeeling (Tè Nero) Infusione: 2/4 Min Origine: India Ingredienti: Tè Nero	€ 5,00
English Breakfast (Miscela di Tè) Infusione: 3/4 Min Ingredienti: Tè Nero indiano e di Ceylon	€ 5,00
Earl Grey Imperial (Miscela di Tè) Infusione: 3/4 Min Ingredienti: Tè Nero indiano, aroma naturale di bergamotto	€ 5,00
Rooibos Naturale (Bio) Infusione: 3/4 Min Ingredienti: Rooibos	€ 5,00

INFUSI ALLA FRUTTA

Frutti di bosco (Infuso alla frutta) Infusione: 5/7 Min Ingredienti: Karkadè, rosa canina, mela, mirtillo, sambuco, fiordaliso, calendula, aromi naturali	€ 4,50
Mirtillo e Ciliegia (Infuso alla frutta) Infusione: 5/7 Min Ingredienti: Karkadè, rosa canina, uvetta pasolina, mirtillo, sambuco, fiordaliso, aromi naturali	€ 4,50
Pesca e mela (Infuso alla frutta) Infusione: 5/7 Min Ingredienti: Karkadè, rosa canina, scorza di arancia, mela, calendula, pesca a cubetti, aromi naturali	€ 4,50
Dopo Pasto (Tisana) Infusione: 5/7 Min Ingredienti: Liquirizia, finocchio, camomilla, menta piperita, genziana, Karkade, arancia dolcescorze melissa, salvia, anice e coriandolo, rosmarino, lavanda	€ 4,50
San Pietro (Tisana) Infusione: 5/7 Min Ingredienti: Liquirizia, genziana, finocchio, camomilla, menta piperita, Karkade, arancia dolcescorze melissa, anice, coriandolo, rosmarino, lavanda, erba San Pietro	€ 4,50
Fiori di Camomilla (Tisana) Infusione: 5/7 Min Ingredienti: Fiori di camomilla	€ 4,50

GLUTEN FREE

Brioches Gluten Free	€ 3,50
Kranz Brioches gluten free e senza latte	€ 3,50
Nocciolino Gluten Free	€ 2,50
Occhio di bue Biscotti gluten free e senza latte	€ 2,50
Fiorellino Biscotti gluten free e senza latte	€ 4,00
Brownie Gluten Free	€ 4,00
Crostatine Gluten free e senza latte	€ 4,50
Biscotto Frollino gluten free e senza latte	€ 1,50
Sfogliatina di mele gluten free e senza latte	€ 4,00
Cookies gluten free e senza latte	€ 4,50

LA NOSTRA SUPER COLAZIONE

Da Lunedì a Venerdì

Caffè/cappuccino, brioches, yogurt con frutta

€ 9,00

ooooo

Caffè, toast, pane burro e marmellata, succo

€ 15,00

IL NOSTRO SUPER BRUNCH

Sabato e Domenica

Caffè/cappuccino, spremuta, pane burro e marmellata,
mini brioches salata con salumi

€ 18,00

ooooo

Caffè/cappuccino, brioches, yogurt con muesli e frutta fresca
Avocado toast con salmone affumicato e crema di formaggio,

spremuta

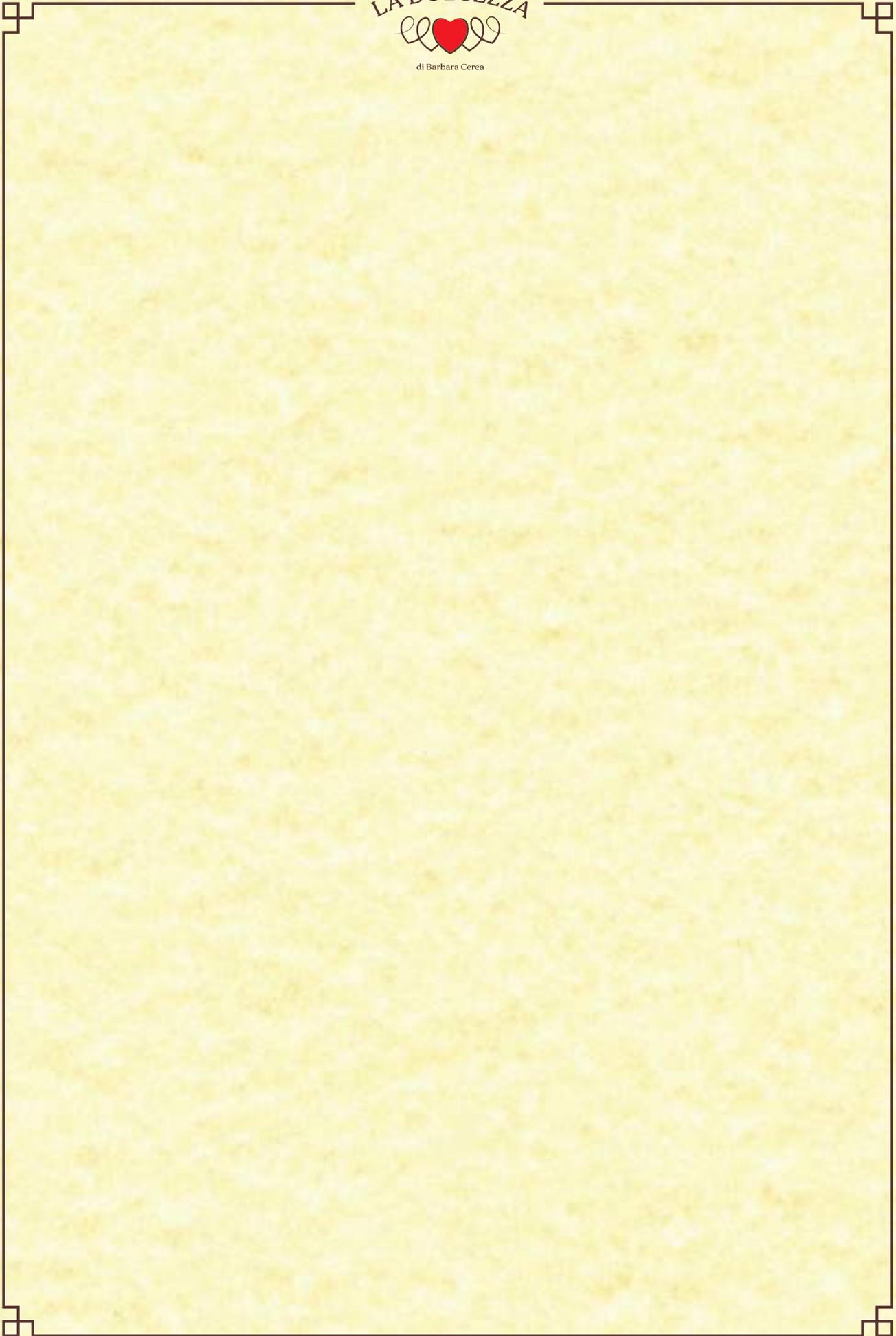
€ 24,00

. Caffetteria .

LA DOLCEZZA



di Barbara Cerea



I GRANDI CLASSICI

Caesar salad (1, 3, 7, 10) (Insalata romana, crostini di pane al rosmarino, petto di pollo cbt, salsa Caesar, scaglie di grana padano)	€ 14,00
Nizzarda (3, 4) (Misticanza, pomodoro ciliegino, cipollotto, olive nere, acciughe, uova sode, tonno rosso)	€ 14,00
Toast (1, 7) (Prosciutto cotto di alta qualità, fontina)	€ 9,00
Tagliere di salumi e formaggi pregiati (7)	€ 15,00
Battuta di manzo	€ 15,00
Pizza “La Dolcezza 1” (Pomodoro, fiordilatte, basilico, Spada affumicato, Cipolla caramellata)	€ 14,00
Pizza “La Dolcezza 2” (Pomodoro, fiordilatte, basilico, Fiocco della Valtellina)	€ 14,00
Acciughe del Cantabrico (1, 4, 7) (Con burro e crostini di pane)	€ 15,00
Piadina al salmone (1, 4, 7) (Salmone affumicato, avocado, crema di caprino, insalata)	€ 10,00
Croque madame (1, 3, 7) (Besciamella, prosciutto cotto di alta qualità, Emmental, uovo all’occhio di bue)	€ 12,00
Club sandwich (1, 3) (Petto di pollo cbt, lattuga, pomodoro, uovo 65°, bacon, maionese)	€ 14,00

LA PASTICCERIA

LA SFERA

Meringa, crema pasticcera, frutta fresca, gelato alle creme

€ 9,00

IL NOSTRO TIRAMISÚ

€ 9,00

LIMONE SOTTO TERRA

Lemon curd, crumble, gelato mascarpone pere e noci

€ 9,00

FANTASIA DI FRUTTA FRESCA CON SORBETTO

€ 9,00



DAVITTORIO

Brioche

€ 2,50

Brioche vegane

con marmellata ai frutti rossi

€ 3,00

Mignon

€ 2,00 al pezzo

Fetta di torta

servita con panna montata

€ 8,00

. Caffetteria .

LA DOLCEZZA



di Barbara Cerea

COPPE GELATO

Solo nel periodo estivo

BABY

Gelato alle creme, topping al caramello,
biscotto cookies, gocce di cioccolato e
arachidi salate

CHICCO

Gelato alle creme, topping al pistacchio,
pistacchi salati interi, crumble al cioccolato e
panna montata

LELLA

Gelato alle creme, nocciole intere e granella,
topping nocciolato e panna montata

FRANCI

Gelato alla frutta, frutti di bosco, topping al
cioccolato bianco e cocco rapè

BOBO

Gelato alle creme, pere, noci, topping al
cioccolato e panna montata

ooooo

€ 9,00

APERITIVI

Speziato (Drink Alcolico Speziato a base di infusione multipla di the)	€ 12,00
Bourbon Pear Cocktail (Drink a base di Bourbon e succo di pera)	€ 12,00
Mockcedonia (Analcolico dolce fruttato della casa)	€ 12,00
Acqua Amara (Acqua tonica e succo di melograno)	€ 12,00
Crodino	€ 10,00
S.Bitter	€ 10,00
Spritz (Aperol, Prosecco, Seltz)	€ 12,00
Hugo (Sciroppo di sambuco, Prosecco, Seltz)	€ 12,00
Negroni (Bitter Campari, Martini rosso, Gin)	€ 12,00
Sbagliato (Bitter Campari, Martini rosso, Prosecco)	€ 12,00
Americano (Bitter Campari, Martini Rosso, Seltz)	€ 12,00
Moscow mule (Vodka, Succo di lime, Ginger Beer)	€ 12,00
London mule (Gin, Succo di lime, Ginger beer)	€ 12,00
Mojito (Rum bianco, Lime, Zucchero di canna, Menta, Seltz)	€ 12,00
Margarita (Tequila, Cointreau, Succo di lime)	€ 12,00
Boulevardier (Bitter Campari, Martini rosso, Bourbon)	€ 12,00
Pink Lady (Gin, Cointreau, Succo di limone, Granatina)	€ 12,00
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Sciroppo di mirtilli)	€ 12,00
Basil Smash (Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Basilico)	€ 12,00

Gli aperitivi saranno accompagnati con i nostri gradevoli stuzzichini

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE	CALICE	BOTTIGLIA
Valdobbiadene Superiore millesimato D.O.C.G extra dry	€ 8,00	€ 30,00
Bellavista grande cuvée Alma brut Calice	€ 9,00	€ 55,00
Bellavista grande cuvée Alma non dosato		€ 60,00
Ferghettina Franciacorta Rosè	€10,00	€ 65,00
Franciacorta Contadi castaldi satèn		€ 45,00
Franciacorta Contadi Castaldi Brut		€ 35,00
Derbusco Cives Franciacorta brut doppio erre		€ 60,00
Champagne Henriot		€ 100,00
Champagne Gobillard Blanc de noirs		€ 95,00
Champagne Gobillard Blanc de blancs		€ 95,00
VINI BIANCHI		
Maso Poli gewürztraminer	€ 9,00	€ 35,00
Lugana Ottella	€ 8,00	€ 30,00
Dario Coos Colli Orientali Sauvignon 2022 DOC		€ 30,00
Dario Coos Colli orientali Friulano 2022 DOC		€ 30,00
Dario Coos colli orientali ribolla gialla 2022 DOC		€ 30,00
Dario Coos colli orientali Pinot grigio 2022 DOC		€ 30,00
Dario Coos colli orientali Pinot bianco 2022 DOC		€ 30,00
Dario Coos colli orientali Chardonnay 2022 DOC		€ 30,00
Belvento Viogner Toscana 2022 IGT		€ 30,00
Belvento Velarosa Toscana 2022 IGT		€ 30,00
La Collina biancospino valcalepio bianco D.O.C		€ 30,00
VINI ROSSI		
Dario Coos refosco dal peduncolo rosso IGP 2019	€ 8,00	€ 30,00
La Collina Bruno rosso valcalepio rosso DOC	€ 8,00	€ 30,00
Faber rosso Cantalupa	€ 8,00	€ 30,00
Con aggiunta dei nostri gradevoli stuzzichini		€ 4,00 cad.

VOGLIA DI GIN TONIC?

Kapriol Grapefruit & Hibiscus	€ 14,00
Brockman's	€ 14,00
Aviation	€ 14,00
Condesa classica	€ 15,00
Condesa prickly pearl & orange blossom	€ 15,00
Hendrick's	€ 16,00
Hendrick's "Orbium"	€ 18,00
Hendrick's "Flora Adora"	€ 18,00
Hendrick's "Neptunia"	€ 18,00
Etsu	€ 16,00
Scapegrace Black	€ 16,00
Monkey 47	€ 16,00
Ki no tea	€ 21,00

In accompagnamento dei nostri gradevoli stuzzichini

ALLERGENI

Gentili Clienti

Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nel menù sono segnalate da numeri corrispondenti all'elenco di seguito, al fine di facilitarne l'identificazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore, oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

