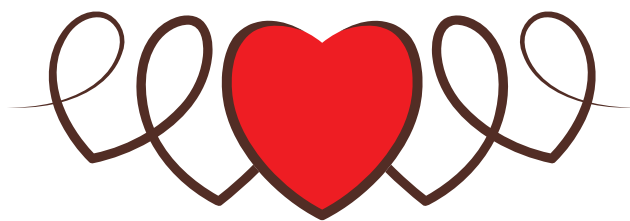


MENÙ

. Caffetteria .

LA DOLCEZZA



di Barbara Cerea



Grandi classici

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





Caffetteria

Caffè	€ 2,10
Caffè decaffeinato	€ 2,40
Caffè doppio	€ 4,20
Caffè ginseng/orzo Piccolo	€ 2,50
Caffè ginseng/orzo Grande	€ 2,90
Caffè Americano	€ 2,30
Caffè Americano Decaffeinato	€ 2,60
Caffè shakerato	€ 4,10
Caffè Shakerato Decaffeinato/ginseng/orzo	€ 4,50
Cappuccino	€ 2,70
Cappuccino Decaffeinato/ginseng/orzo	€ 3,40
Cappuccino di “Babi”	€ 4,50
Latte bianco	€ 2,70
Latte macchiato	€ 3,20
Latte macchiato ginseng / orzo / decaffeinato	€ 3,80
Macchiato	€ 2,30
Macchiato Decaffeinato/ginseng/orzo	€ 2,60
Marocchino	€ 3,20
Marocchino ginseng / orzo / decaffeinato	€ 3,60
Ciocolata	€ 5,50
Ciocolata con panna	€ 6,50
Brioche	€ 2,50
Spremute d’arancia	€ 6,50
Spremute pompelmo / mista	€ 7,00
Bottiglietta d’acqua (0,25c1)	€ 2,00
Bottiglietta d’acqua (0,75c1)	€ 3,50
Bibite	€ 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
Crema Caffè (stagionale)	€ 4,00
Yogurt	€ 5,00
Yogurt frutta fresca, muesli	€ 7,00

Supplemento senza lattosio:
(Avena, Soia, Zymill)

Caffè € 0,20 | Cappuccino € 0,40





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



Brioche speciali



1 Brioche vuota, mascarpone, frutti di bosco, granella di pistacchio

2 Brioche vuota, panna, Nutella, Smarties, Topping cioccolato

3 Brioche vuota, Crema vaniglia, Crumble cioccolato, Cacao, Meringhe e Topping al cioccolato



Super colazione

Per ogni variazione ci sarà una differenza di prezzo

Caffè/cappuccino, brioche,
yogurt con frutta



Caffè, Mini toast, pane
burro e marmellata, succo



Super Brunch

Per ogni variazione ci sarà una differenza di prezzo

- Caffè/cappuccino
- Spremuta
- Pane burro e marmellata
- Mini brioche salata con salumi



- Caffè/cappuccino
- Brioche
- Yogurt con muesli e frutta fresca
- Avocado toast con salmone
Affumicato e crema di formaggio
- Spremuta





Tè classici



Pure Green (Tè Verde)

Darjeeling (Tè Nero)

English Breakfast Imperial (Miscela di Tè)

Earl Grey Imperia Supreme (Miscela di Tè)

Red Fruit (Tè nero aromatizzato ai frutti rossi)

Vaniglia & Grapefruit (Tè bianco aromatizzato al pompelmo e vaniglia)



Infusi alla frutta



Red Spring (Infuso aromatizzato ai frutti di bosco)

Verbena e Mint (Infuso aromatizzato alla menta e verbena)

Vanilla e Caramel Rooibos (Infuso aromatizzato alla vaniglia e caramello a base di Rooibos da agricoltura biologica)

Chamomile Mix (Infuso alla camomilla)





Gluten Free

Brioche	€3,50
Biscotteria	€2,50
Monoporzioni	€9,00
Mignon	€2,50



Centrifughe



Vitaminica

Mela, arancia, carote, zenzero

Dissetante

Pera, cetriolo, limone, menta

Depurativa

Arancia, mela, sedano, melograno

Drenante

Pompelmo, cetriolo, mela, ananas, menta





Dessert al piatto

La Sfera

Meringa, crema pasticcera, frutta fresca, gelato

Il nostro Tiramisù

Limone sotto terra

Lemon curd, crumble, gelato

Fantasia di frutta fresca con Gelato

Fetta di Torta con gelato o panna

Monoporzione



Affogati

Affogato al caffè

Affogato al cioccolato

Affogato al whiskey

Aggiunta di panna + €1,50



Coppe Gelato

Baby

- Gelato alle creme
- Topping al caramello
- Biscotto cookies
- Gocce di cioccolato
- Arachidi salate
- Panna montata

Sofi

- Gelato alle creme
- Topping al pistacchio
- Pistacchi salati interi
- Crumble al cioccolato
- Panna montata

Pippo

- Gelato alle creme
- Nocciole intere e granella
- Topping nocciolato
- Panna montata

Anna

- Gelato alla frutta
- Frutti di bosco
- Topping al cioccolato bianco
- Cocco rapè
- Panna montata

Vittorio

- Gelato alle creme
- Pere
- Noci
- Topping al cioccolato
- Panna montata

Solo stagione



Le bevande comprese di stuzzichini hanno un costo fisso di €15,00



Aperitivi



The Unforgettable

Americano:	Bitter Campari, Vermouth rosso, soda.
Daiquiri:	Rum bianco, Succo di lime, zucchero bianco.
Gin Fizz:	Gin, Succo di limone, Zucchero liquido, Soda.
Manhattan:	Whiskey, Vermouth rosso, Angostura bitter.
Negroni:	Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso.
Old Fashioned:	Bourbon Whiskey, zolletta di zucchero, angostura bitter, soda.
Whiskey Sour:	Bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume.

The Contemporary

Bloody Mary:	Vodka, Succo di pomodoro, Succo di limone, Salsa worcestershire, Tabasco, Sale, Pepe.
Cosmopolitan:	Vodka, Cointreau, Succo di lime, Succo cranberry.
Long Island:	Vodka, Rum bianco, Gin, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero, coca cola.
Miami Ice Tea:	Vodka, Rum bianco, Gin, Blue curacao, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Lemonsoda.
Japan Ice Tea:	Vodka, Rum bianco, Gin, Midori, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Lemonsoda.
Margarita:	Tequila, Cointreau, Succo di lime.
Mojito:	Rum bianco, Succo di lime, Foglie di menta, Zucchero di canna, soda.
Moskow Mule:	Vodka, Ginger beer, Succo di lime.

The New Era

Espresso Martini:	Vodka, Kahlúa, Zucchero liquido, Caffè espresso.
Paloma:	Tequila, Succo di lime, Pizzico di sale, Soda al pompelmo rosa.
Porno Star Martini:	Vodka, Sciroppo vaniglia, Passoã, Sciroppo passion fruit, shot prosecco.
Spritz:	Prosecco, Aperol/Campari, soda.
Tommy's Margarita:	Tequila, Succo di lime, Sciroppo agave.
Hugo:	Prosecco, Foglie di menta, Liquore di sambuco, soda.

Analcolici

Crodino/S.Bitter
Analcolico della casa: dolce / secco

Gli aperitivi saranno accompagnati con i nostri gradevoli stuzzichini





Cantina

Bollicina	Calice	Bottiglia
Valdobbiadene Superiore D.O.C.G Unico	€9,00	€35,00
Bellavista grande cuvée Alma brut Calice	€12,00	€60,00
Ferghettina Franciacorta Rosè	€12,00	€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

Vini Bianchi

Maso Poli gewürztraminer	€9,00	€35,00
Lugana Otella	€9,00	€35,00
Dario Coos Colli Orientali Sauvignon DOC		€30,00
Dario Coos Colli orientali Friulano DOC		€30,00
Dario Coos colli orientali ribolla gialla DOC		€30,00
Dario Coos colli orientali Pinot grigio DOC		€30,00
Dario Coos colli orientali Pinot bianco DOC		€30,00
Dario Coos colli orientali Chardonnay DOC		€30,00
Belvento Viogner Toscana IGT		€30,00
Belvento Velarosa Toscana IGT		€30,00
La Collina biancospino valcalepio bianco D.O.C		€30,00

Vini Rossi

Dario Coos refosco rosso IGP	€8,00	€30,00
La Collina Bruno rosso valcalepio rosso DOC	€8,00	€30,00

Con aggiunta dei nostri gradevoli stuzzichini €6,00 a persona

Le bottiglie per la consumazione al tavolo avranno un supplemento





Voglia di Gin Tonic?

Brockman's	€18,00
Aviation	€18,00
Condesa classica	€18,00
Condesa prickly pearl & orange blossom	€20,00
Hendrick's	€20,00
Hendrick's "Orbium"	€20,00
Hendrick's "Flora Adora"	€20,00
Hendrick's "Neptunia"	€20,00
Etsu	€20,00
Scapegrace Black	€20,00
Monkey 47	€20,00
Ki no tea	€25,00

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. U e 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

Gli 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.



. Caffetteria .
LA DOLCEZZA


di Barbara Cerea



Tramezzino La Dolcezza

con

Uovo, Insalata, Tonno,
Maionese e Pomodoro

€10,00

FOCACCIA con lievito madre

con

Pomodoro, Fiocco della Valtellina,
Mozzarella e Insalata

€14,00