



Gelosia

Bar - Gelateria - Pasticceria

# Caffetteria

Caffè	€ 1,40
Caffè deca	€ 1,60
Caffè corretto	€ 1,90
Caffè con panna	€ 2,00
Caffè orzo - ginseng	piccolo € 1,80 grande € 3,00
Caffè Americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino deca - soia	€ 2,30
Cappuccino orzo - ginseng	€ 2,30
Latte macchiato	€ 2,00
Tè caldo (classico)	€ 3,00
Tè caldi speciali	€ 2,00
Cioccolata calda	€ 3,50
Cioccolata calda con panna	€ 4,00



Cornetto, Pasticciotto	€ 2,00
Fruttoni	€ 2,20
(Classico, pistacchio / <i>pistachio</i> )	



**Espressino** € 1,90  
Espresso,  
latte montato e cacao

## Caffè Estate

Caffè Shakerato	€ 2,50
Espressino freddo	€ 3,50
Caffè in ghiaccio	€ 2,00
Caffè espresso, ghiaccio <i>Espresso, ice cubes</i>	
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	€ 2,30
Nocciolino	€ 4,50
Gelato nocciola, espresso, panna montata a richiesta <i>Hazelnut ice cream, espresso, whipped cream on request</i>	
Nocciolino completo	€ 5,00
Gelato nocciola, espresso, panna montata, granella e Nutella <i>Hazelnut ice cream, espresso, whipped cream, grain and Nutella</i>	

## Caffè & Gelato



### Caffè Nocciola

Salsa pistacchio,  
gelato nocciola,  
caffè, panna montata

*Pistachio sauce,  
hazelnut ice cream,  
coffee, whipped cream*

€ 5,00



### Caffè Fiordilatte

Salsa caramello,  
gelato fiordilatte,  
caffè, panna montata

*Caramel sauce,  
milk ice cream,  
coffee, whipped cream*

€ 5,00



### Yo Ciok

Salsa lampone,  
gelato cioccolato,  
yogurt, panna montata,  
salsa

*Raspberry sauce,  
chocolate ice cream,  
yoghurt, whipped cream,  
sauce*

€ 5,00



### Yo Stracciatella

Salsa cocco,  
gelato stracciatella,  
yogurt, panna montata,  
cioccolato

*Coco-nut sauce,  
stracciatella ice cream,  
yoghurt, whipped cream,  
chocolate*

€ 5,00

### Caffè Ciok

Salsa noisette,  
gelato cioccolato,  
caffè, panna montata

*Hazelnut sauce,  
chocolate ice cream,  
coffee, whipped cream*

€ 5,00

### Caffè Stracciatella

Salsa cioccolato bianco,  
gelato stracciatella,  
caffè, panna montata

*White chocolate sauce,  
stracciatella ice cream,  
coffee, whipped cream*

€ 5,00

### Yo Nocciola

Salsa mou, gelato nocciola,  
yogurt, panna montata,  
caramello e cereali

*Mou sauce, hazelnut ice cream,  
yoghurt, whipped cream,  
caramel and cereals*

€ 5,00

### Yo Fiordilatte

Salsa noisette,  
gelato fiordilatte,  
yogurt, panna montata,  
granella

*Hazelnut sauce,  
milk ice cream,  
yoghurt, whipped cream,  
grains*

€ 5,00

# Coppe Frutta



## Fragola (in stagione)

Gelato fragola e vaniglia,  
fragole fresche, panna montata

*Vanilla and strawberry ice cream,  
fresh strawberries, whipped cream*

€ 10,00

## Frutti di bosco (in stagione)

Gelato frutti di bosco e vaniglia,  
frutti di bosco, panna montata

*Vanilla and wild fruits ice cream,  
wild fruits, whipped cream*

€ 10,00



## Mangia & Bevi

Gelato misto frutta,  
frutta fresca, succo di frutta

*Mixed fruits ice cream,  
fresh fruits, fruits juice*

€ 11,00



## Tropicale

Gelato frutti esotici, frutta esotica,  
panna montata a richiesta

*Exotic fruits ice cream, exotic fruits,  
whipped cream on request*

€ 10,00

# Coppe Creme



## Bronte

Gelato vaniglia e pistacchio,  
panna montata, granella pistacchio,  
salsa pistacchio

*Vanilla and Pistachio ice cream,  
whipped cream, pistachio grain,  
pistachio sauce*

€ 10,00



## Nocciola

Gelato crema e nocciola,  
nocciole, panna montata, salsa

*Vanilla and nut ice cream, nuts,  
whipped cream, sauce*

€ 11,00



## Oreo

Gelato Oreo, panna montata,  
biscotti Oreo, salsa cioccolato  
*Oreo ice cream, whipped cream,  
Oreo biscuits, chocolate sauce*

€ 10,00

# Speciale alle creme



## Gelosia

Gelato misto creme, biscotti vari,  
croccante di mandorle,  
frutta secca, panna montata,  
salsa cioccolato e nocciola

*Mixed ice cream, various cookies,  
crunchy almonds,  
dried fruit, whipped cream,  
chocolate and hazelnut sauce*

€ 18,00

# Speciale allo yogurt



## Fantasia di Yogurt

Salsa ai frutti rossi,  
gelato allo yogurt,  
frutta fresca

*Red fruits sauce,  
yoghurt ice cream,  
fresh fruit*

€ 18,00

# Coppe Crunchy



## Lotus

Variegato al Lotus,  
cialda crunchy,  
gelato misto creme,  
panna montata,  
biscotto Lotus  
*Lotus variegate,  
crunchy wafer,  
mixed cream ice cream,  
whipped cream,  
Lotus cookie*  
€ 10,00



## Wafer

Variegato al Wafer,  
cialda crunchy,  
gelato misto creme,  
panna montata,  
biscotto Wafer  
*Wafer variegate,  
crunchy wafer,  
mixed cream ice cream,  
whipped cream,  
Wafer cookie*  
€ 10,00



## White Kinder

Variegato al riso soffiato,  
cialda crunchy,  
gelato misto creme,  
panna montata,  
riso soffiato  
*Puffed rice variegate,  
crunchy wafer,  
mixed cream ice cream,  
whipped cream, puffed rice*  
€ 10,00

# Affogati



**Cioccolato**  
*Chocolate*



**Caffè**  
*Coffee*



**Pistacchio**  
*Pistachio*

**Gelato alle creme affogato € 8,00**

*Milch ice cream into*

*All'amarena / Kentish cherries*

*Al caramello / Caramel*

*Alla Nutella / Nutella*

# Coppe al Liquore



## Babà

Gelato misto creme,  
panna montata, babà al rum  
*Mixed milk ice cream,  
whipped cream, rum baba*  
€ 11,00



## Baileys

Gelato misto creme,  
panna montata, Baileys  
*Mixed milk ice cream,  
whipped cream, Baileys*  
€ 11,00



## Bounty

Gelato cioccolato, cocco,  
panna montata,  
Batida de coco, Bounty  
*Chocolate ice cream,  
coco-nut, whipped cream,  
Batida de coco, Bounty*  
€ 11,00

# Porzioni

## Coppa Porzione

Piccola  
2 palline / 2 scoops € 4,00

Grande  
3 palline / 3 scoops € 6,00

Con panna montata + € 0,50  
With whipped cream

## Cono al tavolo

Cone ice cream at the table

2 gusti / 2 flavours € 3,50

## Baby

Pinocchio  
€ 6,00



## Banana Split € 9,00

Gelato vaniglia, banana, panna montata  
Vanilla ice cream, banana, whipped cream

## Yogurt Soft (Semplice o farcito / Basic or filled)

€ 5,00

## Spumone (Semplice o farcito / Basic or filled)

Panna montata su richiesta

Whipped cream on request

€ 5,00

## Spumone affogato al San Marzano o caffè

Spumone with San Marzano liqueur or coffee

€ 6,00



# Waffle

## Con zucchero a velo

*With icing sugar*  
€ 5,00

## Con Nutella

*With Nutella*  
€ 6,00

## Con Nutella e aggiunta di granelle varie

*With Nutella and assorted sprinkles*  
€ 6,00



## Con gelato

*With ice cream*  
€ 8,00

## Con frutta fresca

*With fresh fruit*  
€ 8,00

Aggiunta panna montata / *With whipped cream* + € 0,50

## Wellness



**Spremute** € 4,00  
Arancia / Melograno  
*Orange / Pomegranate*



**Frappè / Milkshake** € 5,00  
ai gusti di gelato  
*Tastes of ice cream*



**Frullati** € 5,00  
di frutta fresca  
*Fresh fruit smoothies*

**Frutta Fresca** € 6,00  
*Fresh Fruit Salad*



**Granite**  
con o senza  
panna montata  
*with or without  
whipped cream*  
€ 4,50

Limone, Caffè,  
Fragola, Menta  
*Lemon, coffee,  
strawberry, mint*



**Sorbetto**  
Limone, Melone, Fragola  
*Lemon, melon, strawberry*  
analcologico / *alcohol free*  
€ 5,00  
alcolico / *alcohol*  
€ 6,00

# Aperitivi

Analcolici classici	€ 3,00
Martini / Campari soda	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 6,00
Aperol, prosecco, soda	
Campari Spritz	€ 6,00
Campari, prosecco, soda	
Hugo Spritz	€ 8,00
Sciroppo di sambuco, prosecco, soda, mela verde	
<i>Elderberry syrup, prosecco, soda, green apple</i>	

Tris di olive, tarallini, noccioline	€ 3,00
<i>Trio of olives, taralli, peanuts</i>	
Piatto aperitivo	€ 10,00
<i>Aperitif platter</i>	



# Special Spritz

## Rosa

Sciroppo di rosa,  
succo cranberry,  
prosecco, soda  
*Rose syrup,  
cranberry juice,  
prosecco wine,  
soda*  
€ 8,00



## Passion

Passion fruit, ananas,  
sciroppo mango,  
Martini bianco,  
prosecco, Ginger ale  
*Passion fruit,  
diced fresh pineapple,  
mango syrup, white Martini,  
prosecco wine, Ginger ale*  
€ 8,00

## Pestati

## Gin



### Mojito

Rum, lime,  
zucchero di canna,  
menta fresca, soda  
*Rum, lime, cane sugar,  
fresh mint, soda*  
€ 8,00



### Caipiriña

Cachaça, lime,  
zucchero di canna  
*Cachaça, lime,  
cane sugar*  
€ 8,00



### Caipiroska

Vodka, lime,  
zucchero di canna  
*Vodka, lime, cane sugar*  
€ 8,00



- Tonic  
- Fizz  
- Lemon  
€ 7,00

**Long Drink Analcolico a piacere del Barman**  
*Non-alcoholic long drink at the bartender's discretion*  
€ 6,00

# Bar

## Bibite

Acqua	50 cl.	€ 1,50
Acqua	1 lt.	€ 2,20
Bibite in lattina		€ 3,00
Bibite in bottiglia		€ 3,00
Redbull		€ 4,00
Tè freddo		€ 3,00
Tè freddo + granita limone		€ 4,50

## Birre in bottiglia 33 cl.

Nastro / Heineken	€ 3,50
Beck's	€ 4,00
Corona, Tennent's, Ceres	€ 4,50



## Vini al calice

Vino Bianco	€ 5,00
Vino Rosso	€ 5,00
Prosecco	€ 5,00

## Liquori

Amari, Liquori Nazionali, Vodka, Limoncello	€ 4,00
Jefferson	€ 5,00

## Grappa Barricata

€ 6,00



## Spumanti in bottiglia

Prosecco Sergio (Mionetto)	€ 20,00
Spumante dolce	€ 20,00
Brachetto	€ 16,00
Ferrari	€ 30,00

## Rum

Havana 7anni	€ 5,00
Zacapa 23	€ 10,00
Don Papa	€ 6,00

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Dear guest, you can also ask our staff about information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.*

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- 1. Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.
- 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** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Qualora le sostanze indicate Vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

## *Substances or products that cause allergies or intolerances*

*Our dishes and beverages contain the following substances:*

- 1. Cereals** containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
- 2. Shellfish** and shellfish products.
- 3. Eggs** and products thereof.
- 4. Fish** and fish products, except:
  - a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
  - b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
- 5. Peanuts** and products thereof.
- 6. Soybeans** and products thereof.
- 7. Milk** and products thereof. (including lactose).
- 8. Nuts**, namely: Almonds (*Amygdalus communis* L.), Hazelnuts (*Corylus avellana*), Walnuts (*Juglans regia*), Cashew nuts (*Anacardium occidentale*), Pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.
- 9. Celery** and products thereof.
- 10. Mustard** and products thereof.
- 11. Sesame** seeds and products thereof.
- 12. Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
- 13. Lupines** and lupine products.
- 14. Shellfish** and shellfish products.


*If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.*

Gelosia

Bar - Gelateria - Pasticceria

Piazzetta Santa Caterina 2/4, Santa Caterina, Puglia, Italy

T. +39 392 585 6726 / +39 328 7514200

 gelosia\_santacaterina

menuplay © 26 - gardagei.it