

LA COLAZIONE

BREAKFAST

IL CORNETTO PICCOLO VUOTO 1,90 €
Small croissant, plain or to be filled

IL CORNETTO VUOTO 2,40 €
Croissant, plain or to be filled

IL CORNETTO VEGANO VUOTO 2,80 €
Vegan croissant, plain or to be filled

IL CORNETTO PICCOLO INTEGRALE E MIELE 2,00 €
Small wholemeal honey croissant

IL CORNETTO INTEGRALE E MIELE 2,50 €
Wholemeal honey croissant

IL CORNETTO "GLUTEN FREE" ALL'ALBICOCCA 5,00 €
Gluten Free croissant with apricot jam filling

FARCITURA CREME - CREAM FILLING:

crema pasticcera, gianduja, cioccolato amaro, nocciola
custard cream, gianduja, bitter chocolate, hazelnut

€ 2,70 (grande/large), € 3,00 (vegano/vegan), € 2,00 (piccolo/small)

FARCITURA MARMELLATE - JAM FILLING:

albicocca, pesca, mango, frutti di bosco, lampone, fragola
apricot, peach, mango, berries, raspberry, strawberry

€ 2,70 (grande/large), € 3,00 (vegano/vegan), € 2,00 (piccolo/small)

FARCITURA PISTACCHIO - PISTACHIO FILLING

€ 3,00 (grande/large), € 3,30 (vegano/vegan), € 2,20 (piccolo/small)

LA COLAZIONE BREAKFAST

IL PANINO DI CENA <i>Easter brioche roll with sesame seeds</i>	2,00 €
SACHER CAKE POP	2,50 €
BRIOCHE AL CIOCCOLATO <i>Brioche bun with chocolate chips</i>	2,30 €
IL MUFFIN BIANCO O AL CIOCCOLATO <i>Plain or chocolate muffin</i>	3,00 €
LA TRECCIA CON LE NOCI E SCIROPPO D'ACERO <i>Sweet puff pastry with walnuts and maple syrup</i>	3,00 €
IL MARITOZZO <i>Maritozzo with cream, whipped cream, and chocolate chips</i>	3,00 €
IL KRAPPEN ALLA CREMA, ALLA GIANDUJA O ALLA RICOTTA <i>Krapfen with custard cream, gianduja or sweet ricotta cheese</i>	3,50 €
LA PESCA <i>Peach-shaped brioche with white cream and rum</i>	3,50 €
IL VIENNESE <i>Soft brioche bread with white cream and rum</i>	3,50 €
IL CUBO CON LA CREMA AL PISTACCHIO <i>The CUBO with pistachio cream</i>	4,20 €
IL BALÒ DI RICOTTA <i>Fried cakes filled with sweet ricotta cheese and flavored with vanilla and cinnamon</i>	4,50 €
LA SACHER-TORTE (TRANCIO)	6,00 €
LO STRUDEL DI MELE (TRANCIO) <i>Apple strudel</i>	6,00 €

LA COLAZIONE BREAKFAST

LA CROSTATINA DI ARANCIA E ZENZERO 3,00 €

Orange and ginger tart

LA CROSTATINA CON LA CONFETTURA DI ALBICOCCA 3,00 €

Apricot jam tart

IL PASTICCIOTTO ALL'AMARENA 3,90 €

Black cherry shortcrust pastry

LA CROSTATINA DI FRANGIPANE E FRUTTA SECCA 4,80 €

Dried fruit frangipane tart

I BISCOTTI CALIFORNIA (1 PZ) 0,70 €

Black and white shortbread biscuits

LE CIAMBELLINE, GLI 'NZUDDI, I PIPARELLI (2 PZ) 1,20 €

Typical sicilian biscuits

**I DISCHETTI AL CIOCCOLATO O MARMELLATA DI
ALBIOCOCHE (1 PZ)** 1,00 €

Shortbread biscuit with apricot jam or chocolate

LE PASTE DI MANDORLA (1 PZ) 1,00 €

Almond pastries

I BISCOTTI AL BURRO (2 PZ) 1,30 €

Butter shortbread biscuits

I BISCOTTI "GLUTEN FREE" / "GLUTEN-FREE" BISCUITS (1 PZ)
Ciambelline / Donuts biscuits 1,20 €

Occhi di bue alla marmellata / Jam-filled biscuits 2,00 €

Cuori bianco e nero / Black and white biscuits 1,20 €

LA COLAZIONE

BREAKFAST

SALATO

Savoury breakfast

UOVO ALLA BENEDICT E GUANCIALE CROCCANTE ♦ 7,00 €

Benedict egg, toasted bread, crispy guanciale, Dutch sauce foam, chives

CREPES ♦ 8,00 €

Crepes con prosciutto cotto, formaggio Groviera e salsa Beshamel al caffè

Crepes with cooked ham, Gruyère cheese, and coffee béchamel sauce

CHEESECAKE SALATA ♦ 9,00 €

Ricotta, crumble di taralli, semi di sesamo, miele al tartufo e prugna al vino

Ricotta, taralli crumble, sesame seeds, truffle honey, and wine-infused plum

BAGEL CON UOVA STRAPAZZATE E SALMONE AFFUMICATO ♦ 11,00 €

Bagel ai semi misti, uova strapazzate, salmone affumicato, robiola alle erbe, misticanza

Mixed seed bagel, scrambled eggs, smoked salmon, herb robiola cheese, mixed greens

LA COLAZIONE SALATA VIENE SERVITA FINO ALLE ORE 12.00

The savory breakfast is served until 12:00 PM

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

ESPRESSO (GRAN GOURMET 100% ARABICA – GRAND'AROMA)	1,50 €
ESPRESSO DECAFFEINATO <i>Espresso decaf</i>	1,80 €
ESPRESSO CORRETTO <i>Espresso with alcohol</i>	2,50 €
DOPPIO ESPRESSO (GRAN GOURMET 100% ARABICA – GRAND'AROMA) <i>Double espresso</i>	3,00 €
CAFFÈ D'ORZO O CAFFÈ AL GINSENG AMARO <i>Barley espresso or Ginseng espresso - sugar free</i>	2,50 €
CAFFÈ MAROCCHINO - VENEZIA - PARIGINO <i>"Marocchino" - "Venezia" - "Parigino" coffee</i>	2,50 €
CAPPUCCINO	2,70 €
CAPPUCCINO DECAFFEINATO <i>Decaf cappuccino</i>	3,00 €
CAPPUCCIOCK <i>Cappuccino with cioccolato</i>	2,70 €
CAPPUCCINO CON LATTE VEGETALE (SOIA O AVENA) <i>Cappuccino with vegetable milk (soy or oat)</i>	3,70 €
CAPPUCCINO ORZO O GINSENG <i>Decaf cappuccino</i>	3,70 €
LATTE BIANCO <i>Milk</i>	1,20 €
LATTE MACCHIATO <i>Non-whipped milk, one espresso</i>	2,70 €
LATTE MACCHIATO DECAFFEINATO <i>Non-whipped milk, one espresso decaf</i>	3,00 €
LATTE MACCHIATO AL PISTACCHIO, CIOCCOLATO O GIANDUJA <i>Non-foamed milk, one espresso and cream (pistachio or chocolate or gianduja)</i>	3,00 €

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

TRENDY

Trendy hot beverages

AMERICANO "GRAN GOURMET" <i>Long Black</i>	3,00 €
AMERICANO DECAFFEINATO <i>Long Black decaf</i>	3,60 €
CAFFE' FILTRO <i>Brewing</i>	3,50 €
CAFFÈ FILTRO DECAF <i>Brewing decaf</i>	3,80 €
FLAT WHITE latte parzialmente montato, doppio espresso "Gran Gourmet" <i>partially whipped milk, "Gran Gourmet" double espresso</i>	4,20 €
FLAT WHITE DECAF latte parzialmente montato, doppio espresso "Decaffeinato" <i>semi-whipped milk, double espresso decaf</i>	4,80 €
GOLDEN MILK latte parzialmente montato, curcuma e miele <i>semi-whipped milk, turmeric and honey</i>	4,50 €
MATCHA LATTE latte parzialmente montato, tè matcha <i>semi-whipped milk, matcha tea</i>	4,50 €

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

ESPRESSO GOURMET

L'ESPRESSO SPECIALE CALDO espresso, pistacchio, panna <i>espresso, pistachio, whipped cream</i>	3,50 €
L'ESPRESSO SPECIALE FREDDO granita al caffè, pistacchio, panna <i>coffee granita, pistachio, whipped cream</i>	3,50 €
IL SICILIANO espresso, quella, rum, panna, canditi <i>espresso, quella, rum, whipped cream, candied fruit</i>	3,50 €
L'ESPRESSO TIRAMISÙ espresso, savoiardo, crema tiramisù <i>espresso, ladyfingers, tiramisu cream</i>	3,50 €
IL FREDDO AL CARMELLO espresso, latte, caramello <i>espresso, milk, caramel</i>	3,50 €
LO SPANISH LATTE espresso, latte, quella, cocco <i>espresso, milk, quella, coconut</i>	3,50 €

Extra

LATTE VEGETALE DI SOIA <i>Vegetable soy milk</i>	1,00 €
LATTE VEGETALE DI AVENA <i>Vegetable oat milk</i>	1,00 €
CORREZIONE ALCOLICA <i>Alcohol addition</i>	1,00 €

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

CIOCCOLATA CALDA (44% cacao)

4,50 €

Hot Chocolate (44% cocoa)

VOGLIANERA – LA TRADIZIONALE CIOCCOLATA CALDA

Voglianera – the traditional hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA ALL'AMARETTO

Amaretto-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA ALL'ARANCIA

Orange-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA AL CAFFÈ

Coffee-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA ALLA CANNELLA

Cinnamon-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA ALLA MANDORLA

Almond-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA ALLA MENTA PIPERITA

Peppermint-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA AL PISTACCHIO

Pistacho-flavored hot chocolate

LA CIOCCOLATA CALDA AL RUM

Rum-flavored hot chocolate

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

I TE' E LE TISANE

3,80 €

Teas and infusions

ENGLISH BREAKFAST ST. ANDREWS

Foglie di tè nero

Miscela eccellente di foglie di Assam e tè aromatici di Ceylon

ROYAL EARL GREY

Foglie di tè nero e aromi

Miscela di tè neri provenienti da India, Ceylon e Cina, con l'olio di bergamotto

SENGHA SENPAI

Foglie di tè verde

Tè verde giapponese, dal gusto ricco e corposo e dal sapore fresco e leggermente piccante

JASMINE TING YUAN

Foglie di tè verde

Profumato al gelsomino, è noto per il suo gusto elegante ed armonico

SMOOTH MINT

Menta piperita, foglie di menta croccanti, melissa, liquirizia, origano, calendula

Un ottimo tè alla menta dal gusto brillante e dal sapore rinfrescante

FANCY CHAMOMILE

Fiori di camomilla

Rilassante e arricchita di cannella

LEMON MINT

Citronella, sambuco, bucce d'arancia, mela, menta piperita, melissa, fiori di girasole e fiori di malva

Tisana rinfrescante e rigenerante

CLASSIC HERBS

Menta piperita, foglie di mora, salvia, camomilla, ortiche, anice di rosa, finocchio, cartamo, fiore di margherita

Il sapore della menta rinfrescante

RED FRUIT FLASH

Hibiscus, sambuco, ribes, aromi

Un aroma che rievoca la marmellata di frutti rossi fatta in casa

PERSISCHER APFEL

Mela, rosa canina, buccia d'arancia, radice di cicoria, foglie di mora dolce, scorza di limone

La tisana fresca dalle note dolci e fruttate

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

LINEA FREDDO

Cold beverages

IL NOSTRO FREDDO

Iced coffee

2,50 €

CAPPUCCINO FREDDO

Iced cappuccino

3,50 €

CAPPUCCINO FREDDO DECAFFEINATO

Decaf iced cappuccino

3,80 €

COLD BREW COFFEE

Caffè estratto a freddo

4,50 €

COFFEE TONIC

Indian tonic, doppio espresso Gran Gourmet
Indian tonic water, Gran Gourmet double espresso

4,50 €

TÈ FREDDO AL LIMONE

Iced lemon tea

3,80 €

LATTE DI MANDORLA

Almond milk

4,50 €

LACAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

I SUCCHI DI FRUTTA E I CENTRIFUGATI

Juices and extracts

SUCCO DI FRUTTA

3,50 €

ace, ananas, mela verde, mirtillo, pera, pesca

Fruite juice

ace, pineapple, green apple, blueberry, pear, peach

SPREMUTA DI ARANCIA

4,00 €

Fresh orange juice

CENTRIFUGATO DI ARANCIA, LIMONE E CAROTA

5,00 €

Orange, lemon and carrot centrifuge

CENTRIFUGATO DI CETRIOLO, MELA E ZENZERO

5,00 €

Cucumber, apple and ginger centrifuge

ESTRATTO DI MELOGRANO

6,00 €

Fresh pomegranate juice

GLI SMOOTHIES E I FRAPPE'

Smoothies and milkshakes

FRAPPÈ

4,50 €

Gusti: Caffè, fragola, gianduja, nocciola, pistacchio

Milkshake

Flavours: Coffee, strawberry, gianduja, hazelnut, pistachio

SMOOTHIE

5,00 €

Mango, menta e chicchi di caffè

Mango, mint and coffee beans smoothie

SMOOTHIE

5,00 €

Maracuja e chicchi di caffè

Maracuja and coffee beans

SMOOTHIE

5,00 €

Mango e fichi d'india

Mango and prickly pear

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - *Service included in the price*

◇ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di sala

For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request

◇ I nostri prodotti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.

Our dishes may contain the following allergenic substances: cereals containing gluten, eggs, soya, milk, nuts, peanuts

◇ Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin

ALLERGENE	DESCRIZIONE
Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3