

SAN
GREGORIO

RISTORANTE

VINI ROSSI / RED WINES


Aglianico Dal Re , Irpinia Aglianico doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 19,00	€ 17,00
Taurasi, Taurasi docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 30,00	•
Piano di Montevergine ,Taurasi Ris. Docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 46,00	€ 37,00
Sirica, Campania rosso igt <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 24,00	€ 20,00
Serpico, Irpinia Aglianico doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 58,00	€ 47,00
Pàtrimo, Campania rosso igt <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 106,00	€ 88,00
Piedirosso, Campania Piedirosso igt <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 18,00	€ 14,00
Diciotto, Campania Aglianico igt <i>D'Orta · De Conciliis</i>	€ 19,00	€ 17,00
Zero, Paestum rosso igt <i>D'Orta · De Conciliis</i>	€ 32,00	€ 27,00
Teodosio, Aglianico del Vulture doc <i>Basilisco</i>	€ 16,00	€ 12,00
Basilisco, Aglianico del Vulture doc <i>Basilisco</i>	€ 34,00	€ 27,00
Primitivo, Primitivo di Manduria doc <i>Ognissole</i>	€ 14,00	€ 11,00
Negroamaro, Salento Negroamaro igt <i>Ognissole</i>	€ 14,00	€ 11,00
Essentia Loci, Primitivo di Manduria doc <i>Ognissole</i>	€ 22,00	€ 18,00
Etna rosso, Etna rosso doc <i>Federico Graziani</i>	€ 28,00	€ 24,00
Stupore, doc Bolgheri <i>Campo alle Comete</i>	€ 30,00	€ 26,00
Cabernet Sauvignon, igt Toscana <i>Campo alle Comete</i>	€ 16,00	€ 13,00
Refosco, Friuli Colli Orientali doc <i>Sirch</i>	€ 16,00	€ 13,00

Avvertenza per i clienti

Pur provvedendo ad indicare nei menu e nelle eventuali etichette la presenza degli allergeni di volta in volta direttamente utilizzati, in relazione alle modalità operative adottate nella struttura ed in applicazione del principio di massima precauzione riteniamo di non poter escludere la possibile presenza di cross-contaminazioni con altri allergeni non direttamente impiegati. Il nostro personale è comunque a Vostra disposizione per ogni ulteriore informazione e per accogliere, nei limiti delle possibilità operative, ogni Vostra istanza.



VINI DOLCI, DA MEDITAZIONE / DESSERT WINES


Privilegio, Irpinia Fiano Passito doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 42,00	€ 34,00
--	---------	---------



BAR



METODO CLASSICO / SPARKLING WINES

		
DUBL Brut	€ 24,00	€ 19,00
DUBL +	€ 32,00	€ 27,00
DUBL Rosato	€ 32,00	€ 27,00
DUBL ESSE Dosage Zero	€ 52,00	€ 48,00
DUBL ESSE Dosage Zero Rosato	€ 52,00	€ 48,00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

		
Serrocielo, Falanghina del Sannio doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 18,00	€ 14,00
Cutizzi, Greco di Tufo docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 22,00	€ 18,00
Pietracalda, Fiano di Avellino docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 22,00	€ 18,00
Campanaro, Irpinia bianco doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 30,00	€ 26,00
Biancolella, Ischia Biancolella dop <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 18,00	€ 14,00
Chardonnay, Puglia Chardonnay igt <i>Ognissole</i>	€ 15,00	€ 11,00
Friulano, Friuli Colli Orientali doc <i>Sirch</i>	€ 22,00	€ 18,00
Pinot Grigio, Venezia Giulia igt <i>Sirch</i>	€ 22,00	€ 18,00
Traminer, Friuli Colli Orientali doc <i>Sirch</i>	€ 22,00	€ 18,00

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

		
Ros'Aura, Irpinia Rosato doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 12,00	€ 10,00
Mirante, Salento Rosato igt <i>Ognissole</i>	€ 16,00	€ 12,00
Pontelama, Castel del Monte Rosato doc <i>Cefalicchio Organic Wine</i>	€ 14,00	€ 10,00

Apertura: 5.00 - 22.00

Servizio gratuito ai tavoli: 9.00 - 21.30

ACQUA MINERALE Ferrarelle, Natia 0,50lt	€ 1,50
SUCCHI DI FRUTTA ACE, ananas, mela verde, pera, pesca, pomodoro, mirtillo, albicocca	€ 3,00
BIBITE ANALCOLICHE Chinotto, Lemonsoda, Coca Cola, Coca Cola zero, Crodino, Cedrata Schweppes tonica, Ginger Beer, thè freddo, Sprite, Campari Soda*	€ 3,50
BIRRE Menabrea bionda, Menabrea ambrata, Nastro Azzurro	€ 6,00
DUBL SPARKLINGS Rossini, Mimosa, Kir Royal, Aperol Spritz, Hugo, Campari Spritz	€ 8,00
COCKTAILS Negroni, Old Fashioned, Cocktail Martini, Gin tonic, Bahama Mama, Vodka tonic, Daiquiri, Pink Passion, Grasshopper, Mojito, Moscow Mule, Bloody Mary, Long Island Ice Tea, Black Russian, Margarita, Cosmopolitan	€ 8,00 € 10,00
DISTILLATI Grappa Solera Segnana, Grappa Segnana Gentile, Gin Gordon's, Tequila, Vodka Absolut, Jack Daniel's, Rum Bacardi blanco Grey Goose, Gin Hendrick's, Cognac Curvoisier, Brandy Poli, Bourbon, Scotch Whisky Glenlivet 12 age, Rum Ron Barcelò, Rum Havana 7 Rum Zacapa Centenario 23, Bas Armagnac Samalens VSOP,	€ 4,00 € 5,00 €10,00
AMARI E LIQUORI Amaro del Capo, Averna, Jagermeister, Sambuca, Fernet Branca, "Nucillo 'e Curti", Limoncello, Bayles, Amaretto di Saronno, Cointreau, Vodka alla frutta, Bitter Campari, Aperol, Vermouth Lillet Blanc, Vermouth Punt & Mes Vermouth Carpano "Antica Formula"	€ 4,00 € 10,00
COLAZIONE Croissant*, sfogliatelle*, brioche*  Muffins*  Pancakes  Dalle ore 7:00 alle ore 11:00 serviamo anche:	€ 1,80 € 2,50 € 6,00
Continental Uova strapazzate, pancetta, salsiccia, patate rosti, pomodori 	€ 10,00
Vegetariana Uova fritte, schiacciata di patate, funghi e piselli 	€ 10,00
PANINI Piccoli Morsi  Toast con prosciutto cotto e formaggio  Saltimbocca con prosciutto crudo e provola affumicata  Irpino con prosciutto crudo, provola affumicata e insalata  Caprese, con mozzarella, pomodoro e insalata  Bresaola, rucola e formaggella di bufala 	€ 5,00 € 6,00 € 7,00 € 7,00 € 7,00

VINI AL BICCHIERE / WINES BY THE GLASS

METODO CLASSICO / SPARKLING WINES

DUBL brut	€ 6,00
DUBL + brut	€ 8,00
DUBL Rosato brut	€ 8,00

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Serrocielo, Falanghina del Sannio doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 6,00
Cutizzi, Greco di Tufo docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 6,00
Pietracalda, Fiano di Avellino docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 6,00
Campanaro, Irpinia bianco doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 8,00
Chardonnay, Puglia igt <i>Ognissole</i>	€ 6,00
Traminer, Friuli Colli Orientali doc <i>Sirch</i>	€ 6,00

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

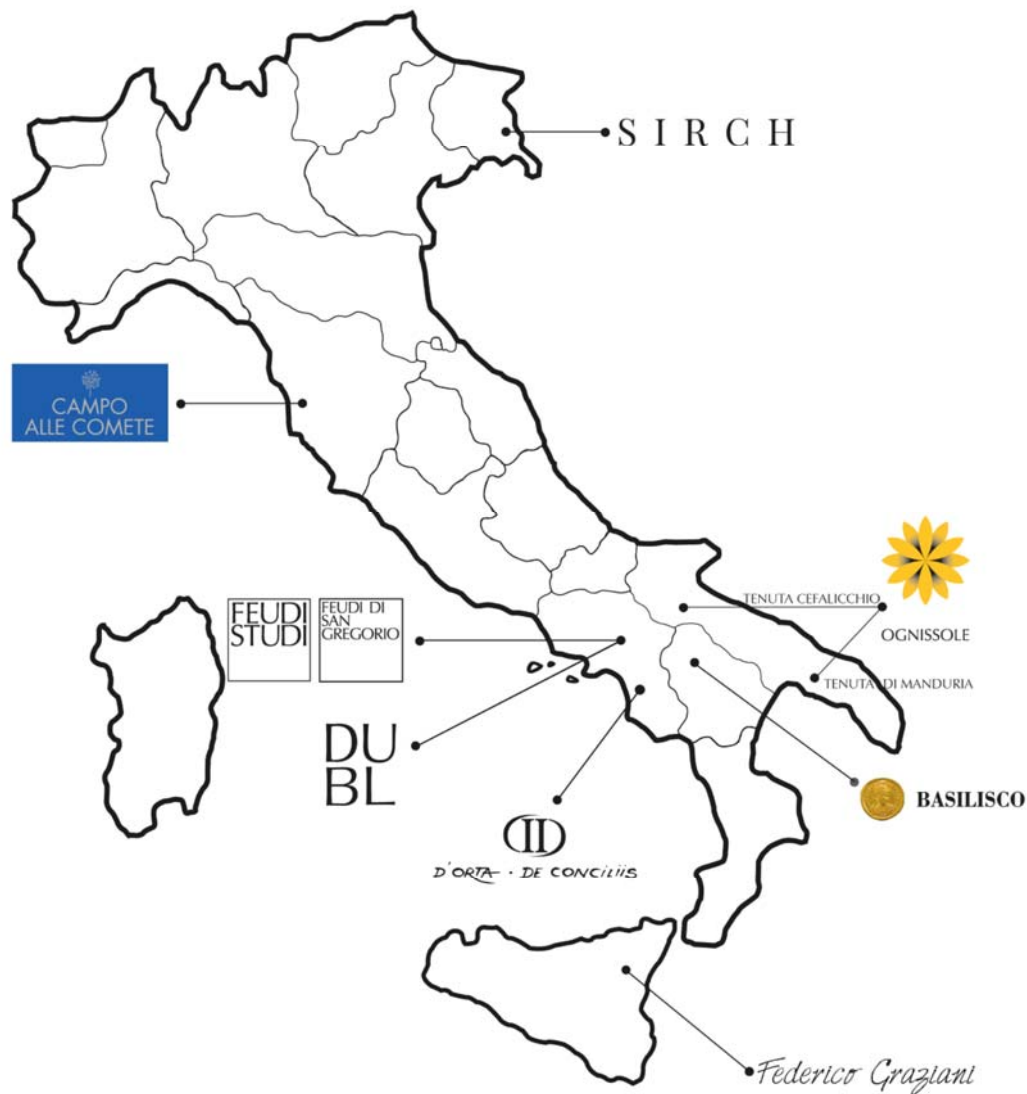
Ros'Aura, Irpinia Rosato doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 6,00
---	--------

VINI ROSSI / RED WINES

Aglianico Dal Re, Irpinia Aglianico doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 6,00
Sirica, Campania rosso igt <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 8,00
Taurasi, Taurasi docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 8,00
Piano di Montevergine, Taurasi Ris. docg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€10,00
Piedirosso, Campania Piedirosso igt <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 6,00
Teodosio, Aglianico del Vulture doc <i>Basilisco</i>	€ 6,00
Primitivo, Primitivo di Manduria doc <i>Ognissole</i>	€ 6,00
Cabernet Sauvignon, igt Toscana <i>Campo alle Comete</i>	€ 6,00
Stupore, doc Bolgheri <i>Campo alle Comete</i>	€ 8,00

VINI DOLCI, DA MEDITAZIONE / DESSERT WINES

Privilegio, Irpinia Fiano Passito doc <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 8,00
--	--------



CAFFETTERIA

Espresso, decaffeinato, espresso macchiato (<i>corretto + € 0,50</i>)	€ 1,20
Doppio Espresso, cappuccino, latte macchiato, caffelatte	€ 2,20
Caffè d'orzo, ginseng, latte bianco	€ 1,50
Caffè americano, Caffè marocchino	€ 2,20
Cioccolata calda, Orzo e Ginseng in tazza grande	€ 3,00

SPREMUTE

Arancia, pompelmo, limone	€ 3,50
---------------------------	--------

FRULLATI

Latte o yogurt, banana, kiwi, frutti di bosco, frutta di stagione ^(L)	€ 6,00
--	--------

CENTRIFUGATI - a scelta tra -

Mela, carota, limone, pompelmo, arancia, sedano, finocchio ^(B)	€ 6,00
---	--------

FRUTTA DI STAGIONE

Frutta di stagione (<i>con yogurt di mucca Jersey + € 2,00</i>) ^{(L)(V)}	€ 4,00
---	--------

TÈ E TISANE

Ceylan F.O.P. supérieur tè nero di Ceylan	€ 4,00
--	--------

Dal sapore avvenente, con note dolci, floreali

Assam B.O.P. tè nero di Assam	€ 4,00
--	--------

Dalla valle del Brahmaputra, corposo e ricco di tannino

Darjeeling F.O.P. thurbo 2nd flush tè nero	€ 4,00
---	--------

Dai confini nepalesi, ha sapore persistente di frutta verde

Sencha Fukuyu Bio tè verde del Giappone	€ 4,00
--	--------

Dal sapore rinfrescante, con note vegetali, fruttato

Oriental Rooibos	€ 4,00
---------------------------	--------

Aromi di frutto della passione, pesca e fragola di bosco

Camomille Infuso	€ 4,00
---------------------------	--------

Infuso leggermente amaro dal profumo di cedro

Tè in filtri	€ 2,50
---------------------	--------

English Breakfast, Tè verde alla menta, Tè nero Earl Grey

* I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono congelati/surgelati all'origine

AGENDA ALLERGENI

(A) Arachidi (B) Sedano (C) Crostacei (D) Soia (E) Uova (F) Frutta a guscio

(G) Cereali contenenti glutine (H) Sesamo (I) Pesce (L) Latte (M) Molluschi

(N) Senape (O) Anidride solforosa e solfiti (P) Lupino

(V) Vegetariano

In ottemperanza al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni effettuiamo una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla loro eventuale presenza nella nostra proposta. Vogliate per cortesia informare il nostro staff su eventuali intolleranze e/o allergie a specifici ingredienti presenti nella nostra proposta

VINI / WINES

RISTORANTE



Apertura: 11.00 - 15.30 / 16.30 - 21.30
Servizio gratuito ai tavoli: 9.00 - 21.30

LA TRADIZIONE

Solo mozzarella di Bufala (L) (V)	€ 6,00
Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico (L) (V)	€ 15,00
Mozzarella di Bufala e Culaccia Irpina (L)	€ 15,00
Fresella con mozzarella di Bufala, verdure alla griglia, acciughe e pomodori secchi (B) (F) (G) (I) (L) (V)	€ 15,00

PIATTO UNICO

Piatto unico secondo menu del giorno (B) (E) (F) (G) (I) (L) (M)	€ 18,00
--	---------

UOVA E ZUPPE

L'Uovo Bio al tegamino, con provola, salsa tartufata e patate (E) (F) (G) (L) (V)	€ 13,00
Minestrone* dell'orto Bio (B) (G) (V)	€ 11,00
Zuppa del giorno (B) (C) (G) (I) (L) (M)	€ 11,00

PASTA E RISO - serviamo entro 8 minuti -

Genovese Paccheri Bio con stracotto di Manzo e cipolle (G) (O) (L)	€ 15,00
Scarpariello Spaghetti Bio con pomodoro, Parmigiano, pecorino e basilico (G) (L) (V)	€ 15,00
Bolognese Tagliatelle Bio con ragù di manzo alla bolognese (B) (G) (L)	€ 15,00
Ravioli Capresi con caciotta e maggiorana al pomodoro fresco (G) (L) (V)	€ 16,00
Sartù Timballo di riso con patate, provola e fonduta di grana. (B) (L) (V)	€ 13,00

PESCE

Carpaccio di pesce affumicato con pane tostato e salsa al limone (A) (G) (I) (V)	€ 16,00
Polpo* arrosto, scarola ripassata con olive e capperi, Agrodolce al peperone (M) (I) (V)	€ 16,00
Baccalà* al vapore con crema di cavolfiore e germogli di spinaci all'aceto di lamponi (I) (O) (V)	€ 19,00

CARNI

Pollo petto Royale cotto a bassa temperatura, panato e fritto con caponatina di verdure (A) (B) (E) (G)	€ 15,00
Tagliata di Manzo 220 gr - servita cottura media - con rucola, pomodorini e scaglie di Grana (L)	€ 22,00
Carrè di Agnello cotto a bassa temperatura con purea di mela Annurca e cipollotto Nocerino (O) (L)	€ 18,00
Hamburger Classico 250 gr (A) (E) (G) (L)	€ 15,00
Panino con Hamburger, pomodoro, insalata, cipolla ramata servito con patate* fritte e salse di contorno (A) (E) (G) (L)	€ 15,00
Hamburger Saporito 250 gr (A) (E) (G) (L)	€ 15,00
Panino con Hamburger, pomodoro, insalata, provola e guanciale servito con patate* fritte e salse di contorno	

SALADS

Classica Radicchio, songino, iceberg, rocket salad, carrots and tomatoes (V)	€ 9,00
Caesar Salad Lettuce, grilled chicken, Grana cheese, croutons (G) (L)	€ 14,00
Nizzarda Mixed salad, tuna fish, french beans*, tomatoes, potatoes, boiled egg, carrots (E) (I) (V)	€ 14,00
Grilled Vegetables Eggplant, courgette, peppers, and seasonals (V)	€ 9,00
Fried potatoes*, mayo and ketchup (A) (E) (G)	€ 6,00

PLATEAU

Bresaola ham whit roket salad and Grana cheese	€ 13,00
Cold cuts with hard local salami and taralli bread (A) (G) (F)	€ 13,00
Local Cheeses Selections by Carmasciando Farm, Guardia Lombardi (AV) (G) (L)	€ 13,00
Local Cheeses and ham plate with taralli bread (A) (G) (L) (F)	€ 13,00

DESSERT - own production -

Panna cotta buffalo milk cake with strawberries sauce (L) (V)	€ 6,00
Tiramisù Mascarpone cheese cream and coffee biscuit (E) (F) (G) (L)	€ 6,00
Pancakes (E) (F) (G) (L)	€ 6,00
Caprese* cake with almonds and chocolate (E) (F) (G) (L)	€ 5,00
Today's special* (E) (F) (G) (L)	€ 5,00
Tart* fruit marmelade / chocolate (A) (F) (G) (L)	€ 5,00

Seasonal fresh fruit (with Jersey cow yoghurt + € 2,00) (L) (V)	€ 4,00
---	--------

On request gluten free bread is available

* Dishes marked with an asterisk are prepared with frozen products of superior quality

INDEX OF ALLERGENS

(A) Peanuts (B) Celery (C) Shellfish and crustaceans (D) Soya (E) Eggs (F) Nuts

(G) Cereals containing gluten (H) Sesame (I) Fish (L) Milk (M) Clams

(N) Mustard (O) Sulfur and Sulphites (P) Lupine

(V) Veggy

According Reg. EC 1169/2011 on labeling and presentation of allergens we carry out a rigorous assessment of the risk arising from their presence in our proposal. Please inform our staff about any allergies or intolerance.

TRADITION

Single Buffalo mozzarella (L)(V)	€ 6,00
Buffalo mozzarella, tomato and basil "caprese style" (L)(V)	€ 15,00
Buffalo mozzarella and Culaccia ham from Irpinia (L)	€ 15,00
Bread crouton, Buffalo mozzarella, vegetables grilled, anchovies and dry peppers (B)(F)(G)(I)(L)(V)	€ 15,00

MAIN COURSE

Single dish with today's special menu (B)(E)(F)(G)(I)(L)(M)	€ 18,00
---	---------

EGG AND SOUPS

Fried egg Org provola cheese, black truffle sauce and potatoes (E)(F)(G)(L)(V)	€ 13,00
The Garden soup* Org (B)(G)(V)	€ 11,00
Today's Special soup (B)(C)(G)(I)(L)(M)	€ 11,00

PASTA AND RICE - served within 8 minutes -

Genovese Org Paccheri pasta with beef and "Genovese" onion sauce (G)(L)(V)	€ 14,00
Scarpariello Org Spaghetti pasta with tomato, goat (G)(L)(V) and Parmigiano cheese and basil	€ 14,00
Bolognese Org Tagliatelle pasta with "bolognese style" ragù (B)(G)(L)	€ 14,00
Ravioli Capresi with caciotta cheese, marjoram and tomatoes sauce (G)(L)(V)	€ 16,00
Sartù Rice timbal with potatoes, provola cheese and Parmigiano. (B)(L)(V)	€ 13,00

FISH

Carpaccio smoked fish served with toasted bread and lemon sauce (A)(G)(I)(V)	€ 16,00
Octopus* roasted Octopus, wild lettuce with black olives and capers, bittersweet pepper (M)(I)(V)	€ 16,00
Codfish* steamed with cauliflower creamy, spinach sprout and raspberries vinegar (I)(G)(V)	€ 19,00

MEAT

Chicken Royale chicken cooked low temperature, breaded and fried, served with vegetables "caponata style" (A)(B)(E)(G)	€ 15,00
Beef Cube roll 220gr - served medium rare - (L) with rocket salad, vine tomatoes and Grana cheese	€ 22,00
Lamb cooked low temperature, Annurca apple (G)(O) and spring onion	€ 18,00
Hamburger Classico 250 gr (A)(E)(G)(L) Buns with Burger, tomato, lettuce, onion served with fried potatoes*, mayo and ketchup	€ 15,00
Hamburger Saporito 250 gr (A)(E)(G)(L) Buns with Burger, tomato, lettuce, provola cheese, bacon served with fried potatoes*, mayo and ketchup	€ 15,00

INSALATE

Classica Radicchio, songino, iceberg, rucola, carote, pomodori (V)	€ 9,00
Caesar Salad Lattuga, pollo alla piastra, Grana e crostini di pane (G)(L)	€ 14,00
Nizzarda Mista con tonno, fagiolini*, pomodori, patate, uova sode, carote (E)(I)(V)	€ 14,00
Verdure Grigliate Melanzane, zucchine, peperoni e altre secondo stagione (V)	€ 9,00
Patate fritte* servite con salse di contorno (A)(E)(G)	€ 6,00

IL TAGLIERE

Bresaola con rucola e scaglie di Grana (L)	€ 13,00
Selezione di salumi misti tipici Irpini e taralli sugna e pepe (A)(G)(F)	€ 13,00
Selezione di formaggi dell'alta Irpinia dell'azienda Carmasciando, Guardia Lombardi (AV), con miele. (G)(L)	€ 13,00
Tagliere misto con salumi Irpini e formaggi dell'azienda Carmasciando con taralli sugna e pepe (A)(G)(L)(F)	€ 13,00

DOLCI - di nostra produzione -

Panna cotta con latte di bufala e salsa alle fragole (L)(V)	€ 6,00
Tiramisù con crema mascarpone e biscotto al caffè (E)(F)(G)(L)	€ 6,00
Pancakes (E)(F)(G)(L)	€ 6,00
Torta Caprese* (E)(F)(G)(L)	€ 5,00
Dolce del giorno* (E)(F)(G)(L)	€ 5,00
Crostata* con confettura / cioccolato (E)(F)(G)(L)	€ 5,00
Frutta di Stagione (con yogurt di mucca Jersey + € 2,00) (L)(V)	€ 4,00

Su richiesta è disponibile pane senza glutine

* I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con prodotti congelati/surgelati di qualità superiore

AGENDA ALLERGENI

(A) Arachidi	(B) Sedano	(C) Crostacei	(D) Soia	(E) Uova	(F) Frutta a guscio
(G) Cereali contenenti glutine	(H) Sesamo	(I) Pesce	(L) Latte	(M) Molluschi	
(N) Senape	(O) Anidride solforosa e solfiti	(P) Lupino			

(V) Vegetariano

In ottemperanza al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni effettuiamo una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla loro eventuale presenza nella nostra proposta. Vogliate per cortesia informare il nostro staff su eventuali intolleranze e/o allergie a specifici ingredienti presenti nella nostra proposta.

RESTAURANT



Notice to customers

Although the menu and labels shows the possible presence of allergens used directly, in relation to the operational practices in the structure and application of the principle of maximum precaution we can not rule out the possible presence of cross-contact with other allergens not directly used. Our staff is at your disposal for any further information.

Opens: 11.00 a.m. - 3.30 p.m. / 4.30 p.m. - 9.30 p.m.
Table service from 9.00 a.m. to 9.30 p.m. **NO service Charge**

CAFÉ



Opens: 5.00 a.m. - 10.00 p.m.
Table service from 9.00 a.m. to 10.00 p.m. **NO service Charge**

MINERAL WATER

Ferrarelle, Natia 0,50lt

FRUIT JUICE

ACE, pineapple, green apple, pear, peach, tomato, blueberry, apricot

SOFT DRINK

Chinotto, Lemonsoda, Coca Cola, Coca Cola zero, Crodino, Cedrata
Schweppes tonica, Ginger Beer, ice tea, Sprite, Campari Soda*

BEERS

Menabrea blonde, Menabrea amber, Nastro Azzurro

DUBL SPARKLING COCKTAILS

Rossini, Mimosa, Kir Royal, Aperol Spritz, Hugo, Campari Spritz

COCKTAILS

Negroni, Old Fashioned, Cocktail Martini, Gin tonic, Bahama Mama,
Vodka tonic, Daiquiri, Pink Passion, Grasshopper, Mojito, Moscow Mule,
Bloody Mary, Long Island Ice Tea, Black Russian, Margarita, Cosmopolitan

SPIRITS

Grappa Segnana Solera, Grappa Segnana Gentile, Gin Gordon's, Vodka Absolut,
Tequila, Jack Daniel's, Rum Bacardi Blanco
Grey Goose, Gin Hendrick's, Cognac Curvoisier, Brandy Poli, Bourbon, Scotch
Whisky Glenlivet 12 age, Rum Ron Barcelò, Havana 7
Rum Zacapa Centenario 23, Bas Armagnac Samalens VSOP

LIQUEURS

Amaro del Capo, Averna, Jagermeister, Sambuca, Fernet Branca, "Nucillo 'e
Curti", Limoncello, Bayles, Amaretto di Saronno, Cointreau, Fruit Vodka,
Bitter Campari, Aperol, Vermouth Lillet Blanc, Vermouth Punt & Mes
Vermouth Carpano "Antica Formula"

BREAKFAST

Croissant*, pastry* (sfogliatelle), brioche* ^E^F^G^L

Muffins*^E^F^G^L

Pancakes ^A^E^F^G^L

From 7:00 am to 11:00 am we serve:

Continental Scrambled eggs, sausages, bacon, rosti potatoes and tomatoes ^E^G €10,00

Veggy Fried eggs, rosti potatoes, mushrooms and peas ^E^G^V €10,00

SANDWICHES

Stuffed bites ^G^L € 5,00

Toast with cooked ham and cheese ^G^L € 6,00

Saltimbocca with ham and smoked cheese ^G^L € 7,00

Irpino with ham, smoked cheese and lettuce ^G^L € 7,00

Caprese with mozzarella, tomatoes and lettuce ^G^L^V € 7,00

Bresaola with bresaola ham, rocket salad and cheese ^G^L € 8,00

CAFÉ

Espresso, deca, espresso with milk (with a shot + € 0,50) € 1,20

Double espresso, cappuccino, latte macchiato, caffelatte € 2,20

Barley coffee, ginseng, white milk € 1,50

American coffee, moroccan coffee € 2,20

Hot chocolate, Large Barley coffee, Large ginseng € 3,00

FRESH JUICE

Orange, grapefruit, lemon € 3,50

MILKSHAKES

Milk or yoghurt, banana, kiwi, wildberries, seasonal fruits ^L € 6,00

CENTRIFUGED - to choose between -

Apple, carrot, lemon, grapefruit, orange, celery, fennel ^B € 6,00

FRESH FRUIT

Seasonal fresh fruit (with Jersey cow yoghurt + € 2,00) ^L^V € 4,00

TEA AND TISANE

Ceylan F.O.P. supérieur | black tea from Ceylan € 4,00

Provides an infusion with sweet and flowery notes

Assam B.O.P. | Assam black tea € 4,00

From Brahmaputra valley, full-bodied and rich in tannin

Darjeeling F.O.P. turbo 2nd flush | black tea € 4,00

From the borders of Nepal, has lingering flavor of green fruit

Sencha Fukuyu ^{Org} | Japan green tea € 4,00

Refreshing flavor, with vegetable and fruit aroma

Oriental | Rooibos € 4,00

Passion fruit aromas, peach and wild strawberry

Camomille | Tisane € 4,00

Tisane slightly bitter with cedar aroma

Tea bag selection € 2,50

English Breakfast, Green mint tea, Earl Grey black tea

* The marked products with the asterisk are frozen / freezes to the origin

INDEX OF ALLERGENS

^A Peanuts ^B Celery ^C Shellfish and crustaceans ^D Soya ^E Eggs ^F Nuts

^G Cereals containing gluten ^H Sesame ^I Fish ^L Milk ^M Clams

^N Mustard ^O Sulfur and Sulphites ^P Lupine

^V Veggy

According Reg. EC 1169/2011 on labeling and presentation of allergens we carry out a rigorous assessment of the risk arising from their presence in our proposal. Please inform our staff about any allergies or intolerance.