



CAFFÈ LARIANO

COMO



Palazzo San Gottardo
Lake Como
A RADISSON COLLECTION HOTEL

BREAKFAST

7.00 - 10.30



Palazzo San Gottardo
Lake Como
A RADISSON COLLECTION HOTEL

La nostra idea di prima colazione nasce dall'armonia tra gusto e sostenibilità: ogni ingrediente viene valorizzato nella sua interezza, trasformando ciò che un tempo sarebbe stato uno scarto nel protagonista dei nostri piatti.

Attraverso l'utilizzo di materie prime stagionali, la collaborazione con fornitori locali e tecniche di lavorazione attente all'ambiente, il nostro progetto *no waste* conferisce identità e valore a ogni preparazione.

Our idea of breakfast is born from the harmony between taste and sustainability: every ingredient is valued in its entirety, transforming what would once have been considered waste into the true protagonist of our dishes.

Through the use of seasonal ingredients, collaboration with local suppliers, and environmentally conscious processing techniques, our no-waste project gives identity and value to every creation

Executive Chef: Mirko Gatti

Vi auguriamo un ottimo inizio di giornata.

We wish you a wonderful start to your day



À LA CARTE

SWEET

Waffle € 12

Waffle con cremoso aromatico di fiori di sambuco

Waffle with aromatic elderflower cream

1,3,7 ✓

Pancake € 12

Pancake soffici, mirtilli freschi e sciroppo d'acero puro

Fluffy pancakes, fresh blueberries, and pure maple syrup

3,7 ✓

Crêpes € 12

Crêpes con crema artigianale al cioccolato e nocciole

Crêpes with artisanal chocolate and hazelnut spread

1,3,7,8 ✓

Porridge € 12

Porridge di avena, miele di castagno dei nostri monti e frutti rossi

Oat porridge, chestnut honey from our mountains and red berries

1,7 ✓

Yogurt € 12

Yogurt bianco naturale, frutta di stagione, granola di semi aromatici, miele locale e nocciole tostate

Plain yogurt with seasonal fruit, aromatic seed granola, local honey, and toasted hazelnuts

1,7,8 ✓

Frutta fresca 🍓 € 14

Tagliata di frutta di stagione e selezione di piccoli frutti di bosco

Sliced seasonal fruit with a selection of fresh berries

Pane, Burro, Miele e Confetture € 8

Il nostro pane da pasta madre accompagnato da burro mantecato, miele crema alla nocciola e composte di produzione propria

Sourdough bread with whipped butter, honey, hazelnut cream and jams

1,7 ✓



À LA CARTE

SAVORY

Uovo Poché

€ 16

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di formaggio d'alpeggio e aneto

Slow-cooked egg, alpine cheese fondue, and dill

1,3,7 

Salmerino BBQ

€ 24

Salmerino grigliato, consistenze di cavolo rapa,
erbe aromatiche e dashi di miso

Grilled char, kohlrabi textures, aromatic herbs, and miso dashi

1,4,6,9 

Salmerino Gravlax

€ 20

Carpaccio di salmerino marinato all'aneto ed erbe di stagione

Marinated char carpaccio, dill and seasonal herbs

4 

Croque-monsieur

€ 14

Sandwich croccante con prosciutto cotto artigianale, scamorza
affumicata, besciamella leggera e misticanza aromatica

*Crispy sandwich with artisanal ham, smoked scamorza,
béchamel and aromatic greens*

1,7,10

Riso giapponese

€ 22

Riso Okomesan cotto a vapore, vegetali croccanti,
soia artigianale e salmerino marinato

*Steamed Okomesan rice, crunchy vegetables,
artisanal soy sauce, and marinated char*

1,4,6 



À LA CARTE

SAVORY

Tofu BBQ

€ 18

Tofu grigliato, sesamo croccante, insalatina di erbe e agretti

Grilled tofu, crunchy sesame, mixed baby herbs salad, and agretti

6,11 

Salumi e formaggi

€ 20

Selezione di insaccati del territorio e formaggi di malga, accompagnati da giardiniera artigianale, fermentati, composte e chutney di frutta

Selection of local cured meats and alpine cheeses, served with pickles, fresh and fermented vegetables, fruit compotes, and chutneys

7,9

Primizie dell'orto

€ 18

Insalate, erbe spontanee, fiori eduli,

verdure di stagione e conserve all'olio extravergine di oliva

Salads, wild herbs, edible flowers, seasonal vegetables and preserves in extra virgin olive oil

9,10 

Burrata e pomodori

€ 18

Burrata, variazioni di pomodori freschi e confit, olio EVO e basilico

Burrata, fresh and confit tomato variations, extra virgin olive oil, and basil

7 



LE UOVA

EGGS

Lasciandosi ispirare dai vostri desideri, lo Chef realizzerà al momento: uova sode, strapazzate, omelette classica o omelette giapponese € 12

Inspired by your preferences, the Chef will prepare on the spot: boiled eggs, scrambled eggs, a classic omelette, or a Japanese omelette

Abbinamenti a scelta: selezione di salumi stagionati locali, salsiccia artigianale, guanciale croccante, formaggi del territorio, verdure fresche e funghi di stagione € 5

Optional pairings: a selection of local cured meats, artisanal sausage, crispy guanciale, regional cheeses, fresh vegetables and seasonal mushrooms

3,7



LA PASTICCERIA

VIENNOISIERIE

I classici della pasticceria: sfoglie fragranti al burro, lievitate naturalmente e sfornate fresche ogni giorno

The Classics of Pastry Making: buttery, flaky pastries, naturally leavened and freshly baked every day

CROISSANT | € 2,50 | 1,3,7,8,15

Classico o farcito con confettura, crema alle nocciole o crema pasticceria

Classic, or filled with jam, hazelnut spread, or pastry cream.

MINI CROISSANT | € 1,80 | 1,3,7,8,15

Versione mignon del nostro classico

A bite-sized version of our classic croissant

PAIN AU CHOCOLAT | € 3 | 1,3,6,7,15

Sfoglia croccante con un cuore di cioccolato fondente

Crispy laminated pastry with a rich dark chocolate center

PAIN SUISSE | € 3 | 1,3,6,7,15

Sfoglia rettangolare con crema pasticceria e cioccolato

Rectangular laminated pastry filled with pastry cream and chocolate



LA PASTICCERIA

VIENNOISIERIE

GIRELLA | € 3 | 1,3,6,7,15

Vortice di sfoglia farcito con crema, uvetta e cioccolato

Swirl pastry filled with pastry cream, raisins, and chocolate

VENEZIANA | € 4 | 1,3,7,8,15

Soffice brioche con cuore di confettura all'albicocca

Soft brioche with an apricot jam filling

CRUFFIN ALLA CREMA | € 4 | 1,3,6,7,15

Sfoglia a forma di muffin con ripieno di crema pasticcera

Muffin-shaped laminated pastry filled with pastry cream

SWEDISH CINNAMON BUN | € 3 | 1,3,6,7,15

Dolce soffice e intrecciato, profumato alla cannella

Soft, twisted sweet bun scented with cinnamon

CROISSANT SALATO | € 6 | 1,3,7,8,15

Il nostro Croissant farcito con abbinamenti salati

Our croissant filled with a selection of savory combinations



LA PASTICCERIA

TORTE DA CREDENZA

I grandi classici della tradizione da forno. Porzione fetta | € 9 |

The great classics of baked pastry tradition. Cake Slice

CHEESECAKE BASQUE 3,7,15

L'iconica specialità cotta al forno dal cuore incredibilmente cremoso e dalla superficie piacevolmente caramellata

The iconic baked specialty with an irresistibly creamy center and a beautifully caramelized surface

CROSTATA LINZER 1,3,6,7,8,15

Un raffinato guscio speziato alla cannella e frutta secca, che racchiude una generosa e intensa confettura ai frutti di bosco

A refined cinnamon-spiced pastry crust enriched with nuts, filled with a generous and intensely flavored mixed berry jam

CROSTATA AL CIOCCOLATO 1,3,6,7,8,15

Una frolla friabile che accoglie un'intensa, setosa e avvolgente ganache al cioccolato fondente

A delicate, buttery shortcrust pastry filled with a rich, dark chocolate

TORTA CAFFÈ E MASCARPONE 1,3,6,7,8,15

Il connubio perfetto tra la complessità aromatica del caffè e la morbida cremosità del mascarpone

The perfect combination of coffee's aromatic and the mascarpone

BANANA BREAD 6,8,15

Un classico intramontabile, arricchito dalle note calde e avvolgenti della banana e spezie dolci

A timeless classic, enriched with the warm and comforting notes of banana and sweet spices

TORTA ALLE MELE 1,3,7,15

La regina dei dolci da credenza: un impasto soffice e ricco, profumato alla vaniglia, con mele fondenti

The queen cakes: a soft vanilla-scented batter with tender baked apples



LA PASTICCERIA

MIGNON

Piccoli capolavori dolci

SELEZIONE MIGNON (6 PEZZI) | € 12,00 |

Assaggio di 6 pasticcini a scelta

A tasting selection of 6 pastries of your choice

MIGNON (1 PEZZO) | € 2,20 |

BIGNÈ ALLA CREMA PASTICCERA 1,3,7,15

BIGNÈ WITH PASTRY CREAM

BIGNÈ AL CARMELLO 1,3,6,7,8,15

CARAMEL BIGNÈ

CANNONCINO CON CREMA PASTICCERA 1,3,7,15

CANNONCINO WITH PASTRY CREAM

CANNONCINO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 1,3,6,7,8,15

CANNONCINO WITH DARK CHOCOLATE CRÉMEUX

TARTELLETTA CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA 1,3,7,15

PASTRY CREAM AND FRESH FRUIT TARTLET

TARTELLETTA AL LIMONE E MERINGA 1,3,7,15

LEMON MERINGUE TARTLET

TARTELLETTA CON NOCI PECAN E MELA 1,3,6,7,8,15

PECAN AND APPLE TARTLET

FINANCIER AI MIRTILLI 3,6,8,15

BLUEBERRY FINANCIER

FINANCIER ALLE MANDORLE 3,6,8,15

ALMOND FINANCIER



LA PASTICCERIA

MIGNON

MINI CHEESECAKE LAMPONE E PISTACCHIO 1,3,6,7,8,15

RASPBERRY AND PISTACHIO MINI CHEESECAKE

BICCHIERINO AL TIRAMISÙ IN CAMICIA DI CIOCCOLATO 3,6,7,8,15

TIRAMISU VERRINE IN A CHOCOLATE SHELL

BICCHIERINO CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE 3,6,7,8,15

DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY VERRINE

TARTUFO AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO 3,6,7,8,15

LEMON AND WHITE CHOCOLATE TRUFFLE

TARTUFO AL RUM 3,6,7,8,12,15

RUM TRUFFLE

ROCHER ALLA NOCCIOLA 3,6,7,8,15,15

HAZELNUT ROCHER

ROCHER AL CARAMELLO

CARAMEL ROCHER

CANELÉS DE BORDEAUX 1,3,7,12,15

CANELÉ DE BORDEAUX

CREMINO ALLA NOCCIOLA 6,7,8

HAZELNUT CREMINO

CREMINO AL PISTACCHIO 6,7,8

PISTACHIO CREMINO

GELÉE ALLA FRUTTA (2 PZ) 6

FRUIT GELÉE (2 PCS)



LA PASTICCERIA

MIGNON

Piccoli capolavori salati
Small savory masterpieces

TARTELLETTA BURRO E ALICI 1,3,7,8,15
BUTTER AND ANCHOVY TARTLET

TARTELLETTA STRACCIATELLA E POMODORI 1,3,7,15
STRACCIATELLA AND TOMATO TARTLET

BIGNÈ AL PARMIGIANO 1,3,7,15
PARMESAN BIGNÈ

CANNONCINO FORMAGGIO FRESCO E ERBE AROMATICHE 1,7,15
CANNONCINO WITH FRESH CHEESE AND AROMATIC HERBS

BISCOTTERIA

Pasticceria secca artigianale
Fine artisan cookies

BISCOTTERIA FINE ASSORTITA (6 PEZZI) | € 8 | 1,3,6,7,8,15
Assaggio di 6 biscotti a scelta
Selection of 6 cookies of your choice

BISCOTTO "ESSE" | € 1,50 | 1,3,7,15
"ESSE" COOKIE

CANESTRELLI | € 1,50 | 1,3,7,15

FROLLINO MONTATO AL CACAO E COCCO | € 1,50 | 1,3,6,7,8,15
COCOA & COCONUT WHIPPED SHORTBREAD

BISCOTTO NOISETTE | € 1,50 | 1,3,7,15
NOISETTE COOKIE



LA PASTICCERIA

MONOPORZIONI

Eleganti espressioni individuali dei nostri dessert più amati | € 9 |
Elegant single-serving versions of our most beloved desserts

TIRAMISÙ 1,3,6,7,15

Biscotto, cremoso al mascarpone e caffè

Coffee-soaked sponge biscuit with mascarpone cream

SACHER 1,3,6,7,8,15

Cioccolato e confettura di albicocche

Chocolate cake with apricot jam

CROSTATINA 1,3,7

Crema pasticcera e frutta fresca

Pastry cream topped with fresh seasonal fruit.

LA FRUTTA DEL PASTICCERE 1,3,7

Elegante espressione individuale di dessert alla frutta

An elegant individual fruit-based dessert

PICCOLE TORTE

Piccole torte consigliate per 2-4 persone, diametro 14 cm | € 24 |

Small cakes recommended for 2-4 people, 14 cm diameter

BAVARESE 1,3,7,8,15

Un delicato e avvolgente biscuit che incontra una vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, impreziosita dalla freschezza delle fragole

A delicate, soft biscuit layered with velvety Bourbon vanilla mousse and enhanced by the freshness of strawberries

TORTA AI TRE CIOCCOLATI 1,3,6,7,8,15

Un viaggio nell'intensità del cacao: morbido biscotto al cioccolato fondente e un cremoso gioco di consistenze ai tre cioccolati

A journey through the richness of cocoa: soft dark chocolate sponge combined with a luscious interplay of three chocolate mousses



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

Per celebrare un momento speciale o per concedersi un lusso quotidiano, i nostri Maestri Pasticceri creano opere d'arte dolciarie su misura. Ogni creazione unisce l'eccellenza delle materie prime a tecniche d'alta pasticceria.

Tutte le nostre torte sono preparate al momento e richiedono un preavviso di 24 ore.

Whether celebrating a special occasion or indulging in an everyday luxury, our Master Pastry Chefs create bespoke pastry masterpieces.

Each creation combines exceptional ingredients with the finest pastry-making techniques.

All our cakes are made to order and require 24 hours' notice

FORMATI

Diametro 14 cm, consigliata per 2-4 persone | € 25

14 cm diameter, recommended for 2-4 people | € 25

Diametro 18 cm, consigliata per 3-6 persone | € 40

18 cm diameter, recommended for 3-6 people | € 40

Diametro 22 cm, consigliata per 4-8 persone | € 58

22 cm diameter, recommended for 4-8 people | € 58

Diametro 26 cm, consigliata per 6-12 persone | € 82

26 cm diameter, recommended for 6-12 people | € 82



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

BAVARESE 1,3,7,8,15

Un delicato e avvolgente biscuit che incontra una vellutata mousse alla vaniglia Bourbon, impreziosita dalla freschezza delle fragole

A delicate, soft biscuit layered with velvety Bourbon vanilla mousse and enhanced by the freshness of strawberries

TORTA AI TRE CIOCCOLATI 1,3,6,7,8,15

Un viaggio nell'intensità del cacao: morbido biscotto al cioccolato fondente e un cremoso gioco di consistenze ai tre cioccolati

A journey through the richness of cocoa: soft dark chocolate sponge combined with a luscious interplay of three chocolate mousses

MILLEFOGLIE 1,3,7,15

La perfetta armonia dei contrasti: strati di croccante e fragrante sfoglia uniti a una vellutata crema diplomatica

The perfect harmony of contrasts: layers of crisp, buttery puff pastry paired with a silky diplomat cream

TARTE CITRON 1,3,7,15

Un guscio di friabile frolla artigianale, un cuore di crema setosa al limone e una nuvola di meringa delicatamente fiammeggiata

A crisp handmade shortcrust pastry shell filled with smooth lemon cream and topped with a cloud of delicately torched meringue

TARTE MADAME 1,3,6,7,8,15

Un'elegante sinfonia di sapori: frolla fine, cioccolato finissimo, una fresca gelée al lampone e una morbida namelaka alla vaniglia

An elegant symphony of flavors: fine shortcrust pastry, premium chocolate, a refreshing raspberry gelée, and a smooth vanilla namelaka cream



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

CROSTATA CLASSICA 1,3,7,15

La tradizione nella sua massima espressione: guscio di pasta frolla, crema pasticcera profumata alla vaniglia e frutta fresca di stagione

Tradition at its finest: a buttery shortcrust pastry shell filled with vanilla-scented pastry cream and topped with fresh seasonal fruit

SAINT HONORÉ 1,3,6,7,8,15

Un'architettura di alta pasticceria: alternanza di Pan di Spagna e sfoglia, bignè caramellati, crema chantilly e sfumature di cioccolato e vaniglia

A masterpiece of French pastry: layers of sponge cake and puff pastry, caramelized cream puffs, Chantilly cream, and delicate notes of chocolate and vanilla

SACHER 1,3,6,7,8,15

Un omaggio alla tradizione viennese: un morbido pan di Spagna al cioccolato fondente, farcito con un raffinato velo di confettura di albicocche

A tribute to Viennese tradition: moist dark chocolate sponge cake filled with a refined layer of apricot jam

CHEESECAKE 1,6,7,8,15

Una base di frolla croccante e una ricca crema al formaggio.

Gusto a scelta tra: Cioccolato, Lamponi, Pistacchio o Nocciola

A crisp shortcrust base topped with rich cream cheese filling. Available in your choice of Chocolate, Raspberry, Pistachio, or Hazelnut

CHEESECAKE BASQUE 3,7,15

L'iconica specialità cotta al forno dal cuore incredibilmente cremoso e dalla superficie piacevolmente caramellata

The iconic baked specialty with an irresistibly creamy center and a beautifully caramelized surface



LA PASTICCERIA

LE TORTE SU MISURA

CROSTATA LINZER 1,3,6,7,8,15

Un raffinato guscio speziato alla cannella e frutta secca, che racchiude una generosa e intensa confettura ai frutti di bosco

A refined cinnamon-spiced pastry crust enriched with nuts, filled with a generous and intensely flavored mixed berry jam

CROSTATA AL CIOCCOLATO 1,3,6,7,8,15

Una frolla friabile che accoglie un'intensa, setosa e avvolgente ganache al cioccolato fondente

A delicate, buttery shortcrust pastry filled with a rich, silky, and indulgent dark chocolate ganache

TORTA CAFFÈ E MASCARPONE 1,3,6,7,8,15

Il connubio perfetto tra la complessità aromatica del caffè e la morbida cremosità del mascarpone

The perfect balance between the aromatic complexity of coffee and the smooth creaminess of mascarpone

BANANA BREAD 6,8,15

Un classico intramontabile, arricchito dalle note calde e avvolgenti della banana e spezie dolci

A timeless classic, enriched with the warm and comforting notes of ripe banana and sweet spices

TORTA ALLE MELE 1,3,7,15

La regina dei dolci da credenza: un impasto soffice e ricco, profumato alla vaniglia, con mele fondenti

The queen of traditional tea cakes: a soft, rich vanilla-scented batter filled with tender baked apples





CAFFÈ LARIANO

COMO

Allergeni alimentari
Food allergens

1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains and derived.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and shellfish-based products.

3 - Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and egg products.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6 - Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and milk-based products (including lactose)

8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland nuts and their products.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and celery-based products.

10 - Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Sesame seeds and sesame products.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti in conformità alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So2 to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupins and lupins products.

14 - Molluschi e derivati.

Mollusks and products containing mollusks.

15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato

Product has been quick frozen, defrosted product

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura, ai sensi del reg. CE n852/04.

We inform our customers that some products are treated with the rapid reduction of temperature, pursuant to reg. CE n852 / 04.

I prodotti contrassegnati con il numero 15 sono surgelati portando la temperatura in brevissimo tempo a - 18°. Questa tecnica non danneggia la struttura degli alimenti

Products marked with number 15 are frozen. cooling them down to -18 ° in a very short time this cooling technique does not damage the structure of the food.



Pietanza Vegetariana | Vegetarian dish.

Pietanza Vegana | Vegan dish.



Pietanza pescetariana | Pescetarian dish

I prezzi sono espressi in euro.

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 3	GINSENG PICCOLO	€ 4
ESPRESSO DOPPIO	€ 5	GINSENG GRANDE	€ 5
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3	ORZO PICCOLO	€ 4
CAFFÈ SHAKERATO	€ 6	ORZO GRANDE	€ 5
CAPPUCCINO	€ 4	FLAT WHITE	€ 5
ICED CAPPUCCINO	€ 7	CIOCCOLATA CALDA	€ 8
AMERICANO ESPRESSO	€ 5	ICED LATTE	€ 7
MATCHA LATTE	€ 8	LATTE MACCHIATO	€ 5

CAFFÈ MONORIGINE

Scopri il caffè ottenuto da chicchi provenienti da un'unica area di coltivazione, selezionata per l'eccellenza del suo terroir.

Puro Kenya AA Top Quality - Espresso

Marcata acidità e un corpo gradevole e rotondo.

Il suo aroma floreale e fruttato con note di agrumi, more e ribes nero lo rende tra i caffè più aromatici

€ 4,50

Puro Guatemala Genuine Antigua - Caffè filtro

100% arabica Guatemala, con il suo aroma fruttato e la spiccata acidità combina dolcezza e freschezza

€ 6

Puro Etiopia - Caffè filtro

La monorigine 100% Arabica Etiopia grazie al suo aroma prorompente regala note inedite di cioccolato e rum

€ 6



COFFEE

ESPRESSO	€ 3	SMALL GINSENG	€ 4
DOUBLE ESPRESSO	€ 5	LARGE GINSENG	€ 5
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3	SMALL BARLEY COFFEE	€ 4
ICED COFFEE	€ 6	LARGE BARLEY COFFEE	€ 5
CAPPUCCINO	€ 4	FLAT WHITE	€ 5
ICED CAPPUCCINO	€ 7	HOT CHOCOLATE	€ 8
AMERICANO	€ 5	ICED LATTE	€ 7
MATCHA LATTE	€ 8	LATTE MACCHIATO	€ 5

SINGLE-ORIGIN COFFEE

Discover coffee made from beans sourced from a single growing area, selected for the excellence of its terroir.

Pure Kenya AA Top Quality - Espresso

Marked acidity with a pleasant, round body. Its floral and fruity aroma, with notes of citrus, blackberry, and blackcurrant, makes it one of the most aromatic coffees.

€ 4,50

Pure Guatemala Genuine Antigua - Filter coffee

100% Guatemalan Arabica, with a fruity aroma and pronounced acidity that combines sweetness and freshness.

€ 6

Pure Ethiopia - Filter coffee

This 100% Arabica Ethiopian single-origin coffee, thanks to its bold aroma, offers distinctive notes of chocolate and rum

€ 6



ESTRATTI & SPREMUTE

Frutta e verdura spremute a freddo quotidianamente.

Scopri le proposte di oggi

€ 10

SUCCHI FERMENTATI

Dalla frutta che lavoriamo quotidianamente,
creiamo bevande a fermentazione spontanea
con diverse sfumature aromatiche.

Scopri le proposte di oggi

€ 10

KOMBUCHA

Bevanda fermentata di nostra produzione, naturalmente frizzante,
dal gusto leggermente acidulo e aromatico.

Kombucha tè bianco e gelsomino

Kombucha allo zenzero e limone

€ 12

TÈ

€ 8

TUNG TING - Oolong - (Taiwan) - Tostato | Floreali

DARJEELING MARGARETH'S - Tè Nero - (India) - Elegante | Floreale

GOLDEN YUNNAN BLACK - Tè Nero - (Cina) - Miele | Rotondo

EARL GREY IMPERIALE - Tè Nero - (India) - Elegante | Agrumato

CHUNG FENG - Tè Verde - (Cina) - Intenso | Gelsomino

BANCHA FIORITO - Tè Verde - (Giappone) - Tostato | profumato



JUICES & EXTRACTS

Freshly cold-pressed fruit and vegetable juices prepared daily

Ask about today's selections

€ 10

FERMENTED JUICES

From the fruit we process daily,
we craft spontaneously fermented beverages
with a variety of aromatic nuances.

Ask about today's selections

€ 10

KOMBUCHA

Home-Made Fermented Beverage
Naturally sparkling, with a subtly tangy and aromatic flavor

White Tea & Jasmine Kombucha

Ginger & Lemon Kombucha

€ 12

TEA

€ 8

TUNG TING - Oolong - (Taiwan) - Toasted | Floral

DARJEELING MARGARETH'S - Black Tea - (India) - Elegant | Floral

GOLDEN YUNNAN BLACK - Black Tea - (China) - Honeyed | Round

EARL GREY IMPERIALE - Black Tea - (India) - Elegant | Citrus

CHUNG FENG - Green Tea - (China) - Intense | Jasmine

BANCHA FIORITO - Green Tea - (Japan) - Toasted | Fragrant

