



Caffetteria | Coffees

Caffè espresso | *Espresso*
euro 1,20 al tavolo | *at the table*

Caffè americano | *American coffee*
euro 1,30 al tavolo | *at the table*

Cappuccino
euro 1,50 al tavolo | *at the table*

Latte | *Milk*
euro 1,40 al tavolo | *at the table*

Cioccolata calda | *Hot chocolate*
euro 8 al tavolo | *at the table*

Selezione di tè e infusi "La Via del Tè"
Tea and herbal tea selection "La Via del Tè"
euro 8 al tavolo | *at the table*

Bevande | Beverages

Acqua minerale in bottiglia (0,75 cl) | *Bottled water (0,75 cl)*
euro 6 al tavolo | *at the table*

Spremuta di agrumi | *Fresh citrus juice*
euro 8 al tavolo | *at the table*



Croissants

euro 1,30 al tavolo | *at the table*

Croissant vuoto, cioccolato, crema, pain chocolate
Empty croissant, chocolate, cream, pain chocolate

Croissant integrale e miele
Whole wheat croissant and honey

Crossant integrale miele e mirtilli
Whole wheat croissant with honey and blueberries

Croissant al pistacchio di Bronte
Bronte pistachio croissant

Croissants vegani e gluten free

euro 2 al tavolo | *at the table*

Croissant cacao e nocciole gluten free
Cocoa and gluten free hazelnuts croissant

Croissant albicocca gluten free
Apricot gluten free croissant

Croissant vuoto vegano
Empty vegan croissant

Croissant vuoto vegano con cereali e lamponi
Empty vegan croissant with cereals and raspberries



Croissants speciali

euro 3,50 al tavolo | *at the table*

Oro bianco

cioccolato bianco, fava tonka, lavanda, foglie d'oro
white chocolate, tonka bean, lavender, gold leaves

Tiramisù

Cassata Siciliana

Pastiera Napoletana

Dolci tipici regionali | *Typical regional patries*

anticipazione de "Il Pranzo della Domenica"

preview of "Il Pranzo della Domenica"

euro 3,50 al tavolo | *at the table*

Fetta di torta del giorno

Slice of cake of the day

euro 5 al tavolo | *at the table*

Bocconcino salato

Savory bites

euro 1,50 al tavolo | *at the table*