CAFFETTERIA

Caffè	**€ 2,00**
Caffè doppio	**€ 3,00**
Caffè decaffeinato	**€ 2,30**
Caffè d'orzo (1)	**€ 2,30**
Caffè al ginseng	**€ 2,50**
Caffè corretto	**€ 3,00**
Caffè doppio corretto	**€ 4,00**
Caffè deca/orzo (1)/ginseng corretto	**€ 3,20**
Marocchino (7)	**€ 2,30**
Marocchino decaffeinato (1)/orzo (1, 7)	**€ 2,50**
Marocchino al ginseng (7)	**€ 2,80**
Irish Coffee (7)	**€ 6,00**
Caffè shakerato	**€ 4,00**
Caffè shakerato *Whisky, Amaretto, Vaniglia*	**€ 4,50**
Cappuccino (7)	**€ 2,30**
Cappuccino d'orzo (1, 7)	**€ 2,50**
Cappuccino (7) decaffeinato	**€ 2,50**
Cappuccino (7) al ginseng	**€ 2,80**
Cappuccino con latte di soia (6)	**€ 2,60**
Cappuccino d'orzo con latte di soia (1, 6)	**€ 3,00**
Cappuccino deca con latte soia (6)	**€ 3,00**
Cappuccino al ginseng con latte soia (6)	**€ 3,10**
Latte bianco (7)	**€ 2,00**
Latte macchiato (7)	**€ 2,30**
Latte macchiato decaffeinato (7)	**€ 2,50**
Latte macchiato d'orzo (1, 7)	**€ 2,50**
Latte macchiato al ginseng (7)	**€ 2,80**
Latte di soia (6)	**€ 2,30**
Latte di soia macchiato (6)	**€ 2,50**
Latte di soia macchiato orzo (1, 6)/deca (6)	**€ 2,70**
Latte di soia macchiato al ginseng(6)	**€ 3,10**
Cioccolata calda maison (6, 7, 8) (*) Cioccolata *fondente 70%*	**€ 4,50**
Cioccolata calda noisette (6, 7, 8) (*) *Pralinato alla* nocciola *e* nocciole *caramellate* (6, 7, 8)	**€ 4,50**
Aggiunta di panna (7)(*)	**€ 0,80**
Spremuta di arancia	**€ 4,50**
Spremuta di pompelmo	**€ 4,50**
Frullato con acqua	**€ 4,50**
Frullato con latte (7)	**€ 5,00**
Sciroppi e acqua *Orzata, granatina, mandorla, fragola e menta*	**€ 2,80**
Sciroppi e latte (7)	**€ 3,20**

Per i tè vedi ultime pagine

(*) Solo nella stagione invernale

(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

douce
Pâtisserie·Café

CROISSANTS

Prezzi servizio al tavolo

Croissant (1, 3 ,7) **€ 2,00**

Croissant alle mandorle (1, 3, 7, 8) **€ 2,30**

Croissant alla crema pasticcera (1, 3, 7) **€ 2,30**

Croissant alla confettura di albicocca (1, 3, 7) **€ 2,30**

Pain au chocolat (1, 3, 6, 7) **€ 2,30**

Pain aux raisins (1, 3, 7) **€ 2,30**
Girella con crema e uvetta

Chausson aux pommes (1, 3, 7) **€ 2,30**
Pasta sfoglia alla composta di mele

Sfoglia alla crema (1, 3, 7) **€ 2,30**
Pasta sfoglia con crema alla vaniglia

Sfoglia alle mele (1, 3, 7) **€ 2,50**
Pasta sfoglia con crema alla vaniglia e mele

Croissant salato (1, 3, 7, 11) **€ 2,00**
Semi di sesamo e fior di sale

Brioche francese (1, 3, 7) **€ 2,00**
Alla crema o confettura di albicocca

Mini croissant (1, 3, 7) **€ 1,50**

Girella al lampone (1, 3, 7, 8) **€ 1,50**

Girella alla nocciola (1, 3, 7, 8) **€ 1,50**

Crostatina (1, 3, 7, 8) **€ 1,50**
Con confettura e crumble di nocciola

Focaccia (1) **€ 1,50**

Croissant integrale (1, 3, 7) **€ 2,20**

Croissant integrale farcito (1, 3, 7) **€ 2,50**
Con miele, crema o marmellata

Tortino di mele (1, 3, 7) **€ 3,20**

Gatò (1, 3, 5, 7, 8) **€ 3,00**
Dolce alle mandorle con arancia candita

(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

douce
Pâtisserie·Café

BIBITE

Acqua San Bernardo 0,75 lt *Naturale/gassata*	**€ 2,00**
Acqua San Bernardo 0,5 lt *Naturale/gassata*	**€ 1,50**
Acqua trattata 1lt	
Naturale/gassata - caraffa	**€ 1,50**
Naturale/gassata - bicchiere	**€ 0,50**
Tè freddo "on the rocks" *Per la scelta della miscela* *in fondo al menù sezione "Tè e Infusi"*	**€ 4,00**
Aranciata San Pellegrino *Dolce/amara*	**€ 3,80**
Chinotto Lurisia	**€ 4,00**
Coca Cola, Fanta, Sprite	**€ 3,80**
Estathé in lattina *Limone, pesca*	**€ 3,60**
Gazzosa Lurisia	**€ 4,00**
Schweppes *Lemon, Soda, Tonica, Ginger Ale*	**€ 3,80**
Succo di frutta Looza 200ml *Ace, albicocca, ananas, arancia,* *mela, pera, pesca, pompelmo, mirtillo*	**€ 3,80**
Ginger Beer (Fever-Tree)	**€ 3,80**

Piattino finger food a richiesta *(per allergeni chiedere al personale)*	**€ 3,00**

douce
Pâtisserie·Café

DOUCE PÂTISSERIE

CHAMPENOISE* (3, 7, 8) **€ 5,50**
Mousse al Prosecco e limone, pesche e lamponi freschi, biscotto morbido alle mandorle

CHOCOA* (3, 6, 7, 8) **€ 5,50**
Mousse di cioccolato caraibe, cremoso lampone, biscotto morbido al cacao

PRINTEMPS-ETE (3, 7, 8) **€ 5,50**
Cremoso al pistacchio, gelée di frutti di bosco, pasta sablée bretone

TARTELLETTE FRAMBOISE (1, 3, 7, 8) **€ 5,50**
Pasta frolla, crema pasticcera alla vaniglia, biscotto soffice, lamponi, granella di pistacchio

CARAIBE* (1, 3, 7, 8) **€ 5,50**
Cremoso al cocco, ananas fresco, biscotto al cocco, mousse di cioccolato al latte

DÉJÀ VU* (3, 7, 8) **€ 5,50**
Cremoso al cioccolato bianco e yogurt, gelée di cassis, croccantino, biscotto morbido

TIRAMISÙ* (1, 3, 7) **€ 5,50**
Mousse al mascarpone, biscotto morbido al caffè, cacao

TENTATION* (3, 7, 8) **€ 5,50**
Pere caramellate, cremoso alla vaniglia, bavarese al caramello, biscotto morbido alle mandorle

NOISETTE* (3, 7, 8) **€ 5,50**
Mousse alla vaniglia di Tahiti, Meringa morbida e bavarese alla nocciola

CHOCO CHIC* (3, 7, 8) **€ 5,50**
Cremoso al cioccolato fondente, crema al cioccolato, fave di Tonka, croccantino al riso soffiato e biscotto

CHOCO ORANGE (3, 6, 7, 8) **€ 5,50**
Pasta frolla, ganache all'arancia con cioccolato fondente Madagascar, cremoso all'arancia

GOURMANDISE* (3, 6, 7, 8) **€ 5,50**
Croccantino al pralinato, cremoso alle 4 spezie, mousse al cioccolato fondente, biscotto al cioccolato

DOUCE PASSION* (3, 6, 7, 8) **€ 5,50**
Mousse al frutto della passione, biscotto morbido e croustillant al cocco

MONSIEUR CHOCOLAT* (3, 6, 7, 8) **€ 5,50**
Mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, biscotto morbido al cacao

CHARLOTTE* (3, 7, 8) **€ 5,50**
Mousse di frutti rossi, biscotto morbido, cremoso alla vaniglia

TARTELLETTE AGRUMI O PERE (1, 3, 7, 8) **€ 5,00**
Pasta frolla, crema di mandorla, agrumi o pere fresche

FETTA DI PANDOLCE GENOVESE (1, 3, 7) **€ 3,50**

MADELEINE (1, 3, 7) **€ 1,20**
1 pezzo

MIGNON ASSORTITI (1, 3, 6, 7, 8) **€ 1,50**
1 pezzo
Cremosi/mousse al frutto della passione, cioccolato, pistacchio, arancia, frutti rossi, champenoise

***Dolci senza farina di grano**
(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

douce
Pâtisserie·Café

MACARON e CIOCCOLATINI

1 MACARON* A SCELTA (3, 6, 7, 8) **€ 1,50**

CIOCCOLATO
Ganache al cioccolato fondente

LAMPONE
Ganache al cioccolato al latte e polpa di lamponi

FRUTTO DELLA PASSIONE
Ganache al cioccolato al latte e polpa di frutto della passione

CARAMELLO
Caramello mou al fior di sale

CIOCCOLATTE E NOCCIOLA
Ganache al cioccolato al latte e nocciola

PISTACCHIO
Pasta di mandorle al pistacchio

LIQUIRIZIA
Ganache al cioccolato fondente aromatizzato alla liquirizia

ARANCIA
Ganache al cioccolato fondente all'arancia

***Dolci senza farina di grano**

MINI TAVOLETTE CIOCCOLATO (1, 6, 7, 8) **g 20**

Aromatic: *cioccolato fondente 70%* **€ 2,30**
Classic: *cioccolato fondente 61%* **€ 2,00**
Biscuit: *cioccolato al latte 34%* **€ 2,30**

LES CHOCOLATS (1, 6, 7, 8)
1 cioccolatino a scelta **€ 1,50**
3 cioccolatini a scelta **€ 4,00**

Latte gianduja passion
Gianduja, croccantino, ganache al cioccolato al latte 40%, polpa al frutto della passione

Latte jivara
Ganache al cioccolato al latte Grand Cru Jivara 40%, consistenza cremosa

Latte praliné pistache
Cioccolato al latte, pralinato al pistacchio, consistenza croccante

Fondente café arabica
Ganache cioccolato fondente, infuso di chicchi di caffè etiope

Fondente Grand Cru
Ganache al cioccolato fondente Grand Cru Guanaja 70%

Sensation tè Earl Grey
Ganache al cioccolato fondente, tè Earl Grey

Fondente manjari Framboise
Pasta di frutta al lampone, ganache al cioccolato fondente Manjari 64%

Latte Dulcey Caramélia
Ganache al cioccolato al latte caraméla con note di biscotto e caramelo

Fondente cassis
Ganache cioccolato fondente con note intense di ribes nero di Borgogna

Fondente citron vert
Ganache cioccolato fondente con polpa di limone verde del Messico

Latte praliné mandorla
Cioccolato al latte, pralinato fruttato di mandorle e nocciole

Praliné Tonka
Pralinato alla mandorla e nocciola insaporito con fava di Tonka

La selezione dei cioccolatini può essere soggetta a variazioni

(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

douce
Pâtisserie·Café

MENU DEL PRANZO DALLE 11 ALLE 16

Con calice di vino bianco o rosso maison + € 3,80

Flan di melanzane con bocconcini di pollo (1, 7, 8) **€ 10,00**
In "panure" alle erbe, profumati e dorati al curry

Tarte Tatin e bresaola (1, 7) **€ 10,00**
Tarte Tatin di verdura accompagnata da bresaola della Valtellina IGP e scaglie di Parmigiano

Lasagne al forno al pesto genovese (1, 7, 8) **€ 10,00**

Lasagne al forno alla Norma (1, 7, 8) **€ 10,00**
Con melanzane, ricotta pugliese, mozzarella e pomodoro

Roast beef "tonnato" (1, 3, 4, 7, 8, 11) **€ 11,00**
Roast beef cotto al sale con croissant salato tostato, salsa tonnata, insalatina e pomodorini

Hamburger gourmet (1, 3, 7) **€ 10,00**
Hamburger al cumino nel panino con formaggio, servito con ketchup e maionese "maison"

Salmone affumicato (1, 3, 7) **€ 13,00**
Con insalata di finocchi e agrumi, pain brioche tostato e burro al limone

Prosciutto Serrano (1, 3, 7) **€ 12,00**
Con pain brioche tostato, bocconcino di bufala, misticanza e pomodorini

Polpettone alla genovese in sfoglia (1,3,7,8) **€ 10,00**
Accompagnato da formaggio Camembert e pesto di basilico

Insalata Niçoise (1, 3, 4, 7) **€ 10,00**
Tonno, uovo sodo, acciughe, olive taggiasche, pomodorini e misticanza con crostini alle erbette

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7) **€ 11,00**
Tonno fresco caramellato in salsa di soia, misticanza, Parmigiano, fragole e crostini alle erbette

Insalata Caesar (1, 3, 7, 10) **€ 10,00**
Misticanza, pollo al vapore, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano e crostini alle erbette

Insalata Classica (1, 7) **€ 9,00**
Misticanza, pomodorini, carote, mais, mozzarella di bufala e crostini alle erbette

Caprese (1, 7, 8) **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto Genovese e basilico

Selezione di 6 formaggi italiani (1, 3, 7, 8) **€ 12,00**
Accompagnati da confetture di frutta, miele, mandorle salate e pain brioche tostato: Gran Nuraghe (Sardegna); ricotta affumicata stagionata (Friuli); Blu di Morozzo (Piemonte); mozzarella di bufala (Campania); pecorino di Pienza semistagionato (Toscana); Rubbia (Lombardia)

Nei giorni feriali: **menù del giorno, vedi lavagna**

Con acqua e caffé **da € 9,00 a € 14.00**
+ bicchiere di vino maison **+ € 3,80**
+ Douce monoporzione (1, 3, 6, 7, 8)/ macedonia **+ € 4,00**

Il pane (1, 7) **è tutto prodotto nel Douce Labò**
(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi inizio menù

douce
Pâtisserie·Café

DOUCE SANDWICHES

Con calice di vino bianco o rosso maison + € 3,80

Croque Monsieur (1, 3, 7) **€ 7,00**
Toast francese con prosciutto cotto, formaggio gratinato e béchamel, servito con insalatina e pomodorini

Croque Monsieur Chèvre e noci (1, 3, 7, 8) **€ 7,00**
Toast francese con formaggio di capra, formaggio gratinato, noci e béchamel, servito con insalatina e pomodorini

Croque Monsieur Rustic (1, 3, 7) **€ 7,00**
Toast francese con formaggio, pancetta affumicata, champignon e béchamel, servito con insalatina e pomodorini

Croque Monsieur Vegetariano (1, 3, 7) **€ 7,00**
Toast francese con formaggio, carote, zucchine, melanzane e béchamel, servito con insalatina e pomodorini

Croissant Integrale salato Chèvre (1, 7, 11) **€ 6,00**
Speck, formaggio di capra e songino

Croissant Integrale salato Serrano (1, 7, 11) **€ 6,00**
Prosciutto Serrano, misticanza e pomodorini

Croissant Integrale salato Cotto (1, 7, 11) **€ 5,50**
Prosciutto cotto e formaggio

Viennoise Salmone (1, 4, 6, 7) **€ 7,00**
Pane al latte con grué di cacao, salmone affumicato, finocchio, citronette al limone e foglie di cioccolato

Viennoise Bufala (1, 7, 8) **€ 6,50**
Pane al latte con nocciole, mozzarella di bufala, zucchine grigliate e pesto di basilico

Baguette Siciliana (1, 4, 7, 8) **€ 6,50**
Pane "baguette" farcito con tonno, radicchio rosso e pesto di pistacchio

Baguette "Caesar" (1, 3, 7, 10) **€ 6,50**
Pane "baguette" farcito con striscioline di pollo al vapore, misticanza, salsa "Caesar " e scaglie di Parmigiano

Baguette Club (1, 3, 7, 10) **€ 6,50**
Pane "baguette" farcito con senape, maionese, arrosto di tacchino, pomodorini, pancetta e misticanza

Baguette Vegetariana (1, 7, 8) **€ 6,50**
Pane "baguette" farcito con rucola, provola delle Madonie, melanzane grigliate e pesto di rucola

Baguette Roast beef (1, 4, 7, 8) **€ 6,50**
Pane "baguette" farcito con roast beef, salsa tonnata, songino, pomodorini e mandorle salate

I MINI SALATI **€ 3,50**
Croissant, panini e focaccine farciti

Il pane (1, 7) **è tutto prodotto nel Douce Labò**
(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

douce
Pâtisserie·Café

MENU DELLA SERA DALLE 16 ALLE 21.30

Con calice di vino bianco o rosso maison + € 3,80

Lasagne al forno al pesto genovese (1,7,8) **€ 10,00**

Lasagne al forno vegetariane (1, 7, 8)**€ 10,00**
Con melanzane, zucchine,
pomodorini secchi e scamorza affumicata

Lasagne al forno alla Norma (1, 7, 8) **€ 10,00**
Con melanzane, ricotta pugliese,
mozzarella e pomodoro

Flan di melanzane (1, 7, 8) **€ 10,00**
Con bocconcino di pollo in "panure"
alle erbe, profumati e dorati al curry

Salmone affumicato (1, 3, 4, 7) **€ 13,00**
Con insalata di finocchi e agrumi,
pain brioche tostato e burro al limone

Prosciutto Serrano (1, 3, 7) **€ 12,00**
Con pain brioche tostato,
bocconcino di bufala, misticanza e
pomodorini

Insalata Niçoise (1, 3, 4, 7) **€ 10,00**
Tonno, uovo sodo, acciughe, olive
taggiasche, pomodorini e misticanza
con crostini alle erbette

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7) **€ 11,00**
Tonno fresco caramellato con salsa di
soia, misticanza, parmigiano, fragole
e crostini alle erbette

Insalata Caesar (1, 3, 7, 10) **€ 10,00**
Misticanza, pollo al vapore,
salsa Caesar, scaglie di Parmigiano,
crostini alle erbette

Insalata Classica (1, 7) **€ 9,00**
Misticanza, pomodorini, carote, mais,
mozzarella di bufala e crostini alle erbette

Caprese (1, 7, 8) **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Selezione di 6 formaggi italiani (1, 3, 7, 8) **€ 12,00**
Accompagnati da confetture di frutta,
miele, mandorle salate, brioche tostata:
Gran Nuraghe (Sardegna); Rubbia (Lombardia);
ricotta affumicata stagionata (Friuli);
Blu di Morozzo (Piemonte);
mozzarella di bufala (Campania);
pecorino di Pienza semistagionato (Toscana)

Croque Monsieur (1, 3, 7) **€ 7.00**
Toast francese con prosciutto cotto e formaggio
gratinato e béchamel, servito con insalatina

Croque Chèvre e noci (1, 3, 7, 8) **€ 7.00**
Toast francese con formaggio
di capra, formaggio gratinato, noci
e béchamel, servito con insalatina

Croque Monsieur Rustic (1, 3, 7) **€ 7,00**
Toast francese con formaggio, pancetta affumicata,
champignon e béchamel, servito con insalatina

Croque Monsieur Vegetariano (1, 3, 7) **€ 7,00**
Toast con formaggio, carote, zucchine,
melanzane e béchamel, servito con insalatina

Croissant Integrale salato Chèvre (1, 7, 11) **€ 6,00**
Speck, formaggio di capra e songino

Croissant Integrale salato Serrano (1, 7, 11) **€ 6,00**
Prosciutto Serrano, misticanza e
pomodorini

Croissant Integrale salato Cotto (1, 7, 11) **€ 5,50**
Prosciutto cotto e formaggio

Il pane (1, 7) **è tutto prodotto nel Douce Labò**
(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

douce
Pâtisserie·Café

VINI ROSSI

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

ITALIANI

LIGURIA

Ormeasco di Pornassio Superiore Durin

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

Rossese Superiore Foresti

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

PIEMONTE

Nebbiolo Langhe Regret Monchiero e Carbone

Bicchiere	€ 5,00	€ 7,00*
Bottiglia	€ 24,00	

Barbaresco Asili Ca' del Bajo

Bicchiere	€ 8,00	€ 10,00*
Bottiglia	€ 40,00	

Dolcetto d'Alba Lodoli Ca' del Bajo

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

Barbera d'Alba Ca' del Bajo

Bicchiere	€ 5,00	€ 7,00*
Bottiglia	€ 24,00	

FRANCESI

BORDEAUX

Saint Estephe Chateau Haut–Beausejour Cru Bourgeois

Bicchiere	€ 10,00	€ 12,00*
Bottiglia	€ 50,00	

BORGOGNA

Bourgogne Rouge Joseph Faiveley

Bicchiere	€ 8,00	€ 10,00*
Bottiglia	€ 40,00	

Mercurey Rouge La Framboisiere Premier Cru, Domaines Faiveley

Bicchiere	€ 10,00	€ 12,00*
Bottiglia	€ 50,00	

COTES DU RHONE

Côtes-du-Rhone Saint Esprit Delas Frères

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

● *vini momentaneamente esauriti*

douce
Pâtisserie·Café

VINI BIANCHI

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

ITALIANI

LIGURIA

Pigato

Bicchie 0re	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

Vermentino

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

PIEMONTE

La Mesma
Gavi DOCG del comune di Gavi
Etichetta Gialla

Bicchiere	€ 5,00	€ 7,00*
Bottiglia	€ 25,00	

La Mesma
Gavi DOCG del comune di Gavi
Etichetta Nera

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 30,00	

VENETO

Sauvignon Felluga

Bicchiere	€ 7,00	€ 9,00*
Bottiglia	€ 35,00	

Sharjs Felluga

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,00*
Bottiglia	€ 32,00	

FRANCESI

ALSAZIA

Pinot Blanc Les Princes Abbés
Domaines Schlumberger

Bicchiere	€ 7,00	€ 9,00*
Bottiglia	€ 35,00	

Muscat Les Princes Abbés
Domaines Schlumberger

Bicchiere	€ 8,00	€ 10,00*
Bottiglia	€ 40,00	

BORGOGNA

Bourgogne Blanc
Retour des Flandres Regnard

Bicchiere	€ 7,00	€ 9,00*
Bottiglia	€ 35,00	

Poully Fuissé L'Ancien Prieuré
Regnard

Bicchiere	€ 10,00	€ 12,00*
Bottiglia	€ 50,00	

● *vini momentaneamente esauriti*

douce
Pâtisserie·Café

VINI BIANCHI E ROSATI

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

FRANCESI

LOIRA

Poully Fumé de Laudocette

Bicchiere	**€ 10,00**	**€ 12,00***
Bottiglia	**€ 50,00**	

Chablis Saint Pierre
Albert Pic

Bicchiere	**€ 8,00**	**€ 10,00***
Bottiglia	**€ 40,00**	

Sancerre Compte La Fond

Bicchiere	**€ 9,00**	**€ 11,00***
Bottiglia	**€ 46,00**	

VINI ROSATI

LIGURIA

Serasuolo Il Monticello
Liguria di Levante Rosato

Bicchiere	**€ 5,00**	**€ 7,00***
Bottiglia	**€ 25,00**	

FRANCESI

Par Hasard Coteaux du Languedoc
Pic Saint Loup

Bicchiere	**€ 7,00**	**€ 9,00***
Bottiglia	**€ 35,00**	

Dame Jeanne Rosé Aoc
Languedoc Pic Saint Loup

Bicchiere	**€ 7,00**	**€ 9,00***
Bottiglia	**€ 35,00**	

Rose & Roll
Vin de Pys Méditerraneé Rosé

Bicchiere	**€ 5,00**	**€ 7,00***

N°2 de Saint Martin
Cotes de Provence Rosé

Bicchiere	**€ 5,00**	**€ 7,00***
Bottiglia	**€ 25,00**	

● *vini momentaneamente esauriti*

douce
Pâtisserie·Café

BOLLICINE

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

CHAMPAGNE BRUT

Roederer Brut Premièr

Bicchiere	**€ 12,00**	**€ 14,00***
Bottiglia 37,5 cl	**€ 40,00**	
Bottiglia 75 cl	**€ 70,00**	

Chassenay d'Arce
Cuvée Privilege Brut

Bottiglia 37,5 cl	**€ 35,00**
Bottiglia 75 cl	**€ 60,00**

CHAMPAGNE ROSÉ

Chassenay d'Arce
Cuvée Selection Rosé

Bicchiere	**€ 12,00**	**€ 14,00***
Bottiglia	**€ 60,00**	

CHAMPENOISE

Bellavista Alma Brut

Bicchiere	**€ 8,00**	**€ 10,00***
Bottiglia 37,5 cl	**€ 25,00**	
Bottiglia 75 cl	**€ 45,00**	

Contadi Castaldi Brut

Bicchiere	**€ 6,00**	**€ 8,00***
Bottiglia 37,5 cl	**€ 18,00**	
Bottiglia 75 cl	**€ 32,00**	

Contadi Castaldi Rosé

Bicchiere	**€ 6,50**	**€ 8,50***
Bottiglia 37,5 cl	**€ 20,00**	
Bottiglia	**€ 35,00**	

Prosecco di Valdobbiadene
Merotto Brut docg
extra dry Colbelo

Bicchiere	**€ 5,00**	**€ 7,00***
Bottiglia	**€ 24,00**	

● *vini momentaneamente esauriti*

douce
Pâtisserie·Café

BIRRE

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

Radeberger 5.0° *Pilsner*
Storica tedesca, bionda giallo paglierino lucente,
schiuma compatta.
Aroma fresco di lieviti, gusto secco e persistente
33 cl € 5,50 **€ 7,50***

Schöfferhofer 5.0° *Hefeweizen*
Biondo giallo dorato, non filtrata, schiuma compatta.
Aroma fruttato e speziato, gusto dolce e strutturato
50 cl € 7,00 **€ 9,00***

Norbertus Kardinal 7.5° *Bock*
Doppio malto ambrata, schiuma compatta.
Aroma persistente, gusto dolce di marasca e finale amaro
50 cl € 7,00 **€ 9,00***

Norbertus Edelstark 7.5° *Heller Bock*
Doppio malto giallo dorato, schiuma compatta.
Aroma speziato, gusto dolce ben strutturato e persistente
50 cl € 7,00 **€ 9,00***

Norbertus Weissbock 7.2° *Hefeweizen Bock*
Doppio malto bionda, giallo dorato, schiuma compatta.
Aroma ben strutturato con sentori fruttati,
gusto dolce con finale pulito e persistente
50 cl € 7,00 **€ 9,00***

Inedit 4.8° *Blanche*
Combinazione unica di malto d'orzo e di frumento,
giallo dorato torbida.
Aroma di agrumi, gusto dolce con note acide e speziate
33 cl € 5,50 **€ 7,50***

douce
Pâtisserie·Café

BIRRE

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

		***con piattino finger food** *(per allergeni chiedere al personale)*
Clausthaler *Lager analcolica* Giallo dorato, schiuma persistente, aroma fresco, gusto amaro con note di luppolo e spezie 33 cl	€ 5,50	**€ 7,50***
Cervisia ciurma 5.0° *Lager (Italiana)* A bassa fermentazione, schiuma candida e abbondante. Aroma gradevolmente fruttato con note di cereali e finale gradevolmente luppolato 33 cl	€ 6,00	**€ 8,00***
Daura 5.4° *Lager senza glutine* Giallo dorato, schiuma compatta, aroma di lieviti ed erbe aromatiche, gusto dolce con note di miele e frutta 33 cl	€ 5,50	**€ 7,50***
Daura Märzen 7.2° *senza glutine* Doppio malto, ambrata, limpida, schiuma persistente. Aromi intensi di malto, miele e spezie. Gusto dolce con finale amaro e buona persistenza 33 cl	€ 7,00	**€ 9,00***

UE 1169/2011 Allergeni: le birre contengono naturalmente malto d'ORZO e/o di FRUMENTO come indicato sulle etichette

douce
Pâtisserie·Café

ALCOLICI E VINI LIQUOROSI

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

Amari € 4,50
SanSimone, Montenegro, Brancamenta, Averna, Fernet, Santa Maria al Monte

Baileys € 4,50

Barolo Chinato Marrone € 8,00

Brandy € 5,00
Carlos I, Cardenal Mendoza, Stravecchio

Cognac € 6,00
Courvosier

Di Saronno € 4,50

Gin € 5,00
Tanqueray, Bombay, Beefeater

Gin € 8,00
Tanqueray N. Ten, Hendricks, N. 209

Grappa € 5,00

Limoncino € 4,00

Liquore alla liquirizia € 4,00

Mirto Zedda Piras € 4,00

Passito di Pantelleria Donnafugata € 8,00

Picolit DOCG La Roncaia € 10,00

Porto € 7,00
Ramos Pinto Riserva Adriano

Punch € 4,00
Mandarino, Rhum

Rhum € 10,00
Zacapa Centenario 23 anni

Rhum € 6,00
Pampero Anniversario

Sauternes Château Broustet € 10,00

Tequila € 5,00
José Cuervo Especial Reposado

Vodka € 5,00
Moskovskaya, Absolut

Vodka € 8,00
Beluga, Gray Goose

Whisky € 5,50
Johnny Walker Red 5 anni, Ballantine's 5 anni, Glen Grant 5 anni, Irish Jameson 5 anni, Jack Daniel's

Whisky € 6,50
Laphroaig 10 anni, Glenmorangie 10 anni

Whisky € 9,00
Oban 14 anni, Lagavulin 16 anni

Martini € 6,00* € 4,00
Rosso, bianco, dry

Pastis 51 € 6,00* € 4,00

douce
Pâtisserie·Café

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

COCKTAILS ANALCOLICI

€ 6,00 **€ 8,00***

AFRICA
Cocco, ananas, banana

ANALCOLICO ALLA FRUTTA
Mix di frutta fresca di stagione

FLORIDA
Arancia, lime, pompelmo, zucchero, soda

SHIRLEY TEMPLE
Ginger Ale, Granatina

VIRGIN PIÑA
Cocco, ananas

SKIWASSER
Cranberry juice, limone, soda

CRODINO/APEROL SODA	**€ 4,00**	**€ 6,00***
CAMPARI SODA/SAN BITTER	**€ 4,00**	**€ 6,00***
SUCCO DI POMODORO "LOOZA" Condito	**€ 4,00**	**€ 6,00***

COCKTAILS CLASSICI

€ 6,00 **€ 8,00***

ALEXANDER
Brandy, crema di latte, crema cacao scuro

AMERICANO
Vermouth rosso, Bitter, soda

ANGELO AZZURRO**
Vodka, Triple Sec, Blue Curaçao, Sweet and Sour

BACARDI
Rum bianco, Granatina, limone

BLACK RUSSIAN**
Vodka, liquore al caffè

BLOODY MARY**
Vodka, succo di pomodoro, limone

BRONX**
Gin, Vermouth rosso, Vermouth dry, arancia

COSMOPOLITAN**
Vodka, Triple Sec, Cranberry juice, limone

DAIQUIRI
Rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero

GARIBALDI
Bitter, arancia

***I cocktails possono essere realizzati con Gin a scelta tra Tanqueray N. Ten, Hendricks, N.209, con Rhum Zacapa Centenario 15 anni,*

douce
Pâtisserie·Café

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

con Vodka a scelta tra Beluga, Belvedere, Gray Goose al prezzo complessivo di ***€ 8,00*** *senza piattino,* ***€ 10,00*** *con piattino*

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

COCKTAILS CLASSICI € 6,00 € 8,00*

GIN FIZZ**
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

GIN AND IT**
Gin, Vermouth rosso

GRASSHOPPER
Crema di latte, crema cacao bianca, crema menta verde

INVISIBILE**
Vodka, Gin, Rhum bianco, Sweet and Sour

LUCAS
Brandy, Cointreau, spumante, limone

MANHATTAN
Canadian whisky, Vermouth rosso, Angostura

MARGARITA
Tequila, Cointreau, limone

COCKTAIL MARTINI**
Gin, Vermouth dry

VODKA MARTINI**
Vodka, Vermouth dry

NEGRONI**
Gin, Vermouth rosso, Bitter

MOSCOW MULE**
Vodka, ginger beer e succo di limone

NEGRONI SBAGLIATO
Vermouth rosso, Bitter, spumante

NEGROSKI**
Vodka, Vermouth rosso, Bitter

OLD FASHIONED
Bourbon whisky, Angostura, zolletta di zucchero, soda

PIÑA COLADA**
Rum bianco, ananas, cocco

SCREWDRIVER**
Vodka, arancia

SIDECAR
Cognac, Cointreau, succo di limone

SPRITZ
Aperol oppure Bitter, Prosecco, soda

STINGER
Brandy, crema di menta bianca

TEQUILA SUNRISE
Tequila, Granatina, arancia

WHITE RUSSIAN**
Vodka, liquore al caffè, crema di latte

WHITE LADY**
Gin, Cointreau, succo di limone

I cocktails possono essere realizzati con Gin a scelta tra Tanqueray N. Ten, Hendricks, N.209, con Rhum Zacapa Centenario 15 anni, con Vodka a scelta tra Beluga, Belvedere, Gray Goose al prezzo complessivo di* ***€ 8,00 *senza piattino,* ***€ 10,00*** *con piattino*

douce
Pâtisserie·Café

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

MUDDLE COCKTAILS € 6,00 € 8,00*

CAIPIRIÑA
Cachaça, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA
Vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIRISSIMA
Rum bianco, lime, zucchero di canna

CAIPI MEXICO
Tequila, lime, zucchero di canna

MOJITO**
Rum chiaro, menta, lime, zucchero di canna, soda

MOJITO PASSION**
Rum chiaro, menta, lime, zucchero, maracuja fresca, soda

RUM COOLER**
Rum scuro, Ginger Ale, lime, zucchero di canna

***I cocktails possono essere realizzati con Gin a scelta tra Tanqueray N. Ten, Hendricks, N.209, con Rhum Zacapa Centenario 15 anni, con Vodka a scelta tra Beluga, Belvedere, Gray Goose al prezzo complessivo di **€ 8,00** senza piattino, **€ 10,00** con piattino*

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

SPARKLING DRINKS € 6,00 € 8,00*

BELLINI***
Prosecco, purea di pesca

KIR
Vino bianco, crema di Cassis

KIR PETILLANT
Spumante, crema di Cassis

MELLINI***
Prosecco, purea di melone

MIMOSA
Prosecco, spremuta d'arancia

ROSSINI
Prosecco, purea di fragola

WOOD***
Prosecco, frutti di bosco frullati

KIR ROYAL € 9,00 € 11,00*
Champagne, crema di Cassis

CHAMPAGNE COCKTAIL € 10,00 € 12,00*
Brandy, Champagne, Angostura, zucchero.

**** Poiché si utilizza frutta fresca di stagione, in alcuni periodi dell'anno questi prodotti non vengono serviti*

douce
Pâtisserie·Café

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò (per allergeni chiedere al personale)

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

FASHIONABLE COCKTAILS

€ 6,00 **€ 8,00***

ARANCIA MECCANICA
Gin, Apricot brandy, prosecco, arancia

CUBA LIBRE
Rum scuro, cola

GIN TONIC
Gin, tonica

GIN LEMON
Gin, Schweppes Lemon

LONG ISLAND ICED TEA
Gin, Vodka, Rum bianco, Triple Sec, Sweet and Sour, cola

LONG TEXAS ICED TEA
Rum bianco, Tequila, Triple Sec, Vodka, Gin, cola

MALIBÚ
Malibù, cola

PIMM'S
Pimm's, Ginger Ale

SEX ON THE BEACH
Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, cranberry juice

TAMPICO
Triple Sec, Bitter, limone, soda

VODKA TONIC
Vodka, soda

VODKA LEMON
Vodka, Schweppes Lemon

VODKA PESCALEMON
Vodka alla pesca, Schweppes Lemon

douce
Pâtisserie·Café

TÈ

Accompagnati da biscottini di produzione Douce Labò (1, 3, 7, 8)

€ 4,00

ROSA D'INVERNO
Miscela dal gusto ricercato, composta da tè nero cinese alla rosa e tè verde giapponese Bancha, arricchita da petali di fiori, boccioli di rosellina e aromi di frutta. Miscela non troppo corposa e dal contenuto di teina modesto. Gusto rotondo e fruttato. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

BANCHA FIORITO
Miscela di tè verde giapponese Bancha e tè verde cinese al gelsomino, arricchita da aromi di frutta. Aroma intenso e fiorito, gusto fruttato. Modesto contenuto di teina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

EARL GREY IMPERIALE
Tè nero indiano Darjeeling arricchito da un prestigioso aroma naturale di bergamotto. Aroma intenso, gusto piacevolmente agrumato e persistente. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

TEA ENGLISH BREAKFAST
Classica miscela forte di tè neri indiani e di Ceylon. Aroma intenso, gusto pieno e persistente, leggermente tannico. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli. Tollera una nuvola di latte.

SPECIAL GUNPOWDER
È il tè verde più bevuto al mondo. Si caratterizza per la foglia arrotolata a mano a ricordare piccole palline di polvere da sparo (da qui ne deriva il nome inglese e di mercato "gunpowder"). Tè dal basso contenuto di teina. Aroma intenso, gusto pieno e deciso, leggermente amarognolo. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

MARRAKECH MINT
Tè verde in foglia. Gusto intenso di menta. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

DARJEELING FTGFOP
Tè nero indiano della regione Darjeeling, conosciuto anche come lo "champagne" tra i tè per le sue caratteristiche aromatiche e per la particolare lavorazione. Gusto deciso e leggermente fruttato, con note di moscatello e spezie. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

A piacere i tè possono essere serviti "on the rocks"

douce
Pâtisserie·Café

INFUSI

Accompagnati da biscottini di produzione Douce Labò (1, 3, 7, 8)

TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA **€ 4,00**
Composto di erbe (semi di finocchio e radice di liquirizia) pensate per aiutare la digestione. Gusto dolce e morbido. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

TISANA RELAXING
Composto di erbe rinomate per le proprietà rilassanti: camomilla, semi di finocchio, tiglio, menta piperita, luppolo, salice, melissa, passiflora, biancospino, lavanda asperula, maggiorana. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

SOGNO D'AMORE – INFUSO DI FRUTTA
Karkadè, bacche di rosa canina, pezzetti di frutta, aromi. Gusto di caramel mou e frutta, leggermente acidulo. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli per esaltarne il gusto.

FRUTTI DI BOSCO – INFUSO DI FRUTTA
Karkadè, bacche di rosa canina, pezzetti di frutta, mirtilli e aromi. Gusto fruttato e corposo, leggermente acidulo. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli per esaltarne il gusto.

I BOUQUET DI TÈ

Accompagnati da biscottini di produzione Douce Labò (1, 3, 7, 8)

€ 6,00

L'arte cinese di creare bouquet di tè è molto antica.
Le gemme e le foglioline tenere vengono legate insieme a mano a formare sfere, torri e mazzolini che spesso nascondono all'interno fiori di gelsomino, calendula, amaranto. Una volta in infusione si assiste al lento sbocciare dei meravigliosi fiori di tè.

WHITE HEART
Tè verde e fiori di calendula

Si presenta come un grande cuore di gemme molto grandi, ricoperte dalla caratteristica lanugine, che nasconde al suo interno un fiore bianco di calendula. Una volta messo in infusione, piano piano il cuore si apre e si vedono le gemme e il fiore al suo interno. Stupefacente prodotto dell'antica arte cinese del Gong Yi Cha.
È rigorosamente lavorato a mano ed è di produzione limitata.
Aroma floreale, delicato e dolciastro.
Gusto soave e morbido, note sottili di miele e fiori.

YELLOW SUNSHINE
Tè verde e fiori di calendula

Una meraviglia per gli occhi e il palato.
La sfera di gemme apicali ancora avvolte dalla caratteristica peluria bianca nasconde al suo interno un grande fiore giallo di calendula. Una volta messo in infusione, piano piano la sfera si apre e si vedono le gemme e il fiore al suo interno. Stupefacente prodotto dell'antica arte cinese del Gong Yi Cha.
È rigorosamente lavorato a mano ed è di produzione limitata.
Aroma floreale, delicato e dolce.
Gusto soave e morbido, note di miele e fiori.

La disponibilità di questi tè, che derivano da coltivazioni biologiche, è condizionata dalla reperibilità di fiori con le caratteristiche adatte.

● *bouquet momentaneamente esauriti*

douce
Pâtisserie·Café

ALLERGIE O INTOLLERANZE

Elenco delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
   - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
   - malto destrine a base di grano;
   - sciroppi di glucosio a base di orzo;
   - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutti gli animali ovipari*).
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
   - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   - 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, tranne:
   - olio e grasso di soia raffinato;
   - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferoloD-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   - lattiolo (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
   - mandorle *(Amigdalus communis L.)*, nocciole *(Corylus avellana)*, noci *(Juglans regia)*, noci di acagiù *(Anacardium occidentale)*, noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile *(Bertholletia excelsa)*, pistacchi *(Pistacia vera)*, noci macadamia o noci del Queensland *(Macadamia ternifolia)* e i loro prodotti, tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico.
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 concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 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.

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
Per i prodotti in cui non sono indicati gli ingredienti si veda il libro degli ingredienti.
Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

douce
Pâtisserie·Café