

CAFFETERIA

Caffè	€ 2,00	Latte macchiato al ginseng (7)	€ 2,80
Caffè doppio	€ 3,00	Latte di soia (6)	€ 2,30
Caffè decaffeinato	€ 2,20	Latte di soia macchiato (6)	€ 2,50
Caffè d'orzo (1)	€ 2,20	Latte di soia macchiato orzo (1, 6)/deca (6)	€ 2,70
Caffè al ginseng	€ 2,40	Latte di soia macchiato al ginseng (6)	€ 3,10
Caffè corretto	€ 3,00	Cioccolata calda maison (6, 7, 8) (*)	€ 4,50
Caffè doppio corretto	€ 4,00	Cioccolata fondente 70%	
Caffè deca/orzo (1)/ginseng corretto	€ 3,20	Cioccolata calda noisette (6, 7, 8) (*)	€ 4,50
Marocchino (7)	€ 2,20	<i>Pralinato alla nocciola e nocciole caramellate (6, 7, 8)</i>	
Marocchino decaffeinato (1)/orzo (1, 7)	€ 2,40	Aggiunta di panna (7) (*)	€ 0,80
Marocchino al ginseng (7)	€ 2,60	Spremuta di arancia	€ 4,50
Irish Coffee (7)	€ 6,00	Spremuta di pompelmo	€ 4,50
Caffè shakerato	€ 4,00	Frullato con acqua	€ 4,50
Caffè shakerato <i>Whisky, Amaretto, Vaniglia</i>	€ 4,50	Frullato con latte (7)	€ 5,00
Cappuccino (7)	€ 2,20	Sciropi	€ 2,80
Cappuccino d'orzo (1, 7)	€ 2,40	<i>Orzata, granatina, mandorla, fragola e menta</i>	
Cappuccino (7) decaffeinato	€ 2,40	Sciropi e latte (7)	€ 3,00
Cappuccino (7) al ginseng	€ 2,60		
Cappuccino con latte di soia (6)	€ 2,50		
Cappuccino d'orzo con latte di soia (1, 6)	€ 2,80		
Cappuccino deca con latte soia (6)	€ 2,80		
Cappuccino al ginseng con latte soia (6)	€ 3,10		
Latte bianco (7)	€ 2,00		
Latte macchiato (7)	€ 2,20		
Latte macchiato decaffeinato (7)	€ 2,40		
Latte macchiato d'orzo (1, 7)	€ 2,40		

Per i tè vedi ultime pagine

(*) Solo nella stagione invernale

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

CROISSANTS

Prezzi servizio al tavolo

Croissant (1, 3, 7)	€ 1,10		
Croissant alle mandorle (1, 3, 7, 8)	€ 1,40	Croissant salato (1,3,7,11)	€ 1,10
Croissant alla crema pasticcera (1, 3, 7)	€ 1,40	<i>Semi di sesamo e fior di sale</i>	
Croissant alla confettura di albicocca (1,3,7)	€ 1,40	Brioche francese (1,3,7)	€ 1,20
Pain au chocolat (1,3,6,7)	€ 1,40	<i>Alla crema o confettura di albicocca</i>	
Pain aux raisins (1,3,7)	€ 1,40	Mini croissant (1,3,7)	€ 0,70
<i>Girella con crema e uvetta</i>		Girella al lampone (1,3,7,8)	€ 0,70
Chausson aux pommes (1, 3, 7)	€ 1,40	Girella alla nocciola (1,3,7,8)	€ 0,70
<i>Pasta sfoglia alla composta di mele</i>		Crostatina (1,3,7,8)	€ 1,20
Sfoglia alla crema (1, 3, 7)	€ 1,20	<i>Con confettura e crumble di nocciola</i>	
<i>Pasta sfoglia con crema alla vaniglia</i>		Focaccia (1)	€ 0,90
Sfoglia alle mele (1, 3, 7)	€ 2,00		
<i>Pasta sfoglia con crema alla vaniglia e mele</i>			
Croissant integrale (1, 3, 7)	€ 1,30		
Croissant integrale farcito (1, 3, 7)	€ 1,50		
<i>Con miele, crema o marmellata</i>			
Tortino di mele (1, 3, 7)	€ 2,50		
<i>Con miele, crema o marmellata</i>			
Gatò (1, 3, 5, 7, 8)	€ 2,00		
<i>Dolce alle mandorle con arancia candita</i>			

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

BIBITE

Acqua San Bernardo 0,75 lt € 2,00

Naturale/gassata

Acqua San Bernardo 0,5 lt € 1,50

Naturale/gassata

Acqua trattata 1lt

Naturale/gassata - caraffa € 1,50

Naturale/gassata - bicchiere € 0,50

Tè freddo "on the rocks" € 4,00

*Per la scelta della miscela
in fondo al menù sezione "Tè e Infusi"*

Aranciata San Pellegrino € 3,60

Dolce/amara

Chinotto Lurisia € 4,00

Coca Cola, Fanta, Sprite € 3,60

Estathe in lattina € 3,50

Limone, pesca

Gazzosa Lurisia € 4,00

Schweppes € 3,60

Lemon, Soda, Tonica, Ginger Ale

Succo di frutta Looza 200ml € 3,60

*Ace, albicocca, ananas, arancia,
mela, pera, pesca, pompelmo, mirtillo*

Ginger Beer (Fever-Tree) € 3,60?

Lemon, Soda, Tonica, Ginger Ale

Piattino finger food a richiesta € 3,00

(per allergeni chiedere al personale)

DOUCE PÂTISSERIE

CHAMPENOISE* (3, 7, 8) € 5,50 <i>Mousse al Prosecco e limone, pesche e lamponi freschi, biscotto morbido alle mandorle</i>	CHOCO ORANGE (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Pasta frolla, ganache all'arancia con cioccolato fondente Madagascar, cremoso all'arancia</i>
CHOCOA* (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Mousse di cioccolato caraibe, cremoso lampone, biscotto morbido al cacao</i>	GOURMANDISE* (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Croccantino al pralinato, cremoso alle 4 spezie, mousse al cioccolato fondente, biscotto al cioccolato</i>
PRINTEMPS-ETE (3, 7, 8) € 5,50 <i>Cremoso al pistacchio, gelée di frutti di bosco, pasta sablée bretonne</i>	DOUCE PASSION* (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Mousse al frutto della passione, biscotto morbido e croustillant al cocco</i>
TARTELLETTE FRAMBOISE (1, 3, 7, 8) € 5,50 <i>Pasta frolla, crema pasticceria alla vaniglia, biscotto soffice, lamponi, granella di pistacchio</i>	MONSIEUR CHOCOLAT* (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, biscotto morbido al cacao</i>
CARAIBE* (1, 3, 7, 8) € 5,50 <i>Cremoso al cocco, ananas fresco, biscotto al cocco, mousse di cioccolato al latte</i>	CHARLOTTE* (3, 7, 8) € 5,50 <i>Mousse di frutti rossi, biscotto morbido, cremoso alla vaniglia</i>
DÉJÀ VU* (3, 7, 8) € 5,50 <i>Cremoso al cioccolato bianco e yogurt, gelée di cassis, croccantino, biscotto morbido</i>	TARTELLETTE AGRUMI O PERE (1, 3, 7, 8) € 5,00 <i>Pasta frolla, crema di mandorla, agrumi o pere fresche</i>
TIRAMISÙ* (1, 3, 7) € 5,50 <i>Mousse al mascarpone, biscotto morbido al caffè, cacao</i>	FETTA DI PANDOLCE GENOVESE (1, 3, 7) € 3,50
TENTATION* (3, 7, 8) € 5,50 <i>Pere caramellate, cremoso alla vaniglia, bavarese al caramello, biscotto morbido alle mandorle</i>	MADELEINE (1, 3, 7) € 1,20 <i>1 pezzo</i>
NOISETTE* (3, 7, 8) € 5,50 <i>Mousse alla vaniglia di Tahiti, Meringa morbida e bavarese alla nocciola</i>	MIGNON ASSORTITI (1, 3, 6, 7, 8) € 1,50 <i>1 pezzo</i> <i>Cremosi/mousse al frutto della passione, cioccolato, pistacchio, arancia, frutti rossi, champenoise</i>
CHOCO CHIC* (3, 7, 8) € 5,50 <i>Cremoso al cioccolato fondente, crema al cioccolato, fave di Tonka, croccantino al riso soffiato e biscotto</i>	

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

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

Ciocolato 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 caramélia 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

Ciocolato 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

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

SANDWICHES

CON PANE AL LATTE
O CROISSANT SALATO (1, 7, 11)

Cotto e formaggio (1, 7) € 5,00
Prosciutto cotto e formaggio

Crudo/roast beef (1, 3, 4, 7) € 5,00
Prosciutto crudo/roast beef, misticanza e pomodorini

Vegetariano (1, 7, 8) € 5,00
Rucola, provola delle Madonie, melanzane grigliate e pesto di rucola

Speck e brie (1, 7) € 5,00
Speck, brie e misticanza

Viennoise salmone (1, 4, 6, 7) € 7,00
Pane al latte con gru  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

CROQUE

€ 7,00

CON ACQUA (bicchiere) E CAFF 

Croque monsieur (1, 3, 7)
Toast francese con formaggio, prosciutto cotto, béchamel, con insalatina e pomodorini

Croque monsieur chèvre (1, 3, 7, 8)
Toast francese con formaggio di capra, noci, béchamel, con insalatina e pomodorini

Croque monsieur rustic (1, 3, 7)
Toast francese con formaggio, pancetta affumicata, champignon, béchamel, con insalatina e pomodorini

Croque monsieur vegetariano (1, 3, 7)
Toast francese con formaggio, carote, zucchine, melanzane, béchamel, con insalatina e pomodorini

Il pane (1, 7)   tutto prodotto nel Douce Lab 

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

CUCINA dalle 11 alle 21

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

INSALATE

CON ACQUA (bicchiere) E CAFFÈ

Caesar salad (1, 3, 7, 10) € 10,00

Pollo al vapore, misticanza, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano, crostini alle erbe

Niçoise (1, 3, 4, 7) € 10,00

Tonno, uovo sodo, acciughe, olive taggiasche, pomodorini, misticanza, crostini alle erbe

Classica (1, 7) € 9,00

Misticanza, pomodorini, carote, mais, mozzarella di bufala e crostini alle erbe

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7) € 11,00

Tonno fresco caramellato con salsa di soia, misticanza, Parmigiano, fragole, crostini alle erbe

Caprese (1, 7, 8) € 8,00

pomodori, bufala, pesto Genovese, basilico

LASAGNE € 10,00

CON ACQUA (bicchiere) E CAFFÈ

Lasagne al forno al pesto genovese (1, 7, 8)

Lasagne al forno alla Norma (1, 7, 8)

Con melanzane, ricotta pugliese, mozzarella e pomodoro

Lasagne al forno vegetariane (1, 7, 8)

Con spinacino, datterini caramellati, zucchine, carote, Parmigiano e besciamelle al pistacchio

CUCINA

CON ACQUA (bicchiere) E CAFFÈ

FLAN DI MELANZANE CON BOCCONCINI DI POLLO (1, 7, 8) € 10,00

In "panure" alle erbe, profumati e dorati al curry

TRIS DI TORTE SALATE GENOVESI € 8,00

Secondo stagione, servite con insalatina (per allergeni chiedere al personale)

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA (1, 7) € 9,00

SALMONE SCOZZESE 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

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (1, 3, 7, 8) € 12,00

Accompagnati da composte di frutta, miele, mandorle salate, brioche tostata

SELEZIONE DI FORMAGGI (1, 3, 7, 8) € 12,00

Accompagnati da composte di frutta, miele, mandorle salate, brioche tostata

PROPOSTE DEL GIORNO

SULLA LAVAGNA

Nei giorni feriali: **menù del giorno**

con acqua e caffè **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

PROPOSTA APERITIVO

1 DRINK

Cocktail/birre/vino/bibita/prosecco

esclusi quelli contrassegnati con asterisco

+

CROQUE A SCELTA € 10,00

Croque monsieur (1, 3, 7)

Toast con formaggio, prosciutto cotto e béchamel

Croque monsieur chèvre (1, 3, 7, 8)

Toast con formaggio di capra, noci e béchamel

Croque monsieur rustic (1, 3, 7)

*Toast con formaggio, pancetta
affumicata, champignon e béchamel*

Croque monsieur vegetariano (1, 3, 7)

*Toast con béchamel, formaggio, carote,
zucchine e melanzane*

oppure

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI € 10,00 (1, 3, 7, 8)

oppure

SALMONE CON PAIN BRIOCHE TOSTATO E BURRO AL LIMONE € 12,00 (1, 3, 4, 7)

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

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	

Dolcetto d'Alba Lodoli Ca' del Bajo

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

FRANCESI

COTES DU RHONE

Côtes-du-Rhone Saint Esprit Delas Frères

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

● Vini momentaneamente esauriti

VINI BIANCHI E ROSATI

Finger food prodotti da Douce Labò

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

La Mesma
Gavi DOCG del comune di Gavi
Etichetta Nera

Bottiglia € 30,00

VINI BIANCHI

ITALIANI

LIGURIA

Vermentino

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

VENETO

Sharjs Felluga

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

Sauvignon Felluga

Bottiglia € 35,00

PIEMONTE

La Mesma
Gavi DOCG del comune di Gavi
Etichetta Gialla

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

FRANCESI

ALSAZIA

Pinot Blanc Les Princes Abbés
Domaines Schlumberger

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

LOIRA

Chablis Saint Pierre
Albert Pic

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

VINI ROSATI

FRANCESI

Dame Jeanne Rosé Aoc
Languedoc Pic Saint Loup

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

* Vini esclusi dalla proposta aperitivo

● Vini momentaneamente esauriti

BOLLICINE

Finger food prodotti da Douce Labò

***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	

CHAMPENOISE

Bellavista Alma Brut

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

Contadi Castaldi Rosé

Bicchiere	€ 6,50*	€ 8,50*
Bottiglia 37,5 cl	€ 20,00	
Bottiglia 75 cl	€ 35,00	

Prosecco di Valdobbiadene

Merotto Brut docg extra dry Colbelo

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

* Vini esclusi dalla proposta aperitivo

● Vini momentaneamente esauriti

BIRRE

Finger food prodotti da Douce Labò

***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

€ 7,00*

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

€ 5,00

€ 7,00

Cervisia ciumra 5.0° Lager (Italiana)

A bassa fermentazione, schiuma candida e abbondante. Aroma gradevolmente fruttato con note di cereali e finale gradevolmente luppolato
33 cl

€ 5,00

€ 7,00*

* Birre escluse dalla proposta aperitivo

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

ALCOLICI E VINI LIQUOROSI

Finger food prodotti da Douce Labò

Amari <i>SanSimone, Montenegro, Fernet, Branccamenta, Santa Maria al Monte</i>	€ 4,50	Vodka <i>Moskovskaya, Absolut</i>	€ 5,00
Baileys	€ 4,50	Vodka <i>Gray Goose</i>	€ 8,00
Brandy <i>Carlos I, Cardenal Mendoza</i>	€ 5,00	Whisky <i>Johnny Walker Red 5 anni, Ballantine's 5 anni, Glen Grant 5 anni, Irish Jameson 5 anni, Jack Daniel's</i>	€ 5,50
Cognac <i>Courvoisier</i>	€ 6,00	Whisky <i>Laphroaig 10 anni, Glenmorangie 10 anni</i>	€ 6,50
Di Saronno	€ 4,50	Whisky <i>Oban 14 anni, Lagavulin 16 anni</i>	€ 9,00
Gin <i>Tanqueray, Bombay, Beefeater</i>	€ 5,00		
Gin <i>Hendricks</i>	€ 8,00		
Grappa	€ 5,00		
Limoncino	€ 4,00		
Liquore alla liquirizia	€ 4,00		
Mirto Zedda Piras	€ 4,00		
Passito	€ 8,00		
Picolit Docg La Roncaia	€ 10,00		
Porto <i>Ramos Pinto Riserva Adriano e Sandeman</i>	€ 7,00		
Punch <i>Mandarino, Arancia</i>	€ 4,00		
Rhum <i>Pampero</i>	€ 6,00		
Tequila <i>José Cuervo Especial</i>	€ 5,00		
		*con piattino finger food (per allergeni chiedere al personale)	
		Martini <i>Rosso, bianco, dry</i>	€ 6,00* € 4,00
		Pastis 51	€ 6,00* € 4,00

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

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

COCKTAILS

CLASSICI

€ 6,00

€ 8,00*

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*

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 Hendricks e con Vodka Gray Goose al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino, € 10,00 con piattino

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

***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

INVISIBLE**

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

WITHE LADY**

Gin, Cointreau, succo di limone

I cocktails possono essere realizzati con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose al prezzo complessivo di **€ 8,00 senza piattino, **€ 10,00** con piattino

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

***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

MOJTO PASSION**

Rum chiaro, menta, lime, zucchero,
maracuja fresca, soda

RUM COOLER**

Rum scuro, Ginger Ale, lime, zucchero di canna

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.

**I cocktails possono essere realizzati
con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose
al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino,
€ 10,00 con piattino

* Cocktails esclusi dalla proposta aperitivo

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

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò.

***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

MALIBÙ

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

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"**

INFUSI

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

€ 4,00

TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA

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

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;
 - lattiolio (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 illinoensis*(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.