

CAFFETTERIA

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

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

(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato:
vedi fine 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" € 4,20

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

Aranciata San Pellegrino € 3,80

Dolce/amara

Chinotto Lurisia € 4,00

Coca Cola, Fanta, Sprite € 3,80

Estathe in lattina € 3,60

Limone, pesca

Gazzosa Lurisia € 4,00

Schweppes € 3,80

Lemon, Soda, Tonica, Ginger Ale

Succo di frutta Looza 200ml € 3,80

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

Ginger Beer (Fever-Tree) € 3,80

Piattino finger food a richiesta € 3,00

(per allergeni chiedere al personale)

DOUCE PÂTISSERIE

CHAMPENOISE* (3, 7, 8)	€ 5,50	CHOCO ORANGE (3, 6, 7, 8)	€ 5,50
<i>Mousse al Prosecco e limone, pesche e lamponi freschi, biscotto morbido alle mandorle</i>		<i>Pasta frolla, cioccolato fondente Madagascar, cremoso all'arancia, ganache all'arancia</i>	
CHOCOA* (3, 6, 7, 8)	€ 5,50	GOURMANDISE* (3, 6, 7, 8)	€ 5,50
<i>Mousse di cioccolato caraibe, cremoso lampone, biscotto morbido al cacao</i>		<i>Cremoso alle 4 Spezie, mousse al cioccolato fondente, biscotto al cioccolato, croccantino al pralinato</i>	
PRINTEMPS-ETE (3, 7, 8)	€ 5,50	DOUCE PASSION* (3, 6, 7, 8)	€ 5,50
<i>Cremoso al pistacchio, gelée di frutti di bosco, biscotto sablée bretonne</i>		<i>Mousse al frutto della passione, biscotto morbido e croustillant al cocco</i>	
TARTELLETTE FRAMBOISE (1, 3, 7, 8)	€ 5,50	MONSIEUR CHOCOLAT* (3, 6, 7, 8)	€ 5,50
<i>Pasta frolla, crema pasticceria alla vaniglia, biscotto soffice, lamponi, granella di pistacchio</i>		<i>Mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, biscotto morbido al cacao</i>	
DÉJÀ VU* (3, 7, 8)	€ 5,50	TARTELLETTE AGRUMI O PERE (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
<i>Cremoso al cioccolato bianco e yogurt, gelée di cassis, croccantino, biscotto morbido</i>		<i>Pasta frolla, crema di mandorla, agrumi o pere, gocce di cioccolato, crumble</i>	
TIRAMISÙ* (1, 3, 7)	€ 5,50	FETTA DI PANDOLCE GENOVESE (1, 3, 7)	€ 3,50
<i>Mousse al mascarpone, biscotto morbido al caffè, cacao</i>		MADELEINE (1, 3, 7)	€ 1,20
TENTATION* (3, 7, 8)	€ 5,50	<i>1 pezzo</i>	
<i>Cremoso alla vaniglia, bavarese al caramello, pere caramellate, biscotto morbido alle mandorle</i>		MIGNON ASSORTITI (1, 3, 6, 7, 8)	€ 1,50
NOISETTE* (3, 7, 8)	€ 5,50	<i>1 pezzo</i>	
<i>Bavarese alla nocciola, mousse alla vaniglia di Tahiti, meringa cremosa</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>			
SACHER (1, 3, 7, 8)	€ 5,50		
<i>Biscotto e ganache al cioccolato fondente, coulis di albicocca</i>			

***Dolci senza glutine**

(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 e 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 caffè 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 caramello

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

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 erbe

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7) € 11,00

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

Insalata Caesar (1, 3, 7, 10) € 10,00

Misticanza, pollo al vapore, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano e crostini alle erbe

Insalata Classica (1, 7) € 9,00

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

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 caffè **da € 9,00 a € 14,00**

+ bicchiere di vino maison **+ € 3,80**

+ Douce monoporzione/macedonia **+ € 4,00**

Il pane (1, 7) è tutto prodotto nel Douce Labò

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

DOUCE SANDWICHES

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

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| Croque Monsieur (1, 3, 7)
Toast francese con prosciutto cotto,
formaggio gratinato e béchamel, servito
con insalatina e pomodorini | € 7,00 | Baguette Siciliana (1, 4, 7, 8)
Pane "baguette" farcito con tonno,
radicchio rosso e pesto di pistacchio | € 6,50 |
| Croque Monsieur Chèvre e noci (1, 3, 7, 8)
Toast francese con formaggio di capra,
formaggio gratinato, noci e béchamel,
servito con insalatina e pomodorini | € 7,00 | Baguette "Caesar" (1, 3, 7, 10)
Pane "baguette" farcito con striscioline
di pollo al vapore, misticanza, salsa
"Caesar" e scaglie di Parmigiano | € 6,50 |
| Croque Monsieur Rustic (1, 3, 7)
Toast francese con formaggio, pancetta
affumicata, champignon e béchamel,
servito con insalatina e pomodorini | € 7,00 | Baguette Club (1, 3, 7, 10)
Pane "baguette" farcito con senape,
maionese, arrosto di tacchino,
pomodorini, pancetta e misticanza | € 6,50 |
| Croque Monsieur Vegetariano (1, 3, 7)
Toast francese con formaggio, carote,
zucchine, melanzane e béchamel, servi-
to con insalatina e pomodorini | € 7,00 | Baguette Vegetariana (1, 7, 8)
Pane "baguette" farcito con rucola,
provola delle Madonie, melanzane
grigliate e pesto di rucola | € 6,50 |
| Croissant Integrale salato Chèvre (1, 7, 11)
Speck, formaggio di capra e songino | € 6,00 | Baguette Roast beef (1, 4, 7, 8)
Pane "baguette" farcito con roast beef,
salsa tonnata, songino, pomodorini e
mandorle salate | € 6,50 |
| Croissant Integrale salato Serrano (1, 7, 11)
Prosciutto Serrano, misticanza e
pomodorini | € 6,00 | I MINI SALATI
Croissant, panini e focaccine farciti | € 3,50 |
| Croissant Integrale salato Cotto (1, 7, 11)
Prosciutto cotto e formaggio | € 5,50 | | |
| Viennoise Salmone (1, 4, 6, 7)
Pane al latte con grué di cacao,
salmone affumicato, finocchio,
citronette al limone e foglie di
cioccolato | € 7,00 | | |
| Viennoise Bufala (1, 7, 8)
Pane al latte con nocciole, mozzarella
di bufala, zucchine grigliate e pesto di
basilico | € 6,50 | | |

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

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

Fian di melanzane (1,7,8) € 10,00

Con bocconcini 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

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

VINI BIANCHI

Finger food prodotti da Douce Labò

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

ITALIANI

LIGURIA

Pigato

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

Vermentino

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

PIEMONTE

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Gialla

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

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Nera

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

VENETO

Sauvignon Felluga

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

Sharjs Felluga

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

FRANCESI

ALSAZIA

Pinot Blanc Les Princes Abbés Domaines Schlumberger

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

Muscat Les Princes Abbés Domaines Schlumberger

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

BORGOGNA

Bourgogne Blanc Retour des Flandres Regnard

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

Pouilly Fuissé L'Ancien Prieuré Regnard

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

● vini momentaneamente esauriti

VINI BIANCHI E ROSATI

Finger food prodotti da Douce Labò

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

FRANCESI

LOIRA

Pouilly 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 Méditerranéé 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

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	

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

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

€ 7,50*

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*

BIRRE

Finger food prodotti da Douce Labò

***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 ciuma 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

ALCOLICI E VINI LIQUOROSI

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

Amari	€ 4,50	Rum	€ 6,00
<i>SanSimone, Montenegro, Brancamenta, Averna, Fernet Branca, Santa Maria al Monte</i>		<i>Pampero Anniversario</i>	
Baileys	€ 4,50	Sauternes Château Broustet	€ 10,00
Barolo Chinato Marrone	€ 8,00	Tequila	€ 5,00
Brandy	€ 5,00	<i>José Cuervo Especial Reposado</i>	
<i>Carlos I, Cardenal Mendoza, Stravecchio</i>		Vodka	€ 5,00
Cognac	€ 6,00	<i>Moskovskaya, Absolut</i>	
<i>Courvosier</i>		Vodka	€ 8,00
Di Saronno	€ 4,50	<i>Beluga, Gray Goose</i>	
Gin	€ 5,00	Whisky	€ 5,50
<i>Tanqueray, Bombay, Beefeater</i>		<i>Johnny Walker Red 5 anni, Ballantine's 5 anni, Glen Grant 5 anni, Irish Jameson 5 anni, Jack Daniel's</i>	
Gin	€ 8,00	Whisky	€ 6,50
<i>Tanqueray N. Ten, Hendricks, N. 209</i>		<i>Laphroaig 10 anni, Glenmorangie 10 anni</i>	
Grappa	€ 5,00	Whisky	€ 9,00
Limoncino	€ 4,00	<i>Oban 14 anni, Lagavulin 16 anni</i>	
Liquore alla liquirizia	€ 4,00	Martini	€ 6,00* € 4,00
Mirto Zedda Piras	€ 4,00	<i>Rosso, bianco, dry</i>	
Passito di Pantelleria Donnafugata	€ 8,00	Pastis 51	€ 6,00* € 4,00
Picolit DOCG La Roncaia	€ 10,00		
Porto	€ 7,00		
<i>Ramos Pinto Riserva Adriano</i>			
Punch	€ 4,00		
<i>Mandarino, Rhum</i>			
Rum	€ 10,00		
<i>Zacapa Centenario 23 anni</i>			

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

***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**

Gin, zucchero, limone, Blue Curaçao

BACARDI

Rum bianco Bacardi, Granatina, limone

BLACK RUSSIAN**

Vodka, liquore al caffè

BLOODY MARY**

Vodka, succo di pomodoro condito, limone

BRONX**

Gin, Vermouth rosso, Vermouth dry, arancia

COSMOPOLITAN**

Vodka, Triple Sec, Cranberry juice, limone

DAIQUIRI

Rum bianco, succo di lime, 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, con Vodka a scelta tra Beluga, Belvedere, 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

INVISIBILE**

Vodka, Gin, Rhum bianco, zucchero, limone

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

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

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

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, zucchero, limone, 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

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"

€ 4,20

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 caramello 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, mirtillo 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.