

## CAFFETERIA.

Caffè	€ 2,00	Latte macchiato al ginseng (7)	€ 2,60
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)	€ 3,20
Caffè corretto	€ 3,20	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</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	Sciroppi con acqua	€ 2,80
Cappuccino d'orzo (1, 7)	€ 2,40	<i>Orzata, granatina, mandorla, fragola e menta</i>	
Cappuccino (7) decaffeinato	€ 2,40	Sciroppi con latte (7)	€ 3,00
Cappuccino (7) al ginseng	€ 2,60	<i>Orzata, granatina, mandorla, fragola e menta</i>	
Cappuccino con latte di soia (6)	€ 2,50		
Cappuccino d'orzo con latte di soia (1, 6)	€ 2,70		
Cappuccino deca con latte soia (6)	€ 2,70		
Cappuccino al ginseng con latte soia (6)	€ 3,20		
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

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

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

## BIBITE

**Acqua San Bernardo 1 lt** € 3,00

*Naturale/gassata*

**Acqua San Bernardo 0,5 lt** € 1,50

*Naturale/gassata*

**Tè freddo "on the rocks"** € 4,00

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

**Chinotto Lurisia** € 4,00

**Gazzosa Lurisia** € 4,00

**Coca Cola, Fanta, Sprite** € 3,60

**Aranciata San Pellegrino** € 3,60

*Dolce/amara*

**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*

**Estathé in lattina** € 3,50

*Limone, pesca*

**Piattino finger food a richiesta** € 3,00

*(per allergeni chiedere al personale)*

## DOUCE PÂTISSERIE

<b>PROVENCE*</b> (3, 7, 8)	€ 5,50	<b>TIRAMISÙ*</b> (1, 3, 7)	€ 5,50
<i>Mousse di mandorle di Provenza, gelée di albicocca, biscotto soffice alle mandorle</i>		<i>Mousse al mascarpone, biscotto morbido al caffè, cacao</i>	
<b>PLAISIR*</b> (3, 7, 8)	€ 5,50	<b>DOUCE PASSION*</b> (3, 6, 7, 8)	€ 5,50
<i>Mousse al limone, coulis di fragola al basilico, biscotto morbido alle mandorle</i>		<i>Mousse al frutto della passione, biscotto morbido e croustillant al cocco</i>	
<b>CHEESECAKE</b> (1, 3, 7, 8)	€ 5,50	<b>MONSIEUR CHOCOLAT*</b> (3, 6, 7, 8)	€ 5,50
<i>Crumble di pasta frolla, crema cheesecake e salsa al lampone</i>		<i>Mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, biscotto morbido al cacao</i>	
<b>PROFITEROLE</b> (1, 3, 6, 7, 8)	€ 5,50		
<i>Bigné farciti alla crema di gianduia, panna, salsa al cacao e croccantino alle noci</i>		<b>TORTINO DI MELE</b> (1, 3, 7)	€ 3,20
<b>LA VIE EN ROSE</b> (1, 3, 6, 7, 8)	€ 5,50	<b>TARTELLETTE PESCA</b> (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
<i>Crema leggera di tè alla rosa, cremoso al lampone e biscotto morbido alle mandorle</i>		<i>Pasta frolla, crema di mandorla e pistacchio, pesca, crumble</i>	
<b>CHAMPENOISE*</b> (3, 7, 8)	€ 5,50	<b>TARTELLETTE ALBICOCCA</b> (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
<i>Mousse al Prosecco e limone, pesche e lamponi freschi, biscotto morbido alle mandorle</i>		<i>Pasta frolla, crema di mandorla, albicocca</i>	
<b>CHOCOA*</b> (3, 6, 7, 8)	€ 5,50	<b>FETTA DI PANDOLCE GENOVESE</b> (1, 3, 7)	€ 3,50
<i>Mousse al cioccolato fondente, cremoso lampone, biscotto morbido al cacao</i>		<b>MADELEINE</b> (1, 3, 7)	€ 1,20
<b>PRINTEMPS-ETE</b> (1, 3, 7, 8)	€ 5,50	<i>1 pezzo</i>	
<i>Cremoso al pistacchio, gelée di frutti di bosco, biscotto sablée bretonne</i>		<b>MIGNON ASSORTITI</b> (1, 3, 6, 7, 8)	€ 1,50
<b>TARTELLETTE FRAMBOISE</b> (1, 3, 7, 8)	€ 5,50	<i>1 pezzo</i>	
<i>Pasta frolla, crema pasticcera alla vaniglia, biscotto soffice, lamponi, granella di pistacchio</i>		<i>Cremosi/mousse al frutto della passione, cioccolato, pistacchio, arancia, nocciola, champenoise...</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

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

## Croissant, panini e baguette

**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

**Viennoise Speck e Brie** (1, 7) € 6,50

Pane al latte con speck e brie

**Baguette Siciliana** (1, 4, 7, 8) € 6,50

Pane "baguette" farcito con tonno, misticanza 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 Vegetariana** (1, 7, 8) € 6,50

Pane "baguette" farcito con rucola, provola delle Madonie, melanzane grigliate e pesto di rucola

**Croissant Integrale salato Serrano** (1, 3, 7, 11) € 6,00

Prosciutto Serrano, misticanza e pomodorini

**Croissant Integrale salato Cotto** (1, 3, 7, 11) € 5,50

Prosciutto cotto e formaggio

**Focaccina farcita** (1, 8) € 6,50

Speck, mela, rucola, pesto di rucola e granella di nocciole

## Croque

CON ACQUA (bicchiere) E CAFFÈ

**Croque Monsieur** (1, 3, 7) € 7,00

Toast francese con prosciutto cotto e formaggio, 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

## Club Baguette

Il nostro "club sandwich"

**Club Baguette Douce** (1, 4, 7) € 8,50

Baguette tostata, salmone affumicato, crema di avocado al limone e menta

**Club Baguette parmigiana** (1, 7, 8) € 8,00

Baguette tostata, melanzane grigliate, pesto di basilico, mozzarella e pomodoro

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

# CUCINA dalle 11 alle 20

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

## CUCINA

CON ACQUA (bicchiere) E CAFFÈ

**Carpaccio di manzo affumicato** (1, 3, 7) € 11,50

Con ratatouille di verdure

**Crostata salata con melanzane** (1, 3, 7, 8) € 9,50

Pasta frolla salata con composta di melanzane e basilico accompagnata da insalatina, provola e mandorle salate

**Flan di verdure con bocconcini di pollo** (1, 3, 7, 8) € 10,00

In "panure", con mandorle e curry

**Tarte Tatin salata 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) € 10,00

Con melanzane, ricotta pugliese, mozzarella e pomodoro

**Salmone affumicato** (1, 3, 4, 7, 11) € 13,50

Con insalata iceberg e bacche di goji, croissant tostato e burro al lime

**Prosciutto Serrano** (1, 3, 7, 11) € 12,50

Con croissant tostato, bocconcino di bufala, misticanza e pomodorini

## INSALATE

CON ACQUA (bicchiere) E CAFFÈ

**Insalata Niçoise** (1, 3, 4, 7) € 10,50

Misticanza, pomodorini, tonno, uovo sodo, acciughe e olive taggiasche con crostini alle erbe

**Insalata "Douce"** (1, 4, 6, 7) € 11,50

Misticanza, tonno fresco caramellato in salsa di soia, Parmigiano, fragole e crostini alle erbe

**Insalata Caesar** (1, 3, 7, 10) € 10,50

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** (7, 8) € 8,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto genovese

## PROPOSTE DEL GIORNO

SULLA LAVAGNA

Nei giorni feriali: **menù del giorno**

con acqua e caffè da € 11,00 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

# 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 francese con prosciutto cotto e formaggio, formaggio gratinato e béchamel, servito con insalatina e pomodorini*

**Croque monsieur chèvre** (1, 3, 7, 8)

*Toast francese con formaggio di capra, formaggio gratinato, noci e béchamel, servito con insalatina e pomodorini*

oppure

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

oppure

**SALMONE CON CROISSANT TOSTATO**

**E BURRO AL LIMONE € 12,00** (1, 3, 4, 7)

(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	€ 8,50*
Bottiglia	€ 32,00	

#### Rossese Superiore Foresti

Bicchiere	€ 6,50	€ 9,00*
Bottiglia	€ 35,00	

## PIEMONTE

#### Nebbiolo Langhe Regret Monchiero e Carbone

Bicchiere	€ 5,50	€ 8,00*
Bottiglia	€ 30,00	

#### Dolcetto d'Alba Lodoli Ca' del Bajo

Bicchiere	€ 6,00	€ 8,50*
Bottiglia	€ 30,00	

## FRANCESI

### COTES DU RHONE

#### Côtes-du-Rhone Saint Esprit Delas Frères

Bicchiere	€ 6,50	€ 9,00*
Bottiglia	€ 35,00	

● Vini momentaneamente esauriti

# VINI BIANCHI E ROSATI

Finger food prodotti da Douce Labò

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

## VINI BIANCHI

### ITALIANI

#### LIGURIA

##### Vermentino

Bicchiere

€ 6,00

€ 8,50\*

Bottiglia

€ 32,00

#### VENETO

##### Sharjs Felluga

Bicchiere

€ 6,00

€ 8,50\*

Bottiglia

€ 32,00

##### Sauvignon Felluga

Bicchiere

€ 7,50

€ 10,00\*

Bottiglia

€ 40,00

### PIEMONTE

#### La Mesma

##### Gavi DOCG del comune di Gavi

##### Etichetta Gialla

Bicchiere

€ 5,50

€ 8,00\*

Bottiglia

€ 30,00

#### La Mesma

##### Gavi DOCG del comune di Gavi

##### Etichetta Nera

Bicchiere

€ 6,50

€ 9,00\*

Bottiglia

€ 30,00

### FRANCESI

#### ALSAZIA

##### Pinot Blanc Les Princes Abbés

##### Domaines Schlumberger

Bicchiere

€ 7,50

€ 10,00\*

Bottiglia

€ 40,00

#### LOIRA

##### Chablis Saint Pierre

##### Albert Pic

Bicchiere

€ 8,50

€ 11,00\*

Bottiglia

€ 45,00

### VINI ROSATI

### FRANCESI

#### Dame Jeanne Rosé Aoc

##### Languedoc Pic Saint Loup

Bicchiere

€ 7,00\*

€ 9,50\*

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*	€ 14,50*
Bottiglia 37,5 cl	€ 40,00	
Bottiglia 75 cl	€ 70,00	

## CHAMPENOISE

### Bellavista Alma Brut

Bicchiere	€ 9,50*	€ 12,00*
Bottiglia 37,5 cl	€ 30,00	
Bottiglia 75 cl	€ 50,00	

### Contadi Castaldi Rosé

Bicchiere	€ 8,00*	€ 10,50*
Bottiglia 37,5 cl	€ 24,00	
Bottiglia 75 cl	€ 40,00	

### Prosecco di Valdobbiadene

#### Merotto Brut docg extra dry Colbelo

Bicchiere	€ 5,50	€ 8,00*
Bottiglia	€ 28,00	

\* 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

€ 8,00\*

## **Norbertus Kardinal 7.5° Bock**

Doppio malto ambrata, schiuma compatta. Aroma persistente, gusto dolce di marasca e finale amaro  
50 cl

€ 7,00\*

€ 9,50\*

## **Norbertus Edelstark 7.5° Heller Bock**

Doppio malto giallo dorato, schiuma compatta. Aroma speziato, gusto dolce ben strutturato e persistente  
50 cl

€ 7,00\*

€ 9,50\*

## **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\*

€ 9,50\*

## **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

€ 8,00

## **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

€ 6,00

€ 8,50\*

\* Birre escluse dalla proposta aperitivo

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



# COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

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

## COCKTAILS

### CLASSICI

€ 6,00

€ 8,50\*

## COCKTAILS

### ANALCOLICI

€ 6,00

€ 8,50\*

#### 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 € 6,50\*

**CAMPARI SODA/SAN BITTER** € 4,00 € 6,50\*

**SUCCO DI POMODORO "LOOZA"**  
condito € 4,00 € 6,50\*

#### 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, € 10,50 con piattino

# COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

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

## COCKTAILS

### CLASSICI

€ 6,00

€ 8,50\*

#### 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, rum 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 Hendricks e con Vodka Gray Goose al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino, € 10,50 con piattino

# COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

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

## MUDDLE COCKTAILS

€ 6,00

€ 8,50\*

### CAIPIRIÑA

Cachaça, lime, zucchero di canna bianco

### CAIPIROSKA\*\*

Vodka, lime, zucchero di canna bianco

### CAIPIRISSIMA

Rum bianco, rum scuro, succo di lime, zucchero di canna bianco

### CAIPI MEXICO

Tequila, lime, zucchero di canna bianco

### MOJITO

Rum chiaro, menta fresca, succo di lime, zucchero di canna bianco, soda

### MOJITO PASSION

Rum chiaro, menta fresca, succo di lime, zucchero di canna bianco, maracuja fresca, soda

### RUM COOLER

Rum scuro, Ginger Ale, succo di lime, zucchero di canna scuro

## SPARKLING DRINKS

€ 6,00

€ 8,50\*

### 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\*

€ 11,50\*

Champagne, crema di Cassis

### CHAMPAGNE COCKTAIL

€ 10,00\*

€ 12,50\*

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, € 10,50 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

€ 8,50\*

#### 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

\*\*I cocktails possono essere realizzati  
con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose  
al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino,  
€ 10,50 con piattino

# 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 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.

### CAMOMILLA

# 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 SO<sub>2</sub> 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.**