

T E R R A Z Z A
O L M O

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

LUNCH 12.00 - 14.30 | 12PM - 2.30PM

DINNER 18.30 - 22.00 | 6.30PM - 10PM

ANTIPASTI | STARTERS

Crudo di Pesce (b,d,l,n) 55 ostrica, scampo, gambero rosso, carpaccio, tartare, tagliatella di seppie <i>Raw fish platter: selection of one oyster, one langoustine, one red prawn, fish carpaccio, fish tartare, cuttlefish tagliatelle</i>
Ostriche / Oysters (b,d,l,n) cad 6
Gamberi / Prawns (b,d,l,n) cad 6
Scampi / Langoustines (b,d,l,n) cad 8
Caviale Siberiano 10g servito con blinis di nostra produzione, panna acida ed erba cipollina (c,d,g) 48 <i>Siberian caviar 10gr served with homemade blinis and lemon and chives flavoured sour cream</i>
Osetra Caviar 10g servito con blinis di nostra produzione, panna acida ed erba cipollina (c,d,g) 63 <i>Osetra caviar 10gr served with homemade blinis and lemon and chives flavoured sour cream</i>
Pane tostato, burro francese leggermente salato e acciughe del Cantabrico (a,d,g) 18 <i>Toast Bread, lightly salted French butter and Cantabrian Sea anchovies</i>
Polpo croccante, hummus, piccadilly confit e paprika affumicata (d,n) 24 <i>Roasted octopus with hummus, piccadilly confit and smoked paprika</i>
Guazzetto di calamari con crostone di pane all'aglio (a,d,n) 22 <i>Squid, tomato and basil stew with artisan garlic bread</i>
Burrata, pomodoro arrostito, olive Leccino, acciughe del Cantabrico e olio extravergine di oliva aromatizzato al basilico (a,g) 18 <i>Burrata cheese with roasted tomato, Leccino olives and Cantabrian Sea anchovies dressed with basil flavored extra virgin olive oil</i>

ANTIPASTI | STARTERS

Parmigiana di melanzane (a,g) 12 <i>Aubergine parmigiana</i>
Frisa di grano duro con tonno di Colimena, datterini, capperi e olive Leccino (a,d,l) 16 <i>Frisa bread topped with Colimena tuna, datterini tomatoes, capers and Leccino olives</i>
Frisa di grano duro con stracciatella, datterini, capperi e olive Leccino (a,g,l) 14 <i>Frisa bread with stracciatella cheese, datterini tomatoes, capers and Leccino olives</i>
Tartare di gambero rosso con verdure in pinzimonio (b,d,l,n) 28 <i>Red prawn tartare with thinly sliced carrots, radish and fennel</i>

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, vongole e bottarga di muggine (a,d,g,n) <i>Artisan Spaghetti pasta, garlic, chili peppers, extra virgin olive oil, with claims and bottarga (mullet raw)</i>	28
Fettuccine limone e pepe con bisquè di crostacei e tartare di gamberi rossi (a,b,g,l) <i>Artisan lemon and pepper flavored dough Fettuccine pasta, shellfish bisque and red prawn tartare</i>	26
Fregola con bisque di crostacei, cozze e gamberi (a,b,d,n) <i>Fregola pasta (typical Sardinia pasta), shellfish bisque, mussels and prawns</i>	28
Riso Carnaroli Riserva San Massimo alla pescatora tra cotto e crudo (b,d,g,l,n) <i>Riserva San Massimo Carnaroli risotto with claims, mussels, seared cuttlefish, raw red prawns and tuna tartare</i>	36
Orecchietta con sugo di polpettine e caciocavallo di Grotta al profumo di rosmarino (a,c,g) <i>Artisan Orecchiette pasta with tomato sauce, meatballs and caciocavallo cheese</i>	24
Paccheri baccalà, pomodoro, olive Leccino, capperi e basilico (a,d,l) <i>Paccheri pasta with tomato sauce, salted cod, Leccino olives and capers</i>	24
Ravioli alle melanzane, ricotta e menta al burro d'Alpeggio con limone candito e pomodoro confit (a,c,g) <i>Homemade Ravioli filled with aubergine, ricotta cheese and mint, with fine Alpes butter sauce, candied lemon and tomato confit</i>	22

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Gran fritto di pesce, crostacei e molluschi (a,b,d,g,l,n) <i>Deep fried Pacific Ocean prawns, squids, mullets and sardines platter</i>	32
Branzino spadellato, aglio, olio e rosmarino, il suo fumetto allo zafferano e cavolo Pak Choi (d) <i>Pan fried seabass filet with Pak Choi, garlic, rosemary and saffron sauce</i>	30
Tonno scottato, insalatina di spinacino con citronette e mandorle tostate (d,h,l) <i>Seared tuna steak with baby spinach salad, toasted almonds, lemon and extra virgin olive oil dressing</i>	28
Tagliata di roast-beef Australia con verdure di stagione alla griglia e patate novelle (a,g,k) <i>Rib-Eye Steak with grilled seasonal vegetables and roasted new potatoes</i>	30
Darna di ricciola con crumble di taralli, purea di patate e cipolla rossa essiccata al mosto cotto (a,g,l) <i>Oven baked Amberjack filet with mashed potatoes, grape must stewed red onions topped with taralli bread crumble</i>	28

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù (c,g,h)	12
Cheesecake di burrata con coulis di frutta di stagione (a,c,g) <i>Burrata cheesecake topped seasonal fruit coulis</i>	12
Cre moso di cioccolato e caramello con gelato alle noci Pecan (a,e,g,h) <i>Chocolate and caramel mousse with artisan Pecans ice-cream</i>	12
Panna cotta alla liquirizia di Calabria, coulis di lamponi e cake al cioccolato (a,g,h) <i>Calabria licorice pannacotta topped with raspberry coulis and chocolate cake</i>	12
Gazpacho di fragole con mousse allo yogurt greco (c,e,g,h) <i>Strawberries gazpacho with greek yoghurt sorbet</i>	12
Carosello di gelati e sorbetti (c,e,g,h) <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>	12

I nostri piatti e drinks potrebbero contenere allergeni.
Il cliente è gentilmente pregato di comunicare allo staff eventuali
allergie e intolleranze alimentari.

Per maggiori informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette
è possibile consultare il manuale chiedendolo allo staff.

I vini al bicchiere e i drinks a base di spumante possono contenere
anidride solforosa.

*Our dishes and our cocktails may contain allergens.
The customer is kindly asked to communicate to our staff allergies and intolerances.
For further information on allergens in our recipes please ask our staff to provide you
the recipes book.
Wines by the glass and drinks based on spumante wine may contain sulfur dioxide.*

Coperto 3
Cover Charge

ALLERGENI | ALLERGENS

- a Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | *Cereals containing gluten and products thereof*
- b Crostacei e relativi prodotti | *Crustaceans and products thereof*
- c Uova e relativi prodotti | *Eggs and products thereof*
- d Pesce e relativi prodotti | *Fish and products thereof*
- e Arachidi e relativi prodotti | *Peanuts and products thereof*
- f Soia e relativi prodotti | *Soybeans and products thereof*
- g Latte e relativi prodotti | *Milk and products thereof*
- h Frutta a Guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci pecan, Noce del Brasile, Noci del Queensland) e relativi prodotti.
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts) and products thereof
- i Sedano e relativi prodotti | *Celery and products thereof*
- j Senape e relativi prodotti | *Mustard and products thereof*
- k Semi di Sesamo e relativi prodotti | *Sesame seeds and products thereof*
- l Diossido di zolfo e solfiti e concentrazioni maggiori di
10 mg/kg o 10mg/litro riportati come SO₂
*Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than
10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂*
- m Lupino e relativi prodotti | *Lupin and products thereof*
- n Molluschi e relativi prodotti | *Molluscs and products thereof*

T E R R A Z Z A
O L M O

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

WINE & DRINK
LIST

CHAMPAGNE

Louis Roederer

Cristal 590

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

Ruinart

Dom Ruinart 550

Pinot Nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%

Krug

Grand Cuvée 170ème edition 478

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Dom Pérignon

Dom Pérignon 430

Pinot Nero, Chardonnay

Perrier Jouet

Belle Epoque 410

Pinot Nero 45%, Chardonnay 50%, Pinot Meunier 5%

Besserat de Bellefon

Cuvée Blue Brut Des Moines 120

Chardonnay 100%

Pierre Moncuit

Pierre Moncuit-Delos Grand Cru 90

Chardonnay 100%

Charles Barr

Mountaudon Brut cuvée 55

Pinot Nero 40%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 35%

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Andrè Delorme

Crémant de Bourgogne 50

Blanc de Blancs Brut

SPUMANTI | SPARKLING

Cà del Bosco

Annamaria Clementi Dosage Zero Riserva 2015 298

Pinot Nero 15%, Pinot bianco 3%, Chardonnay 15%

Satèn Vintage Collection 98

Pinot bianco 15%, Chardonnay 85%

Cuvée Prestige edizione 46 72

Pinot Nero 19%, Pinot bianco 1,5%, Chardonnay 79,5%

Moratti

Cuvée More Pas Dosè 60

Pinot nero 100%

Elisabetta Abrami

Franciacorta Satèn 68

Cuvée di Chardonnay 100%

Ferrari

Ferrari Perlé Brut 72

Chardonnay 100%

Dorigati

Methius Brut Riserva 90

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

Villa Sandi

Prosecco di Valdobbiadene La Rivetta 120 35

Glera

VINI BIANCHI | WHITE WINES

LOMBARDIA

Cà dei Frati
Brolettino Lugana Doc 48
Turbiana

Lacosta
Solesta Riesling Igt Terre Lariane 45
Riesling

PIEMONTE

Marchesi di Grésy
Langhe Sauvignon Doc Grésy 45
Sauvignon

Orsolani
Erbaluce di Caluso La Rustia 38
Erbaluce

ALTO ADIGE

Ebner
Gewürztraminer 58
Traminer aromatico

Terlaner
Sauvignon Winkl 60
Sauvignon Blanc

Chardonnay Kreuth 60
Chardonnay

FRIULI VENEZIA GIULIA

Borgo Conventi
Sauvignon del Collio 45
Sauvignon Collio Doc

Friulano del Collio 45
Friulano Collio Doc

Ribolla Gialla del Collio 45
Ribolla Gialla Collio Doc

Livio Felluga
Pinot Grigio 58
Pinot Grigio

VENETO

Ottella
Molceo Lugana Doc Riserva 58
Turbiana

CAMPANIA

Fattoria Rivolta
Falanghina del Sannio Taburno 38
Falanghina

Greco di Tufo Sannio Taburno 42
Greco di Tufo

PUGLIA

Podere Don Cataldo
Vermentino Igt 26
Vermentino

SICILIA

Enza la Fauci
Grecanico Incanto Igt 45
Grecanico dell'Etna

SARDEGNA

Bentu Luna
Unda 48
Vermentino di Sardegna Doc

La Neula
Neulas 48
Vermentino Superiore di Gallura Docg

FRANCIA

Domaine Chanson
Chablis Fourchaumes 120
Chardonnay

Landrat-Guyollet
Pouilly fumé la Rambarde 55
Sauvignon Blanc

Nicolas Potel
Puligny Montrachet 240
Chardonnay

VINI ROSÉ | ROSÉ WINES

Tormaresca Antinori	
Calafuria	38
<i>Negroamaro</i>	
Antinori	
Scalabrone Tenuta Guado al TassoDoc	45
<i>Cabernet Sauvigno, Merlot, Syrah</i>	
Franzosi	
Chiaretto Valtènesi Riviera del Garda DOP	35
<i>Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese</i>	

VINI ROSSI | RED WINES

LOMBARDIA	
Sesterzio	
Valtellina superiore Doc Maroggia	48
<i>Nebbiolo</i>	
Cà dei Frati	
Ronchedone	52
<i>Marzemino, Sangiovese, Cabernet</i>	
PIEMONTE	
Ada Nada	
Barbaresco Vaileirano Docg	82
<i>Nebbiolo</i>	
Olim Bauda	
Barbera Nizza Docg	70
<i>Barbera</i>	
Oddero	
Barolo Classico DOCG	97
<i>Nebbiolo</i>	
VENETO	
Speri	
Amarone Sant'Urbano Docg	120
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
Fumanelli	
Valpolicella Classico Superiore	38
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	

FRIULI VENEZIA GIULIA

Aquila del Torre	
At Merlot Doc	58
<i>Merlot</i>	

TOSCANA

Antinori	
Chianti Classico Riserva Docg	58
<i>Sangiovese, Cabernet</i>	
Tenuta San Guido	
Sassicaia Bolgheri	420
<i>Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
Castello di Bossi	
Corbaia Igt	120
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	
Col D'Orcia	
Rosso di Montalcino Doc	35
<i>Sangiovese, Cabernet</i>	
Biondi Santi	
Brunello di Montalcino Tenuta Greppo Docg	380
<i>Sangiovese</i>	

PUGLIA

Tormaresca Antinori	
Neprica Negroamaro	28
<i>Negroamaro</i>	
Torciola	
Torcicoda Primitivo Riserva Igt	45
<i>Primitivo</i>	

FRANCIA

Jean-Claude Boisset	
Ursulines Bourgogne Pinot	78
<i>Pinot Nero</i>	
Gevrey-Chambertin	220
<i>Pinot Nero</i>	
Nuits St.Georges 1er Cru "Clos des Argillières"	260
<i>Pinot Nero</i>	

DRINK

SPRITZ

12

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, Prosecco, soda

Hugo Spritz

Sciroppo al sambuco, Prosecco, soda, menta fresca

Elder syrup, prosecco, soda water, mint leaves

I CLASSICI / THE CLASSIC

15

Americano

Bitter Campari, Vermouth rosso, soda

Bitter Campari, red Vermouth, soda

Negroni

Bitter Campari, Vermouth rosso, gin

Bitter Campari, red Vermouth, gin

Gin Tonic

Gin, Fever Tree classiche o aromatizzate

Gin, Fever Tree tonic water classic or flavoured

Basil Smash

Gin, succo di limone, foglie di basilico, sciroppo di zucchero

Gin, lemon juice, basil leaves, sugar syrup

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, lime

Vodka, Ginger Beer, lime

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di mirtillo rosso

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Mojito

Rum bianco, lime, menta, zucchero bianco, soda

White Rum, lime, mint, white sugar, soda water

Martini cocktail

Gin, Noilly-Prat Vermouth, oliva, scorza di limone

Gin, Noilly-Prat Vermouth, olive, lemon peel

Paloma

Tequila 100% agave o Mezcal, estratto di pompelmo rosa, soda

Tequila 100% agave or Mezcal, pink grapefruit extract, soda water

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, tabasco, sale, pepe

Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Angostura bitter, zolletta di zucchero, soda, scorza d'arancia

Bourbon Whiskey, Angostura bitter, sugar cubes, soda water, orange peel

Boulervardier

Bourbon Whiskey, Bitter Campari, Vermouth rosso

Bourbon Whiskey, Bitter Campari, red Vermouth

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero

Vodka, coffee liquor, espresso, sugar syrup

Mai Tai

Rum bianco, Rum scuro, Curacao, orzata, lime

White Rum, dark Rum, Curacao, barley water, lime

T E R R A Z Z A
O L M O

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

SNACK & DRINK

Disponibile dalle 14:30 alle 18:00
Available from 2.30PM to 6PM

SNACK

Burrata, pomodoro arrostito, olive Leccino, acciughe del Cantabrico e olio extravergine di oliva aromatizzato al basilico (a,g) 18
Burrata cheese with roasted tomato, Leccino olives and Cantabrian Sea anchovies dressed with basil flavored extra virgin olive oil

Parmigiana di melanzane (a,g) 12
Aubergine parmigiana

Tartare di gambero rosso con verdure in pinzimonio (b,d,l,n) 28
Red prawn tartare with thinly sliced carrots, radish and fennel

Caesar Salad con pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar (a,c,d,g) 18
Caesar Salad with slow cooked chicken, Parmesan flakes, croutons and Caesar sauce

Salmon Salad con salmone marinato, crostini di pane, pomodori datterini, semi di sesamo, salsa yogurt e spicchi di limone (a,d,g,k) 18
Salmon salad with marinated salmon, croutons, datterino tomatoes, sesame seeds, yogurt sauce and lemon

Tiramisù (c,g,h) 12

Carosello di gelati e sorbetti (c,e,g,h) 12

DRINK

SPRITZ 12

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, Prosecco, soda

Hugo Spritz

*Sciroppo al sambuco, Prosecco, soda, menta fresca
Elder syrup, Prosecco, soda water, mint leaves*

I CLASSICI / THE CLASSICS 15

Americano

*Bitter Campari, Vermouth rosso, soda
Bitter Campari, red Vermouth, soda*

Negroni

*Bitter Campari, Vermouth rosso, gin
Bitter Campari, red Vermouth, gin*

Gin Tonic

*Gin, Fever Tree classiche o aromatizzate
Gin, Fever Tree tonic water classic or flavoured*

Basil Smash

*Gin, succo di limone, foglie di basilico, sciroppo di zucchero
Gin, lemon juice, basil leaves, sugar syrup*

Moscow Mule

*Vodka, Ginger Beer, lime
Vodka, Ginger Beer, lime*

Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau, succo di lime,
succo di mirtillo rosso
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice*

Mojito

*Rum bianco, lime, menta, zucchero bianco, soda
White Rum, lime, mint, white sugar, soda water*

Martini Cocktail

*Gin, Noilly-Prat Vermouth, oliva, scorza di limone
Gin, Noilly-Prat Vermouth, olive, lemon peel*

Paloma

*Tequila 100% agave o Mezcal,
estratto di pompelmo rosa, soda
Tequila 100% agave or Mezcal,
pink grapefruit extract, soda water*

DRINK

I CLASSICI / THE CLASSICS 15

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, tabasco, sale, pepe
Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Angostura bitter, zolletta di zucchero, soda, scorza d'arancia
Bourbon Whiskey, Angostura bitter, sugar cubes, soda water, orange peel

Boulervardier

Bourbon Whiskey, Bitter Campari, Vermouth rosso
Bourbon Whiskey, Bitter Campari, red Vermouth

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero
Vodka, coffee liquor, espresso, sugar syrup

Mai Tai

Rum bianco, Rum scuro, Curacao, orzata, lime
White Rum, dark Rum, Curacao, barley water, lime

ANALCOLICI MOCKTAILS 10

Sunlake

Succo di arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo, concentrato di lampone
Orange juice, lemon juice, sugar syrup, grapefruit soda, raspberry pile

Virgin Mojito

Succo di limone, zucchero, Ginger Ale, soda, menta, lime
Lemon juice, sugar, Ginger Ale, soda water, mint, lime

Chi-NO

Amaro analcolico, sciroppo di zucchero, vaniglia, Ginger Ale
Nonalcoholic bitter, sugar syrup, vanilla, Ginger Ale

Garibaldi-NO

Succo di arancia, sciroppo di agave, San Bitter
Orange juice, agave syrup, San Bitter

APERITIVO DELLA TERRAZZA

Ostrica (b,d,l,n) 6
Oyster

Gambero rosso (b,d,l,n) 6
Red prawn

Scampo (b,d,l,n) 8
Langoustine

Pane tostato, burro francese leggermente salato e acciughe del Cantabrico (a,d,g) 6
Toast Bread, lightly salted French butter and Cantabrian Sea anchovies

Frisa di grano duro con tonno di Colimena, datterini, capperi e olive Leccino (a,d,l) 6
Frisa bread topped with Colimena tuna, datterini tomatoes, capers and Leccino olives

Frisa di grano duro con stracciatella, datterini, capperi e olive Leccino (a,g,l) 6
Frisa bread with stracciatella cheese, datterini tomatoes, capers and Leccino olives

BIRRA | BEER

BIRRE 33 cl | BEERS 33 cl 9

Ichnusa, Becks, Heineken 00

BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEERS

½ Pint 5

1 Pint 8

Menabrea Bionda, Menabrea Rossa

AMARI

AMARI E LIQUORI 6

Vecchio Amaro del Capo, Montenegro, Sambuca Molinari, Limoncello Villa Massa, Jagermeister, Cynar, Amaro Lucano, Fernet Branca, Averna, Amaretto di Saronno, Braulio, Nerizia

AMARI PREMIUM 8

Amaro Amara, Braulio Riserva, Jefferson

GRAPPA 6

Poli Sarpa Oro riserva, Le diciotto lune Marzadro, 903 Barrique Bonaventura, Giovane la Trentina, Grappa di Amarone Barrique Bonollo

VODKA 8

Smirnoff, Stolichnaya, Absolut, Tito's, Moskovskaya

VODKA PREMIUM 10

Potocki, Beluga, Belvedere, Ketel one

GIN 10

Hendrick's, Engine, Portofino dry gin, Bordiga Premium Smoke, Porcelain Shanghai dry gin, Nikka Coffey, Gin Mare, Roku, Nordes Atlantic

TEQUILA 10

Rooster Rojo Blanco, Tapatío Blanco, El Tequileno Platinum Blanco

AMARI

RUM 12

Zacapa 23, Matusalem 7Y, Flor de Cana 4Y extra seco

RUM PREMIUM 18

Hampden Estate OWH 8Y, Neisson Le Rhum 45°, Last Ward 2007 60°, Diplomatico Riserva esclusiva

RUM DELUXE 24

Zacapa XO

WHISKEY 18

Oban, Canadian Club, Jack Daniel's, Bullet Whiskey, Glenfiddich, Glenlivet, Ardbeg, Talisker Storm, Bushmills, Macallan 18yo Double Cask, The Belvenie Doublewood, Signatory Caol Ila, Port Askaig, Mitcher's small batch bourbon, Nikka from the barrel, Yoichi nonage

COGNAC 16

Francois Voyer Champagne, Francois Voyer XO Grand Champagne, Paul Giraud Napoleon

ARMAGNAC 18

Castarede Armagnac Napoleon

ACQUA | WATER

ACQUA MINERALE 6
CHIARELLA 0,75 CL

Naturale o Gasata / Still or Sparkling

BIBITE | SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, 6
Ginger beer Fever Tree, succhi di frutta Plose,
thè alla pesca, thè al limone, Crodino

CAFFETTERIA

Caffè espresso 2,5
Caffè doppio 4
Caffè corretto 3
Caffè shakerato 5
Caffè shakerato con liquore 8
Caffè d'orzo o Ginseng 3
Caffè americano 4
Cappuccino 3,5
Cappuccino con latte vegetale 4
Latte macchiato 4
Affogato al caffè 6
The / tisane 5

I nostri piatti e drinks potrebbero contenere allergeni. Il cliente è gentilmente pregato di comunicare allo staff eventuali allergie e intolleranze alimentari.

Per maggiori informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette è possibile consultare il manuale chiedendolo allo staff.

I vini al bicchiere e i drinks a base di spumante possono contenere anidride solforosa.

Our dishes and our cocktails may contain allergens. The customer is kindly asked to communicate to our staff allergies and intolerances.

For further information on allergens in our recipes please ask our staff to provide you the recipes book.

Wines by the glass and drinks based on spumante wine may contain sulfur dioxide.

ALLERGENI

- a Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | *Cereals containing gluten and products thereof*
- b Crostacei e relativi prodotti | *Crustaceans and products thereof*
- c Uova e relativi prodotti | *Eggs and products thereof*
- d Pesce e relativi prodotti | *Fish and products thereof*
- e Arachidi e relativi prodotti | *Peanuts and products thereof*
- f Soia e relativi prodotti | *Soybeans and products thereof*
- g Latte e relativi prodotti | *Milk and products thereof*
- h Frutta a Guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci pecan, Noce del Brasile, Noci del Queensland) e relativi prodotti. | *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts) and products thereof*
- i Sedano e relativi prodotti | *Celery and products thereof*
- j Senape e relativi prodotti | *Mustard and products thereof*
- k Semi di Sesamo e relativi prodotti | *Sesame seeds and products thereof*
- l Diossido di zolfo e solfiti e concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10mg/litro riportati come SO₂ *Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂*
- m Lupino e relativi prodotti | *Lupin and products thereof*
- n Molluschi e relativi prodotti | *Molluscs and products thereof*