

BAR - GELATERIA - TAVOLA FREDDA

ARRIGONI

~ CAFÈ ~

MENÙ

BENVENUTI ALL'ARRIGONI

* ORARIO APERITIVO * HAPPY HOUR

MATTINA \ MORNING
11.00 - 13.00

SERA \ NIGHT
17.30 - 20.30

*L'aperitivo è servito con gustosi stuzzichini preparati dalla casa, inclusi nella consumazione di un drink alcolico / analcolico.

*The happy hour is served with tasty appetizers prepared by the house, included in the price of an alcoholic or non-alcoholic drink.

Aperitivo in aggiunta o fuori orario 2,00€ a persona.

Aperitif in addition or out of hours 2.00€ per person.

La gentile clientela è pregata di non sostare
nelle aree interne ed esterne del bar con prodotti propri
o di altri esercizi. grazie!

Kind customers are requested not to stand in the indoor
and outdoor areas of the bar with products of their own
or other businesses. thank you!

WIFI
CAFFE-ARRIGONI
PASSWORD:
arrigOn12003

CAFFETTERIA \ COFFEES

CAFFÈ \ ESPRESSO	1,80€
CAFFÈ CORRETTO \ ESPRESSO WITH BRANDY	2,00€
CAFFÈ DECAFFEINATO \ DECAF COFFEE	2,00€
CAFFÈ D'ORZO \ BARLEY COFFEE	2,00€
CAFFÈ AL GINSENG \ GINSENG COFFEE	2,00€
CAFFÈ AMERICANO \ AMERICANO	2,00€
CAFFÈ MAROCCHINO	2,00€
COFFEE WITH WARM MILK AND COCOA	
CAFFÈ CON PANNA O GELATO	3,00€
ESPRESSO WITH CREAM OR ICE-CREAM	
CAFFÈ FREDDO \ COLD COFFEE	3,00€
CAFFÈ GHIACCIO \ ICED COFFEE	3,00€
CAPPUCCINO	2,50€
CAPPUCCINO SPECIALE \ ORZO \ GINSENG \ DECA	3,00€
CAPPUCCINO SPECIAL \ BARLEY \ GINSENG \ DECAF	
CAPPUCCINO CON PANNA	3,50€
CAPPUCCINO WITH WHIPPED CREAM	
LATTE CALDO O FREDDO \ WARM OR COLD MILK	2,00€
LATTE MACCHIATO \ WARM MILK WITH COFFEE	3,00€
THÈ CALDO, CAMOMILLA \ HOT TEA	3,00€
TISANA \ HERBAL TEA	3,50€
CIOCCOLATA \ HOT CHOCOLATE	4,00€
CIOCCOLATA CON PANNA	4,50€
HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	
PUNCHES	4,00€
IRISH COFFEE	7,00€
CARIBBEAN COFFEE	7,00€
caffè, zucchero, rum scuro, kahlua, panna coffee, sugar, dark rum, kahlua, whipped cream	
CAFFÈ BRANDY	7,00€
caffè, brandy, panna liquida, ghiaccio coffee, brandy, cream, ice	
BRIOCHEs \ CROISSANT	1,80€
BEVANDE A BASE SOIA \ SOYA-BASED	+1,00€

COLAZIONI \ BREAKFAST

HEALTY	12,00€
caffè espresso, yogurt, granola, frutta fresca, succo di arancia espresso, yoghurt, muesli, fresh fruits, orange juice	
MENÙ 1	16,00€
caffè o cappuccino o caffè americano, yogurt, succo di arancia, uova strapazzate e bacon, würstel e pane tostato. coffee or cappuccino or american coffee, yoghurt, orange juice, scrambled egg and bacon, würstel and toasted bread.	
MENÙ 2	15,00€
caffè o cappuccino o thè caldo, pane tostato, uova strapazzate, bacon, prosciutto cotto e formaggio. coffee or cappuccino or hot tea, toasted bread, scrambled egg, bacon, ham and cheese.	
BRUNCH	20,00€
caffè o cappuccino o thè caldo, succo di arancia e yogurt uova strapazzate, bacon, würstel, prosciutto cotto, pane tostato, burro e marmellata, fetta di torta. coffee or cappuccino or hot tea, orange juice and yoghurt, scrambled egg, bacon, würstel, ham, toasted bread, butter and jam, cake slice.	

BAR \ DRINKS & BEERS

BIBITE IN BOTTIGLIA \ DRINKS (BOTTLE)	3,50€
BIBITE ALLA SPINA \ DRINKS (GLASS)	
piccola \ small	3,50€
media \ medium	5,00€
grande \ large	6,50€
ACQUA MINERALE \ MINERAL WATER	
bicchiere \ glass	1,00€
½ l. \ bottle ½ litre	1,50€
ferrarelle in vetro \ glass ferrarelle	2,00€
1 l. \ bottle 1 litre	3,50€
SPREMUTA DI AGRUMI \ FRESH ORANGE JUICE	4,50€
SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA	3,50€
BOTTLED FRUIT JUICES	
BIRRE ALLA SPINA PEDAVENA SUPERIOR	
DRAFT BEER PEDAVENA SUPERIOR	
piccola \ small	4,00€
media \ medium	6,00€
grande \ large	7,00€
BIRRA ALLA SPINA ROSSA VAL-DIEU	6,00€
RED DRAFT BEER VAL-DIEU	
BIRRE IN BOTTIGLIA \ BOTTLE OF BEER	
beck's, heineken, corona extra	4,50€
ceres, bassa marea, tennent's, ichnusa, ipa maisel & friends	5,00€
weiss ½ litro	7,00€

VINI \ WINES

VINO BIANCO E ROSSO DELLA CASA			
HOUSE WHITE & RED WINE			
¼ litro		5,00€	
½ litro		9,00€	
1 litro		17,00€	
VINI BIANCHI \ WHITE WINES			
lugana	bicchiere	4,50€	bottiglia 26,00€
vermentino	bicchiere	4,50€	bottiglia 26,00€
friulano	bicchiere	4,50€	bottiglia 26,00€
pinot Grigio	bicchiere	4,50€	bottiglia 26,00€
arneis	bicchiere	5,50€	bottiglia 30,00€
gewürztraminer	bicchiere	5,50€	bottiglia 30,00€
BOLLICINE \ SPARKLING			
Prosecco	bicchiere	4,00€	bottiglia 24,00€
Franciacorta	bicchiere	7,00€	bottiglia 40,00€
montina			bottiglia 50,00€
montina rosè			bottiglia 60,00€
ca' del bosco			bottiglia 55,00€
VINI ROSSI \ RED WINES			
Chianti	bicchiere	4,00€	bottiglia 24,00€
Morellino	bicchiere	4,50€	bottiglia 26,00€
Inferno	bicchiere	5,50€	bottiglia 30,00€
Sassella	bicchiere	5,50€	bottiglia 30,00€
Campo fiorin masi	bicchiere	6,00€	bottiglia 35,00€
negro amaro	bicchiere	5,00€	bottiglia 28,00€

APERITIVI \ APERITIF

ANALCOLICO	4,00€
crodino, sanbitter	
ANALCOLICO DELLA CASA	5,00€
CAMPARI SODA	4,00€
APEROL SODA	4,00€
SUCCO DI POMODORO	4,50€
ALCOLICO DELLA CASA	6,00€
BITTER CAMPARI	5,00€
CAMPARI SHAKERATO	6,00€
MARTINI ROSSO, BIANCO, DRY	5,00€
NEGRONI	7,00€
ROSSINI	7,00€
MIMOSA	7,00€
MARTINI COCKTAIL	7,00€
MOSCOW MULE	7,00€
CAMPARI ORANGE	7,00€
BLOODY MARY	7,00€
APEROL	5,00€
APEROL SOUR	6,00€
APEROL SPRITZ	6,00€

SUPERALCOLICI

AMARI	4,00€
CREMA WHISKY	4,00€
GLEN GRANT	5,00€
J & B	5,00€
JACK DANIEL'S	6,00€
OBAN, LAGAVULLIN	8,00€
VECCHIA ROMAGNA	5,00€
MARTELL, RÉMY MARTIN	6,00€
RHUM BIANCO, RHUM SCURO	4,00€
HAVANA 7	5,00€
RHUM DIPLOMATICO	10,00€
RHUM CAPITAN MORGAN	10,00€
GRAPPA	5,00€
GRAPPA RISERVA, GRAPPA ALLA FRUTTA	5,00€
VODKA, VODKA ALLA FRUTTA	4,00€
TEQUILA	4,00€

LONG DRINKS

ALCOLICI \ ALCOHOLIC DRINKS

STRONG	7,00€
vodka, gin, tequila, succo arancia	
TROPICAL	7,00€
succo arancia, succo ananas, granatina, vodka	
SKIVASSER	7,00€
amaretto, brandy, succo arancia	
TEQUILA SUNRISE	7,00€
tequila, succo arancia, granatina	
CARAIBI	7,00€
succo pompelmo, rhum, kiwi	
HAWAII	7,00€
succo arancia, apricot brandy, fragola	
FLAMINGO	7,00€
succo arancia, vodka, succo pompelmo, granatina	
MARACANAI	7,00€
cachaca, succo tropicale, bitter campari, limone, tonica	
MOJITO	7,00€
foglie di menta, zucchero, lime, rhum chiaro, soda	
MOSCOW MULE	7,00€
vodka, ginger beer, succo di lime	
RON PONCE	7,00€
succo arancia, succo ananas, lime, rhum scuro, rhum chiaro, angostura, granatina	
OUR MAITAI	7,00€
rhum scuro, rhum chiaro, orange stock, limone, zucchero, maracuja, granatina	
PINA COLADA	7,00€
bacardi, succo ananas, cocco	
SCREWDRIVER	7,00€
vodka, succo arancia	
CAIPIRINHA	7,00€
cachaca, lime, zucchero di canna	
CAIPIROSKA	7,00€
vodka, lime, zucchero di canna	
CAIPIRISSIMA	7,00€
rhum scuro, lime, zucchero di canna	
CAIMARACUJA	7,00€
cachaca, lime, maracuja, zucchero di canna	
LONG ISLAND	7,00€
gin, vodka, rhum, tequila, triple sec, limone, zucchero, cola	
DAIQUIRI	7,00€
rhum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
PALOMA	7,00€
tequila, lime, soda al pompelmo rosa, sale	

ANALCOLICI \ SOFT DRINKS

ANANAS COCKTAIL	6,00€
limone, ananas, cocco	
EVE FRUIT	6,00€
arancia, pompelmo, maracuja, limone, granatina	
VELVET	6,00€
kiwi, ananas, pompelmo	
FUSSY FOOD	6,00€
arancia, pompelmo, limone, granatina, soda	
TROPICAL	6,00€
succo tropicale, limone, granatina, soda	
MIX FRUIT	6,00€
pompelmo, gelato al limone, granatina	

MIXER DRINK

GIN TONIC \ GIN LEMON	7,00€
GIN TONIC \ GIN LEMON SPECIAL	
bulldog, gin mare, hendrick's, malfy	10,00€
rivo, tom time, portofino, professore	12,00€
amuerte	15,00€
CUBA LIBRE	7,00€
VODKA TONIC	7,00€
WHISKY COLA	7,00€

FOCACCE \ TOAST

FOCACCIA LISCIA	5,50€
prosciutto cotto, fontina ham, cheese	
FOCACCIA FARCITA	6,00€
prosciutto cotto, fontina, farcitura ham, cheese, mixed vegetables stuffing	
TOAST LISCIO	4,00€
prosciutto cotto, fontina ham, cheese	
TOAST FARCITO	4,50€
prosciutto cotto, fontina, farcitura ham, cheese, mixed vegetables stuffing	
TOAST GRINTOSO	5,00€
prosciutto cotto, acciughe, salsa tonnata ham, anchovies, tuna sauce	
TRAMEZZINI MISTI	5,00€
small mixed sandwiches	

PIZZE

MARGHERITA	7,00€
pomodoro, mozzarella, origano tomatoes, mozzarella, oregano	
PROSCIUTTO COTTO	8,50€
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomatoes, mozzarella, ham	
NAPOLI	9,50€
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe tomatoes, mozzarella, cappers, anchovies	
TONNO	9,50€
pomodoro, mozzarella, tonno tomatoes, mozzarella, tuna	
DIAVOLA	9,50€
pomodoro, mozzarella, salame piccante tomatoes, mozzarella, pepperoni	
WÜRSTEL	9,00€
pomodoro, mozzarella, würstel tomatoes, mozzarella, würstel	
CRUDO E RUCOLA	10,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola tomatoes, mozzarella, parma ham, rocket	
ZOLA	9,00€
pomodoro, mozzarella, zola tomatoes, mozzarella, blue cheese	
PIZZA NAPOLETANA \ NEAPOLITAN PIZZA	+ 1,00€
PER OGNI AGGIUNTA \ FOR EACH ADDED INGREDIENTS	+ 1,00€

INSALATE \ SALADS

INSALATA GRECA	11,00€
cetrioli, pomodori, cipolla rossa, peperoni, olive nere, feta cucumbers, tomatoes, red onion, peppers, black olives, feta	
SNELLA	10,00€
rucola, pomodoro, mozzarelline rocket, tomatoes, mozzarella	
SAPORITA	10,00€
insalata, rucola, grana, speck, mais green salad, rocket, parmigiano cheese, smoked ham, corn	
CALABRESE	10,00€
pomodoro, peperoni, cipolla, basilico, peperoncini tomatoes, peppers, onion, basil, red chilly pepper	
ESOTICA	10,00€
rucola, melone, gamberetti, cipolla, aglio rocket, melon, shrimps, onion, garlic	
CESAR SALAD	11,00€
petto di pollo a fette, lattuga, parmigiano, crostini di pane sliced chicken breast, lettuce, parmesan cheese, bread croutons	
NOSTROMO	10,00€
insalata, pomodoro, mais, tonno, gamberetti green salad, tomatoes, corn, tuna, shrimps	
BOSCAIOLA	10,00€
insalata, pomodoro, grana, funghi green salad, tomatoes, parmigiano cheese, mushrooms	
INSALATONA	11,00€
insalata, pomodoro, grana, mais, funghi, prosciutto cotto green salad, tomatoes, parmigiano cheese, corn, mushrooms, ham	

PANINI \ PIADINE SANDWICHES \ FLATBREAD

PANINI 7,00€ **PIADINE 8,00€**

CAPRESE

pomodoro, mozzarella, origano
tomatoes, mozzarella, oregano

TENTAZIONE

caprino, rucola, olio, limone, pepe
soft goat's cheese, rocket, oil, lemon, black pepper

FARCITO

prosciutto cotto, fontina, farcitura
ham, fontina cheese, mixed vegetables stuffing

RICCO

prosciutto cotto, mozzarella, insalata, pomodoro, maionese
ham, mozzarella, green salad, tomatoes, mayo

CAPRICCIO

prosciutto cotto, mozzarella, acciughe, pomodoro, origano
ham, mozzarella, anchovies, tomatoes, oregano

TIROLESE

speck, fontina, insalata, maionese
smoked ham, fontina cheese, green salad, mayo

SAPORITO

speck, zola
smoked ham, blue cheese

DIPLOMATICO

speck, brie, salsa rosa
smoked ham, brie, cocktail sauce

PARMIGIANO

prosciutto crudo, fontina fusa, pepe, limone
parma ham, melted fontina cheese, black pepper, lemon

DELICATO

prosciutto crudo, philadelphia, insalata, maionese
parma ham, soft cheese, green salad, mayo

ELABORATO

prosciutto crudo, 4 formaggi, salsa tartara
parma ham, selection of 4 types of cheese, tartar sauce

VALTELLINA

bresaola, formaggio, pomodoro
dry salted beef, cheese, tomatoes

RUSTICO

bresaola, grana, funghi
dry salted beef, parmigiano cheese, mushrooms

REALE

bresaola, grana, rucola, olio, limone, patè di olive
dry salted beef, parmigiano cheese, rocket, oil, lemon, olives patè

FANTASIA

prosciutto cotto, brie, funghi, insalata, salsa tonnata
ham, brie, mushrooms, green salad, tuna sauce

INTRIGANTE

bresaola, philadelphia, rucola
dry salted beef, soft cheese, rocket

PICCANTE

salame piccante, fontina, salsa piccante
pepperoni, fontina cheese, spicy sauce

MARINAIO

tonno, insalata, pomodoro, maionese
tuna, green salad, tomatoes, mayo

NORVEGESE

salmon, burro, insalata, limone, pepe
salmon, butter, green salad, lemon, black pepper

OCEANO

gamberetti in salsa cocktail, prosciutto crudo, insalata
shrimps in cocktail sauce, parma ham, green salad

MARE & MONTI

brie, gamberetti, insalata, funghi
brie, shrimps, green salad, mushrooms

CAMPAGNOLO

pancetta, fontina, insalata, funghi
bacon, cheese, green salad, mushrooms

TRITTICO

melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati
mix of grilled vegetables

HOT DOG

würstel, senape, ketchup
würstel, mustard, ketchup

PANINO GOURMET

8,00€

pagnottella ai cereali, prosciutto crudo, brie, marmellata di fichi
cereals bread, parma ham, brie, figs jam

BRUSCHETTE

CLASSICA

6,00€

aglio, olio, pomodoro, basilico
garlic, oil, tomatoes, basil

ARRIGONI

7,00€

pomodoro, stracciatella di bufala, olio, basilico, origano
tomatoes, buffalo stracciatella, oil, basil, oregano

SFIZIOSA

7,00€

mozzarella, pomodoro, acciughe, origano
mozzarella, tomatoes, anchovies, oregano

MEDITERRANEA

7,00€

scamorza, melanzane, olio, aglio, pomodorini, origano
scamorza, eggplant, oil, garlic, small tomatoes, oregano

BIANCA

7,00€

aglio, crema di caprino, zola
garlic, goat's cheese cream, blue cheese

VEGETARIANA

7,00€

philadelphia, zucchine, melanzane, peperoni grigliati, origano
philadelphia, grilled zucchini, eggplant, pepperoni, oregano

PIATTI FREDDI \ COLD MEALS

TAGLIERE AFFETTATI MISTI	14,00€
selection of sliced cold meat	
TAGLIERE FORMAGGI MISTI	15,00€
selection of cheese	
CARPACCIO DI BRESAOLA	15,00€
bresaola, olio, limone, scaglie di grana dry salted beef, oil, lemon, parmigiano cheese	
BOSCAIOLO	16,00€
bresaola, scaglie di grana, olio, limone, funghi dry salted beef, parmigiano cheese, oil, lemon, mushrooms	
CRUDO E MELONE	15,00€
parma ham and melon	
SALMONE	16,00€
salmone affumicato, burro, limone, pepe smoked salmon, butter, lemon, black pepper	
CAPRESE	13,00€
mozzarella, pomodoro, olio, origano, mozzarella, tomatoes, oil, oregano	
CAPRESE SPECIAL	15,00€
mozzarella di bufala, pomodoro, olio, origano, bufala mozzarella, tomatoes, oil, oregano	

PIATTI CALDI \ HOT MEALS

*CONSULTA LA LISTA DEI NOSTRI PATTI CALDI
*CHECK OUR HOT MEALS MENU

ANTIPASTI \ STARTERS

PRIMI PIATTI \ FIRST COURSES

SECONDI PIATTI \ SECOND COURSES

CONTORNI \ SIDE DISHES

SALSE EXTRA \ EXTRA SAUSE **1,00€**

PANE EXTRA \ EXTRA BREAD **1,50€**

COPERTO **2,00€**

GELATI \ ICE CREAM

COPPETTA DI CARTONE \ CARTON CUP

piccola \ small	3,00€
media \ medium	3,50€
grande \ large	4,00€

AGGIUNTA PANNA MONTATA \ ADDING WHIPPED CREAM **+1,00€**

DESSERT

FRAGOLE CON LIMONE E ZUCCHERO	6,00€
strawberries with lemon and sugar	
FRAGOLE CON GELATO O PANNA	7,00€
strawberries with ice-cream or whipped cream	
FRAGOLE CON GELATO E PANNA	8,00€
strawberries with ice-cream and whipped cream	
MACEDONIA	6,00€
fruit salad	
MACEDONIA CON GELATO O PANNA	7,00€
fruit salad with ice-cream or whipped cream	
MACEDONIA CON GELATO E PANNA	8,00€
fruit salad with ice-cream and whipped cream	
FETTA DI TORTA \ CAKE SLICE	4,50€
WAFFLE \ PANCAKE	6,00€
sciropo d'acero o nutella e frutti rossi maple syrup or nutella and red fruits	
salsa di cioccolato, banana e granella di nocciola chocolate sauce, banana and hazelnuts grain	
marron glacè marron glacè	
salsa di pistacchio e granella di pistacchio pistachio sauce and pistachios grain	
salsa di cioccolato fondente o bianco e smarties dark or white chocolate sauce and smarties	
salsa di cioccolato fondente e amaretti o meringhe dark chocolate sauce and amaretto biscuits or meringues	
gelato e frutta ice-cream and fruit	

COPPE DI GELATO ICE-CREAM CUPS



COPPA GUSTI MISTI 6,00€

mixed flavours ice-cream

COPPA ESTIVA 8,00€

gelato ai frutti di bosco, gelato al limone, albicocche, pesche, ciliegie
mixed berries ice-cream, lemon ice-cream, apricots, peaches, cherries

COPPA ESOTICA 9,00€

gelato alla frutta, macedonia di frutta fresca, panna montata
fruit ice-cream, fruit salad, whipped cream

COPPA ROSA 8,00€

gelato allo yogurt e fior di latte, sciroppo di ciliegie, ciliegie
yoghurt and panna ice-cream, cherries syrup, cherries

COPPA ANANAS 9,00€

gelato alla frutta esotica, gelato al limone, ananas, panna montata, sciroppo di ananas
exotic fruit ice-cream, lemon ice-cream, pineapple, whipped cream, pineapple syrup

COPPA PINOCCHIO 8,00€

gelato al fior di latte e fragola, canditi, panna montata, cialde
panna and strawberry ice-cream, candied fruits, whipped cream, wafer

COPPA CAFFÈ 9,00€

gelato alla crema, savoiardi, amaretti, caffè, brandy
crema ice-cream, sponge fingers, amaretto biscuits, coffee, brandy

COPPA AL PISTACCHIO 9,00€

gelato al pistacchio, salsa di cioccolato amaro, panna montata, cannella
pistachio ice-cream, bitter chocolate sauce, whipped cream, cinnamon

COPPA MACEDONIA 9,00€

gelato alle creme o frutta, macedonia di frutta fresca, panna montata
crema or fruit ice-cream, fresh fruit salad, whipped cream

BIANCA CREAM 9,00€

gelato al fior di latte, fragole fresche, panna montata, crema di cioccolato
panna ice-cream, fresh strawberries, whipped cream, chocolate cream

BIANCA FRUIT 9,00€

gelato al limone, fragole fresche, panna montata, sciroppo di fragole
lemon ice-cream, fresh strawberries, whipped cream, strawberries syrup

COPPA MERINGATA 9,00€

gelato al fior di latte, cioccolato calda, panna montata, meringhe
panna ice-cream, hot chocolate, whipped cream, meringues

COPPA MARRON GLACÈES 9,00€

gelato alla crema, panna montata, marron glacées
crema ice-cream, whipped cream, marron glacées

COPPA CROCCANTINO 9,00€

gelato alla stracciatella, croccantini di cioccolato, panna montata
stracciatella ice-cream, chocolate macaroons, whipped cream

COPPA PACIUGO 9,00€

gelato alla crema, panna montata, amarene sciropate
cream ice-cream, whipped cream, sour cherries in syrup

COPPA LIGHT 9,00€

gelato allo yogurt e frutta, yogurt, frutta di stagione
yoghurt and fruit ice-cream, yoghurt, fruits of the season

BANANA SPLIT 9,00€

gelato al fior di latte e cioccolato, banana, panna montata, crema di cioccolato
panna and chocolate ice-cream, banana, whipped cream, chocolate cream

COPPA CIOCCOLATO 9,00€

gelato al cioccolato, panna montata, scaglie di cioccolato
chocolate ice-cream, whipped cream, chocolate chips

COPPA FRUTTI DI BOSCO 9,00€

gelato di frutta, frutti di bosco, panna montata
fruit ice-cream, mixed berries, whipped cream

COPPA KIWI 9,00€

gelato di frutta, kiwi, banana, panna montata, spiedino di frutta
fruit ice-cream, kiwi, banana, whipped cream, fruit skewer

COPPA MANGIA & BEVI 15,00€

gelato di frutta, frutta fresca, panna montata, sciroppo
fruit ice-cream, fresh fruit, whipped cream, syrup

AFFOGATO AL CAFFÈ 7,00€

gelato al fior di latte, caffè, panna montata
panna ice-cream, hot coffee, whipped cream

AFFOGATO AL CIOCCOLATO 7,00€

gelato al fior di latte, cioccolato calda, panna montata
panna ice-cream, hot chocolate, whipped cream

AFFOGATO ALL'AMARENA 7,00€

gelato al fior di latte, amarene sciropate, panna montata
panna ice-cream, sour cherries in syrup, whipped cream

AFFOGATO AL WHISKY 8,00€

gelato al fior di latte, whisky
panna ice-cream, whisky

AFFOGATO ALLA CREMA WHISKY 9,00€

gelato alla crema, crema whisky, panna montata
crema ice-cream, whisky cream, whipped cream

SIBERIANO 9,00€

gelato al limone, vodka, sciroppo di menta
lemon ice-cream, vodka, mint syrup

TAGLIO ALLA VODKA 9,00€

gelato al limone, vodka
lemon ice-cream, vodka

TAGLIO AL LIMONCELLO 9,00€

gelato al limone, limoncello
lemon ice-cream, lemon liquor

FRAPPÈ A SCELTA \ MILKSHAKE SELECTION 4,00€

FRULLATI DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT SHAKES 6,00€

GRANITE \ CRUSHED ICE AND SYRUP 3,00€

CREMA CAFFÈ \ COLD COFFEE CREAM 3,00€

MENU NOVITÀ

ANTIPASTI \ STARTERS

FLAN DI VERDURA CON FONDUTA VEGETABLE FLAN WITH FONDUE	11,00€
TORRETTA DI MELANZANE \ EGGPLANT PARMIGIANA	11,00€
COCKTAIL DI GAMBERI SHRIMP COCKTAIL	11,00€
MISSOLTIN CON POLENTA GRIGLIATA MISSOLTIN WITH GRILLED POLENTA	11,00€
CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA CARPACCIO OF SMOKED TROUT	11,00€
ANTIPASTO VALTELLINESE chiavennasca su letto di songino e sciatt chiavennasca on a bed of songino and sciatt	11,00€

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

CRESPELLE PIZZOCCHERATE \ CRÊPES VALTELLINA	12,00€
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	12,00€
RISOTTO AL PESCE PERSICO \ RISOTTO WITH PERCH	14,00€
ZUPPA \ SOUP	11,00€
PENNE O SPAGHETTI CON CONDIMENTO: PASTA OR SPAGHETTI WITH: pomodoro e basilico \ tomatoes and basil amatriciana carbonara arrabbiata pesto 4 formaggi \ 4 cheeses ragù alla bolognese \ Bolognese sauce	11,00€
CASONCELLI ALLA BERGAMASCA BURRO SALVIA CASONCELLI ALA BERGAMASCA BUTTER SAGE	11,00€
RAVIOLI DI MAGRO ALLA CREMA DI PARMIGIANO RAVIOLI DI MAGRO WITH PARMESAN CREAM SAUCE	11,00€

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE MILANESE CUTLET WITH POTATOES	15,00€
SCALOPPINE DI TACCHINO CON VERDURE SCALLOPS TO TURKEY WITH VEGETABLES	15,00€
FILETTI DI TROTA DEL LAGO CON POMODORINI E OLIVE LAKE TROUT FILLETS WITH CHERRY TOMATOES AND OLIVES	15,00€
CAPONATA DI MELANZANA (PIATTO VEGETARIANO) EGGPLANT CAPONATA (VEGETARIAN DISH)	11,00€

CONTORNI SIDE DISHES

PATATINE FRITTE \ FRENCH FRIES	4,00€
VERDURE GRIGLIATE \ GRILLED VEGETABLES	6,50€
INSALATA MISTA \ MIXED SALAD	6,50€

DOLCI \ DESSERT

TIRAMISÙ	6,00€
TORTINO AL CIOCCOLATO \ CHOCOLATE CAKE	6,00€
TORTINO AL PISTACCHIO \ PISTACHIO CAKE	6,00€
TORTA MERINGA \ MERINGUE CAKE	6,00€

LISTA ALLERGENI

ALLERGEN LIST

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) 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.



4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) 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: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) 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: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.



8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus 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 per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro 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.

ELENCO DEGLI ALIMENTI IN GRADO DI DARE ALLERGIE

I NUMERI DI FIANCO AI PIATTI, INDICANO GLI ALLERGENI CONTENUTI, CONSULTARE LA TABELLA IN ALLEGATO ALLA PRESENTE LISTA

CAFFETTERIA

caffè d'orzo 1
caffè marocchino 7
caffè con panna o gelato 7
+ vedi gelati
cappuccino 7
cappuccino con panna 7
latte caldo o freddo 7
latte macchiato 7
cioccolata 6,7
cioccolata con panna 6,7
caribbean coffee 7
caffè brandy 7

COLAZIONI

Healty 1,7,8
Menù 1 1,3,7
Menù 2 3,7
Brunch 1,3,7

BRIOCHE

brioche 1,3,5,6,7,8,11
Bisc. esse cioc. 1,3,5,6,7,8,10
biscotti esse 1,3,5,6,7,8,11
treccine 1,3,5,6,7,8,9,11
brioche 1,3,5,6,7,8,11

DESSERT

fragole gelato o panna 7
fragole gelato e panna 7
macedonia con gelato o panna 7
macedonia con gelato e panna 7
torta 1,3,7
waffle nutella e frutti rossi 1,3,7,8
waffle sciroppo d'acero e frutti rossi 1,3,7
waffle marron glacè 1,3,7
waffle salsa di cioccolato fondente o bianco e smarties 1,3,7,8
waffle salsa di cioccolato fondente e amaretti o meringhe 1,3,7,8
waffle gelato e frutta 1,3,7
crostata alle mele e cannella 1,3,5,6,7,8,11,12
crostata alle pere 1,3,5,6,7,8,11

APERITIVI

bellini 12
rossini 12
spritz 12
bloody mary 4

ALTRI DOLCI

brioche 1,3,7,8,11
brioche con crema al cacao 1,3,7,8,11
brioche con albicocca 1,3,7,8,11,12
brioche frutti di bosco 1,3,5,6,7,8
brioche con crema 1,3,5,6,7,8,11
brioche integrale al miele 1,3,5,6,7,8,11

CANNONCINI

cannoncini 1,3,5,6,7,8,11

SFOGLIA DI MELE

sfoglia di mele 1,3,5,6,7,8,11

GELATI

gelati e sorbetti
vedi elenco esposto
coppa esotica 7
coppa rosa 7
coppa ananas 7
coppa pinocchio 1,7
coppa caffè 7,8
coppa al pistacchio 7,8
coppa macedonia 7
bianca cream 6,7
bianca fruit 7
coppa meringata 6,7
coppa marron glacès 3,7
coppa croccantino 1,6,7
coppa paciugo 3,7
coppa light 7
banana split 7
coppa cioccolato 7
coppa kiwi 7
mangia e bevi 7
coppa frutti di bosco 7
affogato al caffè 7
affogato a cioccolato 7
affogato crema al whiskey 7
affogato all'amarena 7
frappè 7
crema caffè 7

BIRRE

birre 1

VINI

vini 12

LONG DRINKS

skivasser 8

PANINI\PIADINE

caprese 1,7
tentazione 1,7
farcito 1,7
ricco 1,3,7
capriccio 1,3,4,7
tirolese 1,3,7
saporito 1,7
diplomatico 1,3,7
miraggio 1,7
parmigiano 1,3,7
delicato 1,3,7
elaborato 1,3,7
valtellina 1,7
rustico 1,7
reale 1,7
fantasia 1,3,7
intrigante 1,7
piccante 1,7
marinaio 1,3,4
norvegese 1,4,7
oceano 1,2,7
mare monti 1,2,7
campagnolo 1,7
trittico 1
hot dog 1,6
gourmet 1,7

FOCACCE\TOAST

focacia liscia 1,7
focaccia farcita 1,7
toast liscio 1,7
toast farcito 1,7
toast grintoso 1,3,4,7
tramezzini misti 1,2,3,4,7

BRUSCHETTE

classica 1
arrigoni 1,7
sfiziosa 1,4,7
mediterranea 1,7
bianca 1,7
vegetariana 1,7

PIZZE E FOCACCE IN TRANCI

pizze e focacce in tranci 1,3,5,6,7,8,9,11

PIZZE

margherita 1,7
prosciutto cotto 1,7
napoli 1,4,7
tonno 1,4,7
diavola 1,7
wurstel 1,7
crudo e rucola 1,7
zola 1,7
scrocchiarella 1,12

INSALATE

snella 7
saporita 7
esotica 2
nostromo 2,4
ricca 7
boscaiola 7
insalatona 7

PIATTI FREDDI

teglie affettati misti 8
tagliere formaggi misti 7
carpaccio bresaola 7
boscaiolo 7
salmone 4,7
caprese 7

CONTORNI

Verdure grigliate 12
caponata di melanzane 8,9,12

ANTIPASTI

Flan di verdure dell'orto con fonduta 3,7
Torretta di melanzane 7

PRIMI PIATTI

Crespelle pizzoccherate alla valtellinese 1,3,7
Lasagne alla bolognese 1,3,7,9,12
risotto al pesce persico 4,7
minestrone di verdure 7

PRIMI PIATTI FREDDI

cous cous di verdure 1
riso venere alle verdure e gamberi 2,12

SECONDI PIATTI

cotoletta alla milanese 1,3,7
scaloppina di tacchino con le verdure 1,7
filetti di trota pomodorini e olive del lago 1,4,12