



FAI LA TUA SCELTA

Caffetteria pag. 2

Menù dolce pag. 10

Bevande pag. 18

Cocktail pag. 21

Liquori e dist. pag 22

Menù salato pag. 24

I Vini pag. 35

Té “coccole” pag. 39

Inizia la tua giornata...

Caffè, cappucci e cornetti come non li hai mai assaggiati. Serviti pure, c'è bisogno di energia per iniziare la giornata!

Il caffè viene tostato su ricetta segreta della nostra Nonna e utilizziamo esclusivamente latte Bio Granarolo.

Servizio al tavolo 1,00 Euro a persona



. Caffè	1,20 euro
. Caffè decaffeinato	1,30 euro
. Caffè raccomandato crema di latte fredda	1,50 euro
. Caffè americano	1,30 euro
. Caffè al ginseng	1,60 euro
. Caffè al ginseng tazza grande	2,00 euro
. Macchiatone	1,40 euro
. Orzo	1,30 euro
. Orzo tazza grande	1,80 euro
. Cappuccino	1,60 euro
. Cappuccione	1,80 euro
. Cappuccino freddo	1,60 euro
. Cappuccino con orzo	1,70 euro
. Cappuccino con ginseng	2,00 euro
. Cappuccino con latte di soia	1,80 euro
. Latte bianco	1,40 euro
. Latte macchiato	1,80 euro
. Latte macchiato con orzo	1,80 euro
. Latte macchiato con ginseng.	2,20 euro
. Marochino (caffè con fuso latte o fuso bianco e crema di latte fresco	1,80 euro
. Marochino freddo (caffè con fuso fondente o fuso bianco e crema di latte fredda)	2,00 euro
. Marochino al ginseng (ginseng con fuso fondente o fuso bianco e latte fresco)	2,20 euro

. Acqua in bottiglia **1,20 euro**

. Acqua in bicchiere **0,60 euro**



Cappuccetto con latte caldo

Frescuccetto con latte freddo

Latte montato a crema, caffè

espresso e salsa alla crema **3,20 euro**

Cappuccetto al cioccolato

Cappuccetto al cioccolato bianco

Cappuccetto alla nocciola

Cappuccetto al pistacchio

Cappuccetto alla nutella

Il Cappuccetto Strambo con latte caldo

Frescuccetto Strambo con latte freddo

Latte montato a crema,

caffè espresso

e distillato o liquore **5,00 Euro**

Cappuccetto Strambo al rum

Cappuccetto Strambo al grand marnier

Cappuccetto Strambo all'armagnac

Cappuccetto Strambo alla grappa

Cappuccetto Strambo alla sambuca

Cappuccetto Strambo al calvados

Cappuccetto Strambo al bas armagnac

Cappuccetto Strambo allo zabaglione

Il Lattone con latte caldo

Latte fresco montato a crema con
frutta cotta-sciroppata oppure con crema

2,70 euro

Lattone al cioccolato

Lattone al cioccolato bianco

Lattone alla nocciola

Lattone al pistacchio

Lattone alla nutella

Lattone alla fragola

Lattone alla mela

Lattone alla pera

Lattone alla ciliegia

Il Lattino con latte freddo

Lattone al mirtillo

Lattone al lampone

Lattone ai frutti di bosco

Lattone all'albicocca

Lattone alla pesca

Lattone al mango

Lattone all'ananas

Lattone all'arancia



Il Lattone o il Lattino Strambo

con latte caldo con latte freddo

con distillato o liquore

4,50 euro

Lattone Strambo al calvados

Lattone Strambo al rum

Lattone Strambo al gin

Lattone Strambo al grandmarnier

Lattone Strambo all'armagnac

Lattone Strambo alla grappa

Lattone Strambo alla sambuca

Lattone Strambo al bas armagnac

I Caffè Shakerati

3,50 euro

Caffè Shakerato all'amaretto

Caffè Shakerato alla sambuca

Caffè Shakerato con crema al whisky

Caffè Shakerato classico

3,00 euro

Il Caffè Scorretto

2,00 euro

Caffè scorretto alla grappa

Caffè scorretto al whisky

Caffè scorretto alla sambuca

Caffè scorretto all'anice

Caffè scorretto all'amaretto di saronno

Caffè scorretto al rum

Caffè scorretto alla vecchia romagna

Caffè scorretto al bayles

Il Caffèinonna

L'espresso con latte fresco

montato e arricchito con

la crema e granella

2,50 euro

Caffèinonna alla nocciola con granella nocciola

Caffèinonna all'amaretto con granella amaretti

Caffèinonna alla nutella e granella di nocciola



Il Pannuccetto Caldo o Pannuccetto Freddo

Latte montato a crema, caffè
e salsa alla frutta o crema
e tanta panna montata

4,50 euro

Pannuccetto al cioccolato

Pannuccetto al cioccolato bianco

Pannuccetto alla nocciola

Pannuccetto al cioccolato

Pannuccetto al pistacchio

Pannuccetto alla nutella

Il Pannuccetto Strambo

Latte montato a crema, caffè
e salsa alla crema,
distillato o liquore

e tanta panna montata

5,50 euro

Pannuccetto Strambo al cognac

Pannuccetto Strambo al whisky

Pannuccetto Strambo al rum

Pannuccetto Strambo allo zabaglione

Pannuccetto Strambo alla grappa

Pannuccetto Strambo al gin

Pannuccetto Strambo al calvados

Pannuccetto Strambo al bas armagnac

Pannuccetto Strambo alla sambuca



Il Cremosino

Gelato soffice alla panna

classico tazza piccola **1,80 euro**

classico tazza grand **3,00 euro**

al pistacchio tazza piccola **2,50 euro**

al pistacchio tazza grande **4,50 euro**

alla nutella tazza piccola **2,50 euro**

alla nutella tazza grande **4,50 euro**

con caffè espresso tazza piccola **2,50 euro**

con caffè espresso tazza grande **4,50 euro**

Re Caffeiino

Gelato soffice alla moka **2,00 euro**

Re Caffeiino tazza grande **3,50 euro**

Re Pistacchio

Gelato soffice al pistacchio di Bronte **2,80 euro**

Re Pistacchio tazza grande **4,50 euro**

La Paciokkina

(servito solo in autunno e inverno) Squisita, morbida

e calda crema gialla con panna montata

tazza piccola 3,50 euro

tazza grande 6,00 euro

Paciokkina al cioccolato

Paciokkina al cioccolato bianco

Paciokkina alla nocciola

Paciokkina al caffè

Paciokkina al pistacchio

Paciokkina alla nutella

Paciokkina alla menta

Paciokkina al cocco

Paciokkina alla fragola



La Paciokkina Stramba

Squisita, morbida e calda crema gialla con panna montata

tazza piccola 4,50 euro

tazza grande 6,50 euro

Paciokkina Stramba al cognac

Paciokkina Stramba al whisky

Paciokkina Stramba al rum

Paciokkina Stramba allo zabaglione

Paciokkina Stramba alla grappa

Paciokkina Stramba al gin

Paciokkina Stramba al calvados

Paciokkina Stramba allo zabaglione



Il Polentino

Crema gialla calda con croccantino di nocciole IGP e crema gianduia

(servito solo in autunno e inverno)

Polentino **2,50 euro**

Polentino con panna montata **3,50 euro**

Polentino Maxi **4,50 euro**

Polentino Maxi con panna montata **5,50 euro**

Il Castagnino

(servito solo in autunno e inverno)

Marrone glacé e crema di latte caldo

Castagnino classico 2,50 euro

Castagnino diverso 3,50 euro

Castagnino al cioccolato

(marrone glacé e cioccolata calda)

Castagnino al cappuccino

(marrone glacé, caffè espresso e latte)

Castagnino al caffè

(marrone glacé e caffè)

Il Moretto

**Salsa alla crema unita
al caffè espresso con latte
fresco montato a crema** **2,50 euro**

Moretto alla nutella

Moretto al cioccolato

Moretto al cioccolato bianco

Moretto al pistacchio

Moretto con aggiunta panna **3,50 euro**



Il Bombardino

Delizioso cocktail caldo con liquore
all'uovo, panna montata e...

...Amaretto

...Calvados

...Brandy

...Rum

...Caffè

...Cioccolato

classico **4,00 euro**

maxi **6,00 euro**

La Cioccolata al Latte, Fondente, Bianca o Senza Lattosio



La nostra buonissima cioccolata è preparata al momento esclusivamente con cioccolato puro sciolto con latte fresco alta qualità, per la ricetta classica, mentre la cioccolata fondente viene preparata senza latte. Tutte le nostre cioccolate sono naturali, senza amidi e senza fecole, ottenendo una cioccolata di media intensità che viene preparata così:

Cioccolattina (tazza piccola) 2,20 euro

Cioccolattina con panna 3,20 euro

Cioccolattina aromatizzata 2,70 euro

Cioccolattina aromatizzata

+ panna 3,70 euro

Cioccolata (tazza grande) 4,00 euro

Cioccolata grande con panna 5,00 euro

Cioccolata aromatizzata 4,50 euro

Cioccolata aromatizzata

+ panna 5,50 euro

e vengono aromatizzate così:

Nocciola, Caffè espresso, pistacchio, nutella, cocco, fragola, menta.

La Cioccolata Stramba

la cioccolata sposa il liquore

cioccolatina 3,50 euro con panna 4,50 euro

cioccolata 5,50 euro con panna 6,50 euro

Stramba alla grappa gialla o bianca

Stramba al calvados

Stramba al cognac

Stramba al whisky

Stramba al rum

Stramba all'armagnac

Stramba alla sambuca

Stramba allo zabaglione



Le dolcezze della Nonna



Brioche vuota 1,10 euro

Bombolone o ciambella vuoti 1,50 euro

Bombolone o ciambella farciti 2,00 euro

crema pasticcera, nutella, cioccolato

Brioche 1,50 euro

albicocca - crema pasticcera

Brioche speciale 1,50 euro

pistacchio - nutella - cioccolato

crema e amarena - nutella e cocco

cioccolato bianco - nocciolata bianca

Muffin 2,50 euro

classico - cioccolato

pistacchio - nutella

Pasticciotto 2,50 euro

crema e amarena - nutella e cocco

pistacchio - crema pasticcera

cioccolato

Cannolo di sfoglia 1,20 euro

nutella - pistacchio

crema pasticcera - cioccolato

nocciolata bianca -

Cannolo siciliano 2,50 euro

ricotta e pistacchio,

ricotta e cioccolato, ricotta

Piccolo

1,20 euro



Fetta di torta

3,80 euro

nutella - pistacchio

pere e cioccolato

nonna (pasta dolce varese)

Mono

pasta frolla con le sue creme 3,30 euro

bella helena (pere e cioccolato)

nocciolata (gianduia e nocciole intere)

nonna (cioccolato bianco e amaretti)

piemontesa (nocciolata bianca, nocciole intere e cacao in polvere)

bronte (pasta frolla, crema e granella di pistacchio)

Aragosta piccola

1,50 euro

nutella - pistacchio - crema pasticcera

cioccolato - nocciolata bianca

Aragosta grande

3,50 euro

nutella - pistacchio - crema pasticcera

cioccolato - nocciolata bianca

Le Crepes

5,00 euro

Crepe al fuso cioccolato bianco

Crepe al fuso cioccolato fondente

Crepe ai due fusi cioccolati

Crepe alla nutella

Crepe al pistacchio

Crepe alla crema pasticcera

Crepe alla confettura di albicocche

Crepe alla confettura frutti di bosco

Crepe alla fragola

Crepe al mirtillo

Crepe al lampone



Le Piadine dolci

5,00 euro

al fuso bianco

al fuso fondente

ai due fusi

al pistacchio

alla nutella

alla crema pasticcera

alla fragola

al mirtillo

al lampone

ai frutti di bosco

all'albicocca

... PER PIADINE. TOASTONI, PANINI

E HOT DOG consulta il menu specifico



Il Gelato naturale artigianale fatto come una volta

Il nostro gelato è prodotto artigianalmente, ogni mattina, nel nostro laboratorio, utilizzando solo ingredienti genuini e di altissima qualità, nessun colorante, miscelando materie prime di piccole produzioni a rischio di estinzione, presidiate dall'Associazione Internazionale "Slow Food", e con latte fresco Granarolo e panna fresca alta qualità Granarolo.

Non ti resta che domandare quali gusti oggi sono stati preparati e componi la tua coppa di gelato nella coppa di vetro

Coppa piccola (3 palline)	3,00 euro
Coppa media (5 palline)	4,50 euro
Coppa grande (7 palline)	6,00 euro
Aggiunta panna montata	1,00 euro

Il Frappè di Gelato

Domandami quali gusti di gelato, che oggi abbiamo preparato, e dopo crea il tuo frappè come piace a te

6,00 euro

Il Fralatte

Latte fresco con aggiunta di sciroppo

3,00 euro

Fralatte alla menta

Fralatte alla menta e cioccolato

Fralatte al cocco

Fralatte alla fragola



Affogato

6,00 euro

Gelato fior di panna con

aggiunta di:

menta

fragola

cioccolato

caffè

pistacchio





NONNA

BIANCA

GALLARATE

since 1925

Le Birre in Bottiglia 4,50 euro

con aperitivo 6,50 euro

Becks

Corona

Ceres

Menabrea

Tennent's

Franziskaner 5.50 euro | con aperitivo 7.50 euro



Le Bibite in bottiglia 3,00 euro

con aperitivo 5,00 euro

Coca Cola

Coca Cola Zero

Aranciata Fanta

Lemon Fanta

Sprite

Acqua tonica Kinley

Chinotto Lurisia

Red Bull (lattina)

Monster (lattina)

Aranciata amara Lurisia

I Succhi di

Frutta Amara

3,00 euro

con aperitivo 5,00

Ananas

Albicocca

Pesca

Acc

Mirtillo

Pera

Tè Freddi in Bottiglia

Fuzetea

3,00 euro

con aperitivo 5,00 euro

Tè freddo alla pesca e rosa

Tè freddo al limone e lemongrass

Tè freddo verde, mango e camomilla



Tè Freddo Estathè

3,00 euro

con aperitivo 5,00 euro

Limone, anche senza zucchero

I Cocktail

Aperitivi Alcolici

5,50 euro

con aperitivo 7,50 euro

Asia (succo d'ananas, cocco e gin)

Estivo (prosecco e succo d'ananas)

Estroverso (prosecco e succo di pesca)

Agrumato (prosecco e spremuta d'arancia)

Negroni (gin, martini rosso e bitter campari)

Gin Lemon (lemonsoda e gin)

Vodka Lemon (lemonsoda e vodka)

Gin Tonic (tonica e gin)

Spritz (apeorange e spumante)

Albino (prosecco e succo di albicocca)

Energico (prosecco e succo di mirtillo)

Capiroska (vodka, lime e zucchero di canna)



Capirinha (cachaca, lime e zucchero canna)

Vitaminico (prosecco e succo ace)

Cuba Libre (coca cola e rum)

Capirinha (cachaca, lime e zucchero canna)

Mito (campari soda, arancia e prosecco)

Buonissimo (prosecco, cocco, fragola)

Capiroska (vodka, lime e zucchero canna)

Capiroska alla fragola

(vodka, fragola, lime e zucchero di canna)

Capirinha alla fragola

(cachaca, fragola, lime, zucchero canna)

Capirissima (rum, lime e zucchero di canna)

Capirissima alla fragola

(rum, fragola, lime e zucchero di canna)

Sbagliato

(prosecco, martini rosso e bitter campari)

Americano

(bitter campari, martini rosso e soda)

Rinfrescante

(prosecco e spremuta di pompelmo)

Cuba Libre (coca cola e rum)

Mojito (rum, menta, lime, zucchero canna)

*LA MENTA ED IL LIME NON SEMPRE SONO REPERIBILI

I Cocktail Aperitivi e Long Drink Analcolici o Leggermente Alcolici

Finalmente è arrivata l'ora di rilassarti e bere i nostri aperitivi, preparati con estrema passione, assaporando tutte le leccornie

4,50 euro | con aperitivo 6,50 euro

Nonna

succo d'ananas, cocco e fragola - analcolico

Aperol Soda

leggermente alcolico

Crodino

analcolico

San Bitter

analcolico

5,00 euro | con aperitivo 7,00 euro

Sublime

San Bitter, succo d'ananas, cocco e fragola - analcolico

Fantastico

Crodino con spremuta d'arancia - analcolico

Campari corretto

con vino, prosecco o martini

Crodino corretto

con vino, prosecco o martini

San Bitter corretto

con vino, prosecco o martini

Aperol soda corretto

con vino, prosecco o martini

La Spremuta di arancia

Spremuta

classica

3,20 euro

Spremutona

doppia spremuta

5,50 euro



I liquori Nazionali

3,50 euro



Averna

Montenegro

Sambuca Molinari

Unicum

Grappa barricata

Grappa bianca

DiSaronno Amaretto

Rabarbaro Zucca

Lucano

Cynar

Ramazotti

Braulio

Petrus

Branca Menta

Jagermeister

Fernet Branca

Amaro del Capo (servito freddo)

Mirto

Anice

Limoncello (servito freddo)

Vecchia Romagna

Vov

I Distillati e Liquori 6,00 euro

Bas Armagnac

Armagnac

Cognac VS Martell

Rum

Calvados

Whisky Jack Daniel's

Whisky Jack Daniel's Honey

Whisky Chivas Regal

Whisky Ballantines

Whisky Glent Grant

Whisky Four Roses

Whisky Jhonnie Walker

Whisky J & B

Grand Marnier

Bayles

Sheridan's



Il Menu

I piatti della nostra cucina vengono preparati tutti al momento.

Il coperto 1,00 euro ma te lo offre la Nonna Bianca



Le Insalatone **7,00 euro**

101 - CAESAR

iceberg, pollo, crostini di pane, parmigiano e salsa caesar

(allergeni: latte - grano)

102 - VALTELLINA

iceberg, bresaola, pomodoro, parmigiano e olive

(allergeni: latte - grano)

103 - CAPRI

iceberg, crudo, mozzarella fior di latte e pomodoro

(allergeni: latte - grano)

104 - VEGETARIANA

iceberg, radicchio, pomodoro, carote, cetrioli, peperoni, olive

(allergeni: assenti)

105 - ETNA

iceberg, gamberoni al vapore, arancia,

pomodoro e granella di pistacchio
(allergeni: crostacei - frutta secca a guscio)



106 - LELLA

iceberg, tacchino arrosto, mozzarella,
pomodoro e olive
(allergeni: latte)

107 - AMERICANA

iceberg, patatine fritte, wurstel e pomodoro
(allergeni: latte)

108 - GRECA

iceberg, formaggio feta, pomodoro e olive
(allergeni: latte)

109 - Nonna

iceberg, fontina, mais e olive
(allergeni: latte)

PER OGNI AGGIUNTA DI QUALSIASI
INGREDIENTE MAGGIORAZIONE DI 1,00 euro

I Primi

111 - Riso "basmati" con Parmigiano
Reggiano Dop (allergeni: latte)

4,90 euro

112 - Riso della Nonna (basmati, tonno,
olive, mais, zucchini grigliate, prosciutto
cotto e fior di latte) (allergeni: latte)

7,90 euro

114 - Gnocchetti di patata freschi alla crema di curry e zucchine e filetti di pollo grigliati (allergeni: latte)

7,50 euro



115 -Pennette integrali crudité di pomodoro, olive, scaglie di Parmigiano Reggiano e crema di basilico (allergeni: grano - latte-frutta a guscio secca)

6,90 euro

116 -Fusilli con code di gambero e zucchine (allergeni: grano - crostacci)

7,00 euro

117 - Tortiglioni integrali con bresaola, pomodoro crudo, formaggio greco “feta”, olive e coriandoli di rucola (piatto freddo) (allergeni: latte)

8,30 euro

Super Promozione valida esclusivamente abbinato ad una portata o ad un panino / piadina / toast.

Calice vino Bianco o rosso o birra bottiglia Becks a soli 2,50 euro

I Contorni

Patate fritte (allergeni: assenti)

2,50 euro | PORZIONE MAX 4,50 euro

Patate al rosmarino (allergeni: assenti)
2,80 euro | PORZIONE MAX 5,00 euro



Verdure alla griglia (allergeni: assenti)
3,30 euro | PORZIONE MAX 6,00 euro

Spinaci al vapore (allergeni: assenti) 2,80
euro | PORZIONE MAX 5,50 euro

Pomodori (allergeni: assenti)
2,50 euro | PORZIONE MAX 4,50 euro

Insalatina fresca (allergeni: assenti)
2,50 euro | PORZIONE MAX 4,50 euro

E' POSSIBILE VARIARE QUALSIASI TIPO DI PORTATA
A VOSTRO PIACIMENTO PER LE SOSTANZE CHE
POSSONO DARE ALLERGIA ED INTOLLERANZA
CHIEDERE AL PERSONALE (COME DA NORMATIVA
REG. CE 1169/2011 E S.M.I.) SULLA BASE DELLA
DISPONIBILITA' E STAGIONALITA' ALCUNI
INGREDIENTI E MATERIE PRIME POSSONO AVERE
ORIGINE SURGELATA E/O CONGELATA

I Secondi

118 - Milanese di pollo con patatine fritte
(allergeni: grano - uovo) 6,90 euro

119 - Petto di pollo alla piastra
(allergeni: assenti) 5,20 euro

120 - Bocconcini di petto di pollo impanati

(nuggets) con patatine fritte (allergeni: latte
- grano) 6,90 euro



121 - Code di gamberi saltati in padella
profumate al curry con le zucchine filangè
(allergeni: pesce - crostacei) 7,50 euro

I Piatti freddi

122 - Code di gamberoni in salsa cocktail
(allergeni: uovo - crostacei) 6,00 euro

123 - Le caprese scomposta a scelta tra:
fior di latte o mozzarella di bufala DOP
(allergeni: latte) 7,00 euro

124 - Sfizio della Nonna: mozzarella di
bufala DOP., prosciutto crudo, pomodoro e
olive (allergeni: latte) 9,00 euro

125 - Petali di bresaola con rucola,
pomodoro e scaglie di Parmigiano Reggiano
Dop (allergeni: latte) 7,00 euro

126 - Petali di bresaola con mozzarella fior
di latte e zucchine grigliate
(allergeni: latte) 7,50 euro

127 - Parma e melone
(allergeni: assenti) 6,50 euro

Gli Hamburger



I nostri hamburger pesano gr 220

128 - Cheesburger classico

Panino, carne di manzo, emmenthal, insalata iceberg, pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 7,20 euro

129 - Cheesburger con patatine fritte

Panino, carne di manzo, patatine fritte, emmenthal, insalata iceberg, pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 8,20 euro

130 - Brieburger

Panino, carne di manzo, brie, insalata iceberg, pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 8,50 euro

131 - Brieburger con zucchine grigliate

Panino, carne di manzo, brie, zucchine grigliate, insalata iceberg, pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 9,50 euro

132 - Zolhaburger

Panino, carne di manzo, gorgonzola, insalata iceberg, pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 8,50 euro

133 - Zolhaburger con zucchine grigliate
Panino, carne di manzo, gorgonzola,
zucchine grigliate, insalata iceberg,
pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 9,50 euro



134 - Hamburger classico
Panino, carne di manzo, insalata iceberg,
pomodoro, ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 7,00 euro

135 - Verdhamburger
Panino, carne di manzo, insalata iceberg,
pomodoro, zucchine e melanzane grigliate,
ketchup e maionese
(allergeni: latte - grano) 8,50 euro

136 - Mozzhamburger
Panino, carne di manzo, mozzarella, insalata
iceberg, pomodoro, crema di olive
(allergeni: latte - grano) 9,50 euro

137 - Nonnhamburger
Panino, carne di manzo, brie, speck
croccante, insalata iceberg, crema di funghi
porcini
(allergeni: latte - grano) 11,00 euro

Scegli tra: Piadina, Hot Dog Panino o Toastoni



1 Verdure grigliate	4,50 euro
2 Verdure grigliate e brie	5,00 euro
3 Pomodoro e bufala	4,80 euro
4 Pomodoro, bufala e crema di olive	5,30 euro
5 Pomodoro e tonno	4,50 euro
6 Pomodoro, tonno e crema di olive	5,00 euro
7 cotto	3,30 euro
8 Cotto e crema di olive	3,70 euro
9 Cotto e crema di carciofi	3,70 euro
10 Cotto e crema di porcini	4,20 euro
11 Cotto ed edamer	4,00 euro
12 Cotto, edamer e pomodoro	4,20 euro
14 Cotto, edamer e crema di olive	4,80 euro

15 Cotto, edamer e crema di carciofi	4,80 euro
16 Cotto, edamer e crema di porcini	5,30 euro
18 crudo	4,00 euro
19 Crudo e mozzarella	4,50 euro
20 Crudo, mozzarella e crema di olive	4,50 euro
21 Crudo, mozzarella e pomodoro	4,80 euro
22 Crudo, mozzarella, pomodoro e crema di olive	5,20 euro
23 Crudo e bufala	5,50 euro
24 Crudo, bufale e crema di olive	5,80 euro
25 Crudo e philadelphia	5,00 euro
26 Crudo, philadelphia e Pomodoro	5,50 euro
27 Crudo, philadelphia, pomodoro e crema di olive	5,80 euro



28 Speck	3,50 euro
29 Speck e crema di olive	3,90 euro
30 Speck e crema di carciofi	3,90 euro
31 Speck e crema di porcini	4,40 euro
32 Speck e brie	4,20 euro
33 Speck, brie e pomodoro	4,50 euro
34 Speck, brie, pomodoro e crema di olive	4,90 euro
35 Tacchino arrosto	3,30 euro
36 Tacchino e crema di olive	3,70 euro
37 Tacchino e crema di carciofi	3,70 euro
38 Tacchino e crema di porcini	4,20 euro
39 Tacchino e edamer	3,70 euro
40 Tacchino, edamer e pomodoro	4,00 euro
41 Tacchino, edamer, pomodoro e crema olive	4,50 euro



42 Salame	3,30 euro
43 Salame e edamer	3,70 euro
44 Salame piccante	3,30 euro
45 Salame piccante e edamer	3,70 euro
46 Bresaola	4,00 euro
47 Bresaola e grana	4,50 euro
48 Bresaola, grana e rucola	4,80 euro
49 Bresaola, grana, rucola e pomodoro.	5,00 euro
50 Bresaola, grana e salsa tartufo	5,50 euro
51 Hot Dog con maionese e ketchup "solo con panino"	3,00 euro
52 Nutella	3,00 euro



Super Promozione valida esclusivamente
 abbinato ad una portata o ad un panino /
 piadina / toast. Calice vino Bianco o rosso o
 birra bottiglia Becks € 2,50

L'aggiunta di salsa rosa, maionese o ketchup
 te la omaggia Nonna Bianca. Grazie

CARTA DEI VINI



Le Bolle

PROSECCO DI VALDOBBIADENE E. Dry

100% glera

(Veneto)

cantina Famiglia Scottà

Bicchiere	5,00 euro
con aperitivo	7,00 euro
Bottiglia	16,00 euro
con aperitivo	22,00 euro

FRANCIACORTA SATEN

100% chardonnay

(Lombardia)

Romantica

Bicchiere	7,00 euro
con aperitivo	9,00 euro
Bottiglia	30,00 euro
con aperitivo	40,00 euro

CHAMPAGNE BLACK LABEL BRUT

50% pinot nero, 35% chardonnay,

15% pinot meunier

(Francia)

cantina Famiglia Scottà

Bicchiere	8,00 euro
con aperitivo	10,00 euro
Bottiglia	40,00 euro
con aperitivo	50,00 euro

I Bianchi



MONFERRATO BIANCO SAN SILVESTRO

50% sauvignon 50% chardonnay
(Piemonte)

Gatto Pierfrancesco

Bicchiere	5,00 euro
con aperitivo	7,00 euro
Bottiglia	18,00 euro
con aperitivo	28,00 euro

GEWURZTRAMINIER

100% sgewurztraminier
(Ungheria)
Tremisse

Bicchiere	6,00 euro
con aperitivo	8,00 euro
Bottiglia	20,00 euro
con aperitivo	30,00 euro

LUGANA

100% trebbiano di lugana
(Lombardia)

Cantina Bertagna

Bicchiere	6,00 euro
con aperitivo	9,00 euro
Bottiglia	25,00 euro
con aperitivo	35,00 euro

FIANO
100% fiano
(Campania)
Telaro



Bicchiere	7,00 euro
con aperitivo	9,00 euro
Bottiglia	25,00 euro
con aperitivo	35,00 euro

I Rossi

NERO D'AVOLA
100% nero d'avola
(Sicilia)
Baglio delle Fate

Bicchiere	5,00 euro
con aperitivo	7,00 euro
Bottiglia	18,00 euro
con aperitivo	28,00 euro

CANNONAU DI SARDEGNA

100% cannonau
(Sardegna)
Az. Ag. Marco Zanatta

Bicchiere	6,00 euro
con aperitivo	8,00 euro
Bottiglia	20,00 euro
con aperitivo	30,00 euro

BARBERA D'ASTI SUPERIORE JOLANDA

100% barbera

(Piemonte)

Gatto Pierfrancesco

Bicchiere	7,00 euro
con aperitivo	9,00 euro
Bottiglia	22,00 euro
con aperitivo	30,00 euro



PRIMITIVO DI MANDURIA

100% primitivo

(Puglia)

Masseria Altemura

Bicchiere	8,00 euro
con aperitivo	10,00 euro
Bottiglia	35,00 euro
con aperitivo	45,00 euro

Noi i tè li abbiamo semplicemente chiamati “Coccole”

Coccolarsi con un tè? Sì, quando il gusto italiano rende vicini ed avvolgenti i lontani profumi d'Oriente. **3,00 euro**



PAI MU TAN

007 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Tè bianco

Tè bianco primaverile che proviene dal Fuding, nel Fujan, zona originaria del Pai MuTam , composto sia da gemme lanuginose che vengono raccolte prima della loro totale apertura sia da gemme apicali già sbocciate. Il suo particolare aroma fiorito, naturale e cristallino, è fresco e vellutato. La raccolta di questo raro tè bianco avviene all'inizio della primavera in modo totalmente manuale.

SPECIAL GUNPOWDER

001 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè verde

Il nome Gunpowder, “polvere da sparo” è dovuta alla somiglianza delle sue piccole foglie arrotolate come pallottole. Una volta raccolte le foglie vengono essiccate al sole o in particolar stanze in modo fermare l'ossidazione. Probabilmente il tè verde più bevuto al mondo. Il Gunpowder ha un sapore fresco e pungente, con note affumicate ed è ottimo come base per il tè freddo. Come tutti i tè verdi il Gunpowder è molto utilizzato nelle diete.

BANCHA

013 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè verde

Il Bancha è un tè verde a foglie grandi schiacciate e di colore intenso. Questo tipico tè giapponese si contraddistingue per il suo aroma fresco, piacevolmente amarognolo, con sentore di alga marina. Poiché il Bancha ha un contenuto di caffeina molto scarso è particolarmente adatto ai bambini e risulta delicato per lo stomaco



DARJEELING

010 Tempo di infusione: 2/4 minuti

Ingredienti: Tè nero

Il tè nero per eccellenza. Questa miscela bilanciata, ricca di gemme dorate, si distingue per l'aroma sottile ed intenso che ricorda la castagna, il moscato e la mandorla verde. Il Darjeeling è universalmente riconosciuto come lo "Champagne dei tè neri"

ENGLISH BREAKFAST

016 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè nero indiano e di Ceylon

Nata in Inghilterra è la miscela più famosa al mondo Il gusto forte è deciso di questo tè lo rende ideale per una prima colazione energetica e corroborante. Per questa miscela abbiamo selezionato tè indiani e di Ceylon a foglia leggermente sminuzzata

PROFUMO D'AMORE

065 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Karkadè, rosa canina, scorza d'arancia, uvetta passolina, albicocca, pesca, mela e pera, sambuco, fiordaliso, aromi naturali

Una sapiente miscela di frutti profumati per un infuso dall'aroma delicato e dolce con sfumature di caramello. L'infuso dedicato a tutti gli innamorati, così avrebbe detto la nostra dolce Nonna Bianca



VENTO ALPINO

066 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Karkadè, rosa canina, uvetta passolina, sambuco, mela, foglie di fragola, fiordaliso, liquirizia, camomilla, aromi naturali

Alla ricerca delle vette solitarie dove l'aria che accarezza il viso trasporta i profumi tipici dell'alta montagna. Il suo aroma potente e rinfrescante e ricco dei gusti inconfondibili della liquirizia e dell'anice.

ALBA TROPICALE

067 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Karkadè, rosa canina, uvetta passolina, scorza d'arancio, cubetti di cocco, ananas e papaya fiordaliso, aromi naturali

Miscela di frutti esotici studiata per appagarci sia nel gusto, che noteremo essere pieno, consistente vellutato, che nell'olfatto, grazie al suo profumo intenso e delicato, ricco dell'aroma dei frutti maturi.

DOPO PASTO

082 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Liquirizia radice, finocchio semi, camomilla fiori, menta piperita, genziana radice, karkadè fiori, arancia dolce scorze, melissa, salvia a foglie, semi di anice, coriandolo, rosmarino foglie, lavanda fiori

Indispensabile quando alla fatica del lavoro si aggiunge la pesantezza del cibo. Piacevole e benefico soprattutto dopo il pasto serale

DOLCE RIPOSO

081 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Camomilla, finocchio semi, taglio argentato, fiori e bratte, menta piperita, luppolo, salice cortecce, melissa, passiflora, biancospino fiori e foglie, lavanda fiori, asperula e maggiorana foglie. La sapienza dello speciale ha creato questa miscela di erbe che ha come caratteristica principale quella di aiutare il corpo, provato da fatiche e tensioni, a rilassarsi e tonificarsi

AMOR DI PRIMAVERA

012 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè oolong cinese, scorza d'arancia, fiori gelsomino, fiordaliso, aromi naturali

E' una miscela particolarmente gradevole per il suo aroma rotondo e armonico che sa riempire il palato in modo vellutato ma persistente. Grazie al suo gusto raffinato e dolcemente esotico può essere la bevanda ideale per accompagnare piccoli biscotti



FRUTTI DI BOSCO

061 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Karkadè, rosa canina, mela, mirtilli, sambuco, fiordaliso, calendula, aromi naturali

Possiamo definire questo infuso una macedonia di frutti rossi, dove ogni singola bacca dona tutta la sua dolcezza e aromaticità. Buonissimo sia caldo che freddo, l'infuso ristora e corrobora a spirito e corpo durante la stagione fredda e rinvigorisce e disseta quando sia afflitti dalla grande caldura estiva. Adatto anche ai bambini perché completante privo di caffeina

ANANAS

030 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè verde chun mee, ananas in pezzi, fiori di calendula, aromi naturali

In questo tè troviamo il gusto dell'ananas, frutto esotico fresco e benefico che si combina bene con la leggerezza del tè verde è ideale per la stagione estiva accompagnato da frutta fresca. Questo tè ha proprietà depurative e drenanti

PESCA E MELA

064 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Karkadè, rosa canina, scorza d'arancia, mela, calendula, pesca cubetti e aromi naturali. In questa bevanda il gusto pieno e morbido della pesca e quello vivace e asprigno della mela si uniscono alla perfezione. Bevanda leggera e sana, dolce e dissetante allo stesso tempo.



MIRTILLO E CILIEGIA

062 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Karkadè, rosa canina, uvetta passolina, mirtilli, sambuco, fiordaliso, aromi naturali. Il mirtillo nero, ottimo per la vista e la circolazione, dona a questa infusione una nota leggermente asprigna che bilancia i toni più morbidi e dolci dati invece dalla ciliegia.

Anche questo infuso è privo di caffeina ed è consigliato come bevanda da bere durante l'estate.

MENTA

024 Tempo di infusione: 2/3 minuti

Ingredienti: Tè verde cinese, foglie di menta piperita, aromi naturali.

Che estate sarebbe senza un buon tè alla menta? Con la sua pungente balsamicità è ottimo servito freddo come bibita dissetante, mentre in inverno servito caldo, sarà perfetto per alleviare i disturbi respiratori

FIORI DI CAMOMILLA

086 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: camomilla fiore

Dal bellissimo fiore che racchiude in se il colore e il calore del sole nasce la più famosa e rilassante delle tisane favorisce il riposo notturno



GIARDINI DI SICILIA

031 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: tè verde cinese e aromi naturali

Profumato di agrumi di Sicilia, in bocca nonostante sia un tè verde risulta morbido. Povero di caffeina è ideale per chi sorseggia più volte i tè



SOFFIO D'ORIENTE

004 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè verde, boccioli di rosa, riso soffiato e tostato aromi naturali e fiordaliso

Un profumo delicato, avvolgente e armonico caratterizza questa miscela particolarmente rilassante siccome povera di caffeina. Essa ci regala un spiccato aroma floreale e tostato con un retrogusto di frutti di bosco. Sorprendente è l'esotica nota finale che persiste al lungo nel palato.

EARL GREY IMPERIAL

018 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè nero indiano, aroma naturale di bergamotto

Celebre in tutto il mondo, questa miscela è caratterizzata da un gusto pieno, fruttato e molto aromatico. Questo è il tipo di tè che consigliamo per accompagnare la prima colazione: donerà sicuramente la carica giusta per iniziare bene la giornata. Questa miscela è arricchita dall'aroma del bergamotto della Calabria.

SEMPRE IN FORMA

087 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Radice di tarassaco, barbana, cicoria, gramigna

e liquirizia, finocchi semi,, menta piperita, ortica foglie, parietaria sam, carciofo foglie

Il profumo suadente mentolato e distensivo si sposa con un gusto forte, deciso e piacevolmente amarognolo.

Questo infuso è l'ideale per tonificare il corpo e la mente e per mantenersi ... sempre in forma



SAN PIETRO

083 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Radice di liquirizia e genziana, fiori di camomilla, lavanda e karkadè, menta piperita, arancia dolce scorze, foglie di melissa e rosmarino, anice semi, semi di coriandolo e finocchio, erba San Pietro. Possiede un aroma balsamico e mentolato con una gradevole nota amarognola. Date le sue proprietà toniche, diuretiche, curative e antispasmodiche è utile per combattere diversi malanni quotidiani.

BUON RESPIRO

084 Tempo di infusione: 5/7 minuti

Ingredienti: Tiglio argentato, fiori e brattee, eucalipto foglie, finocchio semi, malva foglie, timo volgare, camomilla fiori, menta piperita, pino gemme, salvia foglie. Quando siamo pervasi dai tipici sintomi dell'influenza possiamo trovare sollievo in questa tisana. Con il giusto equilibrio balsamico riporterà tranquillità al corpo e alla mente. Completamente privo di caffeina

PRATO FIORITO

017 Tempo di infusione: 3/4 minuti

Ingredienti: Tè verde giapponese e cinese , fiori di gelsomino e aromi naturali

Tè equilibrato arricchito dall'intenso aroma del gelsomino: inconfondibile e molto apprezzato.

Bevanda semplice ma nello stesso tempo sofisticata

