

SIGNATURE COCKTAILS	€ 13,00
<p>UNO STRANO AMERICANO Campari, red Vermouth, Amaro Seta, Berry Soda and mulberry</p> <p>SPICY MARGARITA White pepper-infused Tequila, Ancho Reyes, lime bitter with chocolate, sage, agave syrup</p> <p>LOST IN MEXICO Reposado Tequila, mezcal, agave syrup, lime, Pino Mugo liqueur</p> <p>MEDITERRANEO Pear Vodka, lemon, green tea syrup, St. Germain, yellow Chartreuse, fresh basil</p>	<p>NOT ORDINARY TIKI Gin, cinnamon syrup, lime, orange, Solerno, Amaro Seta</p> <p>SAMURAI Gin infused with jasmine and white hibiscus flowers, Sake, honey syrup, Heiwa Yuzu</p> <p>POSTA MULE Rum, lime, cinnamon syrup, Rabarbaro Zucca liqueur, allspice</p> <p>MANHATAN & CO Bourbon whisky, Amaro Lucano, Solerno, bitter chocolate</p>

VODKA			
Absolut	€ 8,00	Grey Goose Orange	€ 12,00
Belvedere	€ 12,00	Grey Goose Pear	€ 12,00
Chase	€ 12,00	Ketel One	€ 12,00
Ciroc	€ 12,00	Stolichnaya Elit	€ 12,00
Grey Goose	€ 12,00	Stolichnaya Stoli Hot	€ 12,00

CACHAÇA		MEZCAL	
Capucana	€ 8,00	Amores	€ 8,00
Cachaça 51	€ 8,00	Montelobos	€ 8,00
Engenho Da Vertente	€ 8,00	Monte Alban	€ 8,00

TEQUILA			
Espolòn Blanco	€ 8,00	Patrón Silver	€ 12,00
Espolòn Reposado	€ 8,00	Casamigos Blanco	€ 14,00
Patrón Xo Cafe	€ 8,00	Milagro Select Barrel	€ 14,00
Patrón Reposado	€ 12,00		

COGNAC & BRANDY			
Stock 84	€ 6,00	Hennessy V. S.	€ 10,00
Vecchia Romagna	€ 6,00	Paul Giraud V. S. O. P.	€ 10,00
Carlos I	€ 8,00	Rémy Martin V. S. O. P.	€ 10,00
Courvoisier V. S.	€ 8,00		

ARMAGNAC			
Dartigalongue Hors D'Age		€ 14,00	
Bas Armagnac Res. Imp Xo		€ 16,00	

CALVADOS		SHERRY & PORT	
Pays D'Auge	€ 8,00	Ramos Pinto Ruby	€ 8,00
Morin Selection	€ 8,00	Tio Pepe	€ 8,00

POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

@ lariohotels



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



CLASSIC COCKTAILS	€ 8,00
<p>APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco Valdobbiadene, Soda</p> <p>MARGARITA White Tequila, lime juice, Cointreau, salt crustas</p> <p>MANHATTAN Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura</p> <p>OLD FASHIONED Sugar cube, Angostura, Bourbon Whiskey, Soda water</p> <p>NEGRONI Campari, Gin, Red Vermouth</p> <p>FRENCH 75 Gin, Fresh Lemon juice, Champagne</p> <p>BELLINI Peach purée, Prosecco</p> <p>COSMOPOLITAN Citron Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice</p>	<p>MAI TAI White Rum, Dark Rum, Barley water, Orange Curacao, lime</p> <p>DAIQUIRI White Rum, Simple syrup, Fresh lime</p> <p>TOMMY'S MARGARITA White Tequila, Lime juice, Agave Syrup</p> <p>MOJITO White Rum, white sugar, Mint, Soda water, lime juice</p> <p>MILANO TORINO Campari, Punt' e mes</p> <p>MARTINI ROYALE ROSÉ Martini Rosato, St-Germain, Prosecco Valdobbiadene</p> <p>NEGRONI SBAGLIATO DUE VOLTE Campari, Vermouth rosso, birra</p>
MILANO TORINO DI FEDERICO PELITIS	€ 10,00
Campari, Vermouth rosso Federico Pelitis XXII Formula	

COCKTAILS INVECCHIATI IN BOTTE - IN BARREL	€ 12,00
Negroni	Manhattan
Milano Torino	

VERMOUTH			
ROSSI		Cocchi Storico	€ 8,00
Cinzano 1757	€ 6,00	Mulassano	€ 8,00
Peliti's XXII Formula	€ 7,00	Q Vermouth Rosso	€ 8,00
Carpano Classico	€ 7,00	BIANCHI	
Punt & Mes	€ 7,00	Martini Bianco	€ 6,00
Martini Rosso	€ 6,00	Martini Dry	€ 6,00
Vermouth Del Professore	€ 8,00	Cinzano 1757	€ 6,00
Riserva Carlo Alberto	€ 8,00	Vermouth Del Professore	€ 8,00
Antica Formula	€ 8,00		

MOCKTAILS	€ 7,00
<p>BELLAGIO Mango, Maracuja, Cranberry, Lime</p> <p>LENNO Apricot purée, Basil, Lime, Citron soda</p>	<p>COMO GARDEN MULE Seedlip Garden, Lime, Ginger Beer</p> <p>CERNOBBIO Raspberry purée, Pineapple purée, Lemon juice</p>
VIRGIN NEGRONI	€ 10,00
Monin bitter, Seedlip spice 94, homemade grape syrup	

AMARI			€ 5,00
Amaro Del Capo	Cynar	Nocino	
Anima Nera	Fernet Branca	Rabarbaro Zucca	
Averna	Jägermeister	Ramazotti	
Fernet Branca menta	Lucano	Sambuca	
Bràulio	Montenegro	Unicum	
Bràulio Riserva	€ 8,00		

LIQUORI			
Baileys	€ 6,00	Strega	€ 7,00
Chartreuse	€ 7,00	Wenneker Butterscotch	€ 7,00
Cointreau	€ 7,00	Chamarel Coconut	€ 8,00
Bols Crème de Cacao	€ 7,00	Chamarel Coffee	€ 8,00
Disaronno	€ 7,00	Chamarel Mandarin	€ 8,00
Galliano l'Autentico	€ 7,00	Chambord	€ 8,00
Grand Marnier	€ 7,00	Dom Bénédictine	€ 8,00
Limoncello	€ 7,00	Drambuie	€ 8,00
Maraschino	€ 7,00	Galliano Ristretto	€ 8,00
Peachtree	€ 7,00	Solerno Blood Orange	€ 8,00

WHISKY			
SINGLE MALT		BLENDED	
Glen Grant 5 years	€ 6,00	Canadian Club	€ 8,00
Glenmorangie 10 years	€ 12,00	J&B	€ 8,00
Glenfiddich 12 years	€ 12,00	J. Walker Red Label	€ 8,00
Talisker 10 years	€ 12,00	Chivas Regal 12 years	€ 10,00
Oban 14 years	€ 12,00	J. Walker Black Label 12 years	€ 10,00
Edradour 10 years	€ 12,00	Monkey Shoulder	€ 14,00
Macallan 12 years	€ 12,00		
ISLAY		IRISH WHISKEY	
Caol Ila 12 years	€ 12,00	Bushmills	€ 8,00
Laphroaig 10 years	€ 12,00	Jameson	€ 8,00
Lagavulin 16 years	€ 14,00		
		RYE	
		Bulleit 95 Rye	€ 8,00
		Jim Beam	€ 8,00
		Michter's	€ 12,00

BOURBON			
Buffalo Trace	€ 8,00	Bulleit	€ 12,00
Four Roses	€ 8,00	Nikka From The Barrel	€ 12,00
Maker's Mark	€ 8,00		

GIN			
Bombay	€ 8,00	Monkey 47	€ 10,00
Gordon's	€ 8,00	Nikka Coffey	€ 10,00
Tanqueray	€ 8,00	Ondina	€ 10,00
N.° 3 London Dry Gin	€ 8,00	Rivo Dal Lago di Como	€ 10,00
Hendrick's	€ 10,00	Roby Marton	€ 10,00
Brockmans	€ 10,00	Sabatini	€ 10,00
Bulldog	€ 10,00	Tanqueray N.° Ten	€ 10,00
Colonel Fox's	€ 10,00	Thomas Dakin	€ 10,00
Elephant	€ 10,00	Windspiel	€ 10,00
Forbes	€ 10,00	Alkkemist	€ 12,00
Magellan	€ 10,00	Brooklyn	€ 12,00
Mare	€ 10,00	N.° 209 London Dry	€ 12,00
Martin Miller	€ 10,00	Lord of Barbès	€ 12,00

RUM			
Bacardi Bianco	€ 8,00	Diplomático	€ 12,00
Havana 3 years	€ 8,00	Flor De Caña 18 years	€ 12,00
Mount Gay	€ 8,00	Havana 7 years	€ 12,00
Myers's	€ 8,00	El Dorado 15 years	€ 14,00
Pampero Gold	€ 8,00	Panama 21 years	€ 14,00
Appleton Estate	€ 12,00	Zacapa 23 years	€ 14,00
Brugal 1888	€ 12,00		

GRAPPA			€ 12,00
Po' Di Poli Smooth	€ 7,00	Berta Unica	€ 10,00
Sarpa Oro Di Poli	€ 7,00		

BIRRE			
		Cl. 33	- € 6,00
Menabrea	4,80%	Corona	4,50%
Heineken	5%	ALCOOL FREE	Heineken 0.0
Guinness	5%		

CRAFT BEER		€ 7,00
BIOVA BREAD BEER - LAGO DI COMO (Lager 4,7%)	LA P'IPA (American I.P.A.)	
Una birra artigianale che combatte lo spreco alimentare. L'odore del pane ed il sapore del sale	Chiara pulitissima in stile American I.P.A. spinta sul luppolo ma assai bevibile	
SCIGHERA (Blanche 4,5%)	FELINA (Scottish Ale 7,5%)	
Opalescente dalla schiuma pannosa e densissima, fresca, dissetante e beverina	Rossa, brillante, appariscente, ma sorniona di carattere, si muove a passi felpati sul velo di spezie, in fruttato equilibrio tra dolce e amaro	

SOFT DRINKS		€ 5,00
Coca Cola - Coca Cola Zero	Limonata Portofino	
Aranciata - Aranciata amara	Ginger Ale	
Chinotto	Ginger Beer	
Tonic Water (Fever Tree: Mediterranean/Premium Indian)	Gassosa	
Crodino	Lemon Ice Tea - Peach Ice Tea	
San Bitter	Schweppes Lemon	

FRUIT JUICES		€ 5,00
Blueberry - Mango - Pear - Peach - Ace (carrot, orange, lemon) - Green - Apple - Raspberry - Pineapple		

ICE CREAM		
3 flavours - With fresh strawberries and cream		€ 10,00
3 flavours and cream		€ 8,00
Flavours:	Lemon & Basil	Coconut
Strawberry Grapes	Vanilla	Chocolate

Iced Coffee cream	€ 5,00	Iced yogurt with pistachio	€ 5,00
-------------------	--------	----------------------------	--------

TISANE		€ 5,00
DARJEELING (TÈ NERO)	GINGER LEMON (TISANA)	
Tè nero indiano proveniente dalla regione del Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota, conosciuto come lo "champagne" dei tè	Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di limone e ginger	
ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE)	CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO (TISANA)	
Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato	Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco	
MENTA (TÈ)	FRUTTI DI BOSCO (INFUSO)	
Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative	Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso	
FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA)	SOGNO D'AMORE (INFUSO)	
I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce	Uvetta, rosa canina, karkadè, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, aromi, pera, pesca, fiordaliso. Gusto caramello e frutta	
SWEET RELAX (TISANA)	CAMOMILLA (TISANA)	
Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco	Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fino dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti	

 VINI AL BICCHIERE € 7,00	 VINI IN BOTTIGLIA € 30,00
VINI BIANCHI	
Traminer Aromatico Ca' Bolani - Friuli	
Chardonnay Hofstätter - Alto Adige	
Pinot Grigio Ca' Montini -Trentino	
Lugana Cento Filari Cesari -Veneto	
Vermentino Sella & Mosca - Sardegna	
VINI ROSSI	
Cabernet Sauvignon Hofstätter - Alto Adige	
Lacrima Di Morro D'Alba Umani Ronchi - Marche	
Chianti Leonardo Da Vinci - Toscana	
Passo Delle Mule Nero D'Avola - Sicilia	
Prunotto Barbaresco - Piemonte	€ 65,00
Barolo Fontanafredda - Piemonte	€ 65,00
Ca' Del Bosco Corte del Lupo	€ 49,00 la bottiglia - €11,00 il calice
ROSE' & MOSCATO	
Zinzula Rose' Masseria Altamura - Puglia	
Moscato D'Asti Castello Di Poggio - Piemonte	

CHAMPAGNE		CALICE € 12,00
Pommery Prestige		€ 80,00
Veuve Clicquot		€ 90,00
Ruinart Brut		€ 120,00
Ruinart Blanc de Blanc		€ 180,00
Ruinart Rose' Brut		€ 150,00

FRANCIACORTA		CALICE € 10,00
Ca' del Bosco		€ 50,00
Mattia Vezzola Brut Costaripa Rose'		€ 50,00
PROSECCO		
Marsuret Valdobbiadene Extra Dry		€ 30,00
Marsuret Brut Maria Rose'		€ 32,00

CAFFETTERIA

Espresso/Decaffeinato	€ 2,00
American Coffee	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Marocchino	€ 3,00
Caffè d'orzo biologico <i>Organic roasted barley coffee</i>	€ 2,50
Caffè al Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	€ 2,50
Caffe Shakerato <i>Iced coffee</i>	€ 5,00
Affogato al caffè <i>Ice-cream coffee</i>	€ 5,00
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00
Irish Coffee	€ 8,00
Cappuccino/Cappuccino di soia <i>Cappuccino /Cappuccino with soy milk</i>	€ 3,00/3,50
Spremuta <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 5,00

SOFT DRINKS

€ 5,00

COCA COLA - COCA COLA ZERO	LIMONATA PORTOFINO
ARANCIATA	GINGER ALE
ARANCIATA AMARA	GINGER BEER
CHINOTTO	GASSOSA
TONIC WATER (Fever Tree: Mediterranean/Premium Indian)	LEMON ICE TEA
CRODINO	PEACH ICE TEA
SAN BITTER	SCHWEPES LEMON

FRUIT JUICES

€ 5,00

MIRTILLO <i>Blueberry</i>	ACE (carota, arancia, limone) <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i>
MANGO <i>Mango</i>	LAMPONE <i>Raspberry</i>
PERA <i>Pear</i>	MELA VERDE <i>Apple</i>
PESCA <i>Peach</i>	ANANAS <i>Pineapple</i>
FRAGOLA <i>Strawberry</i>	

ICE CREAM

3 flavours - With fresh strawberries and cream	€ 10,00
3 flavours and cream	€ 8,00

Flavours:	Lemon & Basil	Coconut
Strawberry Grapes	Vanilla	Chocolate

Iced Coffee cream	€ 5,00	Iced yogurt with pistachio	€ 5,00
-------------------	--------	----------------------------	--------

TEA TIME

€ 5,00

DARJEELING (TÈ NERO)

Tè nero indiano proveniente dalla regione del Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota, conosciuto come lo "champagne" dei tè.

ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE)

Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato.

MENTA (TÈ)

Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative.

FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA)

I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce.

SWEET RELAX (TISANA)

Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.

GINGER LEMON (TISANA)

Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di limone e ginger.

CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO (TISANA)

Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.

FRUTTI DI BOSCO (INFUSO)

Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso.

SOGNO D'AMORE (INFUSO)

Uvetta, rosa canina, karkadè, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, aromi, pera, pesca, fiordaliso. Gusto caramello e frutta.

CAMOMILLA (TISANA)

Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fino dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti.



POSTA BISTROT

MENU



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



FOOD

DAI UNO SGUARDO ALLA LAVAGNA O CHIEDI AL PERSONALE PER CONOSCERE LE PROPOSTE DEL GIORNO DELLA NOSTRA CUCINA

INSALATE

VILLA FLORI € 10,00

Insalata con Rucola , Cetrioli, Finocchi Carote e Pomodoro.
Salad with Rocket Salad, Cucumber, Fennel, Carrots and Fresh Tomatoes

LAKE COMO € 10,00

Letto di Insalata con Rucola Nostrana, Prosciutto Cotto di Parma I.G.P, Ricotta Vaccina, Olive Verdi Snocciolate, e Pomodoro *Ramato*. (7)
Lettuce, Rocket Salad, Ham, Ricotta Cheese, Olive, Tomatoes

VISTA € 12,00

Letto di Insalata con Bresaola della Valtellina I.G.P Mozzarella di Bufala Campana D.O.P e Zucchine Grigliate con Mais e Spolverata di Grana Padano I.G.P. (7)
Lettuce, Dry-Salted Beef, Buffalo Mozzarella, Grilled Zucchini, Corn and Parmisan Cheese

CAPRESE € 10,00

Mozzarella di Bufala Campana I.G.P, Pomodoro Ramato e Foglia Di Basilico Nostrano (7)
Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Basil

POSTA CAESAR € 12,00

Letto di Insalata con Cotoletta* di Pollo Spolverata di Grana Padano I.G.P con Crostini di Pane e Salsa Dressing (1/7/9)
Salad with Chicken Cutlets and Parmesan Cheese with Bread and Sauce Dressing*

TOAST

CLASSICO € 6,00

Pane Tostato con Prosciutto Cotto I.G.P e Formaggio (1/7)
Toasted Bread with Ham and Cheese

ALPEGGIO € 7,00

Pane Tostato con Bresaola della Valtellina I.G.P su letto di Rucola con Caprino I.G.P. (1/7)
Toasted Bread with Dry-Salted Beef, Rocket Salad and Caprine

OSTUNI € 6,00

Pane Tostato con Melanzane Grigliate, Pomodori secchi e una spalmata di Philadelphia (1/7)
Toasted Bread with Eggplant, Dried tomatoes and a Spread of philadelphia cheese

CLUB SANDWICH € 14,00

Pane tostato con pollo, bacon, pomodoro, uovo, lattuga e maionese
Toasted bread with chicken, bacon, tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise

SUNDAY ROAST € 10,00

Pane tostato con Roastbeef, rucola, grana e senape
Toasted bread with Roastbeef, Rocket salad, parmisan and mustard

PANINI - PIADINE

SEMPLICE € 6,00

Pane Artigianale con Prosciutto Cotto e Formaggio (1/7)
Artisan Bread with Ham and Cheese

ACCIUGHINO € 6,00

Pane Artigianale con Acciughe, Mozzarella a Julienne I.G.P, Pomodoro Ramato, Spolverata di Origano e Tabasco (1/4/7)
Artisan Bread with Anchovies, Mozzarella, Tomatoes, Origan and Tabasco

MILANESE € 6,00

Panino Artigianale con Salame Milano e Formaggio (1/7)
Artisan Bread with Milan Salami and Fontina Cheese

RIMINI € 6,00

Panino Artigianale con Prosciutto Crudo di Parma I.G.P, Mozzarella Julienne I.G.P su Letto di Rucola (1/7)
Artisan Bread with Raw P.Parma Ham Mozzarella Cheese, Rocket Salad

ORTO € 6,00

Pane artigianale con zucchine e pomodori grigliati, basilico e Philadelphia
Artisan bread with zucchini, grilled tomatoes, basil and Philadelphia (1/7)

BISTROT BURGER € 12,00

Hamburger di manzo* 150 gr. o Petto di Pollo impanato con Formaggio, Bacon Pomodoro Ramato, su un Letto di Lattuga Fresca, Maionese o Salsa rosa con Contorno di Patatine al Forno* (1/3/7)
Hamburger meat or Breaded Chicken With Cheese,Bacon,Tomatoes, Fresh lettuce,Maionaise or Pink Sauce With Oven Potatoes**

NORVEGIA € 7,00

Pane artigianale con salmone, salsa rosa e misticanza (1/7)
Artisan bread with salmon, pink sauce and salad (1/7)

Tutti i Panini Possono Diventare Piadine con l'aggiunta di € 1,50

PIZZA

MARGHERITA € 7,00

La classica Pizza semplice e buona con Salsa di Pomodoro e Mozzarella Julienne (1/7)
Pizza with Tomatoes Sauce and Mozzarella Juliene

VEGETARIANA € 8,00

Pizza con Salsa di Pomodoro e Mozzarella Julienne, Melanzane, Zucchine Grigliate (1/7)
Pizza with Tomatoes Sauce, Mozzarella, Grilled Eggplants and Zucchini

VALTELLINA € 9,00

Pizza Classica con Salsa di Pomodoro, Mozzarella Julienne, Bresaola, Rucola e Grana (1/7)
Pizza with Tomatoes Sauce, Mozzarella Julienne, Dry-Salted Beef and Parmesan Cheese

MILANO € 8,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella e Salame Milano (1/7)
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, Milan Salami

SAN DANIELE € 9,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, rocket salad and tomatoes

CONTORNI

PATATINE AL FORNO* Misura Media € 5,00

Baked potatoes

VERDURE GRIGLIATE € 5,00

Melanzane Grigliate - Grilled Eggplant
Zucchini Grigliate - Grilled Zucchini

I NOSTRI TAGLIERI

IL BELLO € 12,00

Culatello con Mozzarella di Bufala I.G.P (1/7)
Raw Culatello with Buffalo Mozzarella

MITICO € 14,00

Salmone Affumicato con Caprino, Burro su spolverata di Sesamo (4/7/11)
Smoked Salmon with Goat's cheese, Butter and Sesame

IL BUONO € 13,00

Bresaola della Valtellina I.G.P con Rucola Nostrana e Grana Padano I.G.P (7)
Dry-Salted Beef with Rocket Salad and Parmesan Cheese

FORMAGGI MISTI € 15,00

Mixed cheese (7)

BREAKFAST TIME

BRIOCHES/CROISSANT € 1,50

Cream, chocolate, fruit jam, honey, apple,nutella

MUFFIN € 2,50

Blueberry, red velvet, chocolate

PANCAKES € 6,00

Maple syrup, Nutella

FETTA DI TORTA € 6,00

Slice of cake

PANE BURRO MARMELLATA € 5,00

Bread with butter and selected jam

CORN FLAKES/CEREALI/RISO SOFFIATO CON LATTE € 6,00

Corn Flakes/Cereals/Puffed rice with milk

YOGURT CON NOCI E MIELE € 6,00

Yogurt with Walnuts and Honey

WAFFLES € 5,00

Pistachio cream, maple syrup

*FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.
SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE. THANK YOU.*

Products labeled with () are prepared with frozen ingredients. Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI È AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.