

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

la caffetteria & la colazione

CAFFE' ESPRESSO	1.20	CROISSANT	2.00
CAFFE' MACCHIATO	1.30	CROISSANT SPECIAL	3.00
CAFFE' DECAFFEINATO	1.50	MINI CROISSANT	1.30
CAFFE' MAROCCHINO	2.00	COLAZIONE DOLCE	2.00
CAFFE' AMERICANO	2.50	COLAZIONE SPECIAL	3.00
CAFFE' MOKA (4 tazze per due persone)	6.00	COLAZIONE MINI	1.30
ESPRESSO DOPPIO	3.00	ROSTICCERIA	2.50
FILTERED COFFEE	4.00	ROSTICCERIA SPECIAL	3.50
ORZO PICCOLO	1.50	ROSTICCERIA MINI	1.50
ORZO GRANDE	2.20	ARANCINA	2.50
GINSENG PICCOLO	1.50	ARANCINA SPECIAL	3.00
GINSENG GRANDE	2.20		
CAPPUCCINO	2.20	le granite	
LATTE BIANCO	1.80	MANDORLA	3.00
LATTE MACCHIATO	2.20	LIMONE	3.00
LATTE DI MANDORLA	3.00	PISTACCHIO	3.50
CREMA DI CAFFÈ	2.50	RICOTTA	3.50
CAFFE' SHAKERATO	2.50	FRAGOLA	3.00
SUPPLEMENTO PANNA	1.00	CIOCCOLATO	3.00
SUPPLEMENTO LATTE soia, avena, accadi, cocco	0.50		

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

le bevande & il vino

ACQUA NATURALE 1 lt	2.00
ACQUA NATURALE 0.5 lt	1.20
COCA COLA	2.50
COCA COLA ZERO	2.50
LIMONATA SICILIANA	2.50
ARANCIATA SICILIANA	2.50
MANDARINO VERDE	2.50
TONICA SICILIANA	2.50
TONICA PREMIUM	3.50
SODATI PREMIUM	3.50
TE' FREDDO PESCA	3.00
TE' FREDDO LIMONE	3.00
SPREMUTA ARANCIA	3.00
SPREMUTA ARANCIA/LIMONE	3.00
SPREMUTA MELOGRANO	5.00
APERITIVO ANALCOLICO	4.00

le birre

SPINA BIONDA 0,3 lt	5.00
MESSINA CRISTALLI DI SALE	4.00
NASTRO AZZURRO	3.50
STRETTO NON FILTRATA	4.00

BAGLIO DI PIANETTO BIO nero d'avola, syrah, frappato	24.00
BAGLIO DI PIANETTO BIO insolia, grillo, catarratto	24.00
BAGLIO DI PIANETTO BIO etna bianco, etna rosso	32.00
MURGO' etna bianco, etna rosso	28.00
MAZZEI zisola rosso, azisa bianco	32.00
BAGLIO DI PIANETTO BIO fusha' metodo charmat	25.00
MURGO' metodo classico, metodo classico rose'	35.00
MONTEROSSA prima cuvee' franciacorta	50.00
LALLIER champagne	65.00

al calice

BAGLIO DI PIANETTO BIO nero d'avola, syrah, frappato	6.00
BAGLIO DI PIANETTO BIO insolia, grillo, catarratto	6.00
BAGLIO DI PIANETTO BIO etna bianco, etna rosso	8.00
PROSECCO	6.00
MURGO' metodo classico, metodo classico rose'	8.00

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

l'aperitivo

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda Thomas Henry	8.00	LEMON SPRITZ rosolio al limone prosecco, soda	8.00
CAMPARI SPRITZ bitter Campari, prosecco, soda Thomas Henry	8.00	FICO D'INDIASPRITZ rosolio al fico d'india, prosecco, soda	8.00
MONDORO SPRITZ liquore ai fiori di sambuco, prosecco, soda Thomas Henry	8.00	MANDARINO SPRITZ rosolio al mandarino, prosecco, soda	8.00
SARTI ROSA SPRITZ liquore arancia mango e passion fruit, prosecco, soda Thomas Henry	8.00	GIN TONIC/LEMON gin, tonica/lemon – richiedi gin premium	8.00
SAINT GERMAIN SPRITZ liquore saint germain, prosecco, soda	12.00	MOSCOW MULE vodka, lime, ginger beer	10.00
MI-TO bitter Campari, vermouh Del Professore	8.00	LONDON MULE london dry gin, lime, ginger beer	10.00
AMERICANO bitter Campari, vermouh Del Professore, soda Thomas Henry	8.00	MOJITO rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda	8.00
NEGRONI bitter Campari, vermouh Del Professore, Bulldog gin	8.00	PALOMA tequila, lime, sciroppo d'agave, soda al pompelmo rosa	10.00
NEGRONI DEL MARINAIO bitter Campari, vermouh Del Professore, mezcal Montelobos	10.00	MARGARITA tequila, contreau, lime, zucchero di canna	8.00
NEGRONI SBAGLIATO bitter Campari, vermouh Del Professore, prosecco	8.00		

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

il te', gli infusi & le cioccolate

DAMMANN DARJEELING black tea	4.00	CIOCCOLATO AL LATTE antico eremo	4.00
DAMMANN CEDERBERG rooibos	4.00	CIOCCOLATO FONDENTE antico eremo	4.00
DAMMANN CAMOMILLE herbal infusion chamomile	4.00	CIOCCOLATO BIANCO antico eremo	4.00
DAMMANN EARL GREY flavored black tea	4.00	AL BACIO antico eremo	4.00
DAMMANN BREAKFAST black tea	4.00	AL BACIO BIANCO antico eremo	4.00
DAMMANN 4 FRUITS ROUGES flavored black tea red fruits flavor	4.00	AL PEPERONCINO antico eremo	4.00
DAMMANN JASMIN scented green tea	4.00	PUMPKIN SPICY antico eremo	4.00
DAMMANN DU BERGER tisane herbal tea	4.00	RED CHOCOLATE antico eremo	4.00
DAMMANN PASSION DE FLEURS black tea	4.00	CROCCANTINO AL RUM antico eremo	4.00
DAMMANN MISS DAMMANN flavored green tea	4.00	ARANCIA & CANNELLA antico eremo	4.00
DAMMANN CARAMEL flavored black tea	4.00		
DAMMANN BALI flavored green tea	4.00		
DAMMANN NUIT A' VERSAILLES flavored herbal tea	4.00		
DAMMANN GUNPOWDER black tea	4.00		

I te', gli infusi e le cioccolate sono serviti con biscottini al burro di nostra produzione. Tutte le nostre cioccolate sono servite con panna.

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

la cucina

le insalate

AUTENTICO 1

lattuga, pomodoro ciliegino, songino, rucola,
filetti di tonno, cipolla rossa e scaglie di grana

8.00

AUTENTICO 2

lattuga, valeriana, pomodoro, olive verdi,
mozzarella fiordilatte, capulatio di pomodoro

8.00

AUTENTICO 3

songino, rucola, pomodoro, insalata di arancia
siciliana, finocchi e petali di mandorle

8.00

AUTENTICO 4

songino, rucola, ciliegino giallo, avocado,
salmone affumicato e philadelphia

12.00

AUTENTICO 5

rucola, lattuga, songino, pomodoro, straccetti
di pollo panati, scaglie di grana, dressing allo
yogurt

10.00

AUTENTICO 6

songino, lattuga, pomodoro, verdure grigliate,
mozzarella di bufala e carpaccio di manzo

10.00

CAPONATA & BURRATA

caponata siciliana servita con burrata pugliese

8.00

BUFALA & CILIEGINO

insalata di pomodoro ciliegino rosso e giallo
servita con boccone di bufala campana DOP

8.00

i primi piatti

CARBONARA

spaghettoni con uova, pecorino romano e
guanciale croccante

10.00

PESTO DI PISTACCHIO

spaghettoni con pesto di pistacchio siciliano,
pancetta e stracciatella pugliese

10.00

PESTO GENOVESE

spaghettoni con pesto alla genovese, zucchine
fritte, pomodoro ciliegino e petali di mandorle

9.00

SORRENTINA

gnocchi di patate con salsa di pomodoro,
mozzarella e parmigiano

10.00

NORMA

spaghettoni con salsa di pomodoro,
melanzane fritte e ricotta salata

9.00

BURRATA E CILIEGINO

ravioli ripieni di burrata pugliese con
ciliegino rosso e giallo

12.00

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

la cucina

i secondi piatti

TAGLIATA DI MANZO 14.00
tagliata di bovino adulto scelto servita con
pomodorini, rucola e scaglie di grana

TAGLIATA DI POLLO 12.00
sovracoscia di pollo servita con
pomodorini, rucola e scaglie di grana

FILETTO DI CAVALLO 15.00
filetto di carne equina alla griglia
servito con contorno a scelta

GASTRONOMIA AL BANCO S.Q.
scegli tra le nostre proposte gastronomiche

le pizze in pala

MARGHERITA DOP 8.00
pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP,
olio EVO, basilico fresco

PARMIGIANA 10.00
pomodoro, mozzarella fiordilatte, uovo,
prosciutto cotto, melanzane fritte e grana

MORTADELLA & PISTACCHIO 10.00
mozzarella fiordilatte, mortadella bologna,
stracciatella pugliese e granella di pistacchio

i contorni

PATATE AL FORNO 5,00

VERDURE GRIGLIATE 5,00

CAPONATA SICILIANA 5,00

VERDURE SALTATE 5,00

VERDURE GRATINATE 5,00

PEPERONATA SICILIANA 5,00

i taglieri

TAGLIERE AUTENTICO 14,00
selezione di salumi e formaggi, bruschette e
fritturine miste (consigliato per due persone)

AUTENTICO MIGNON 8,00
degustazione di mini rustici | 6 pezzi
(consigliato per due persone)

APERITIVO AUTENTICO 18,00
selezione di salumi e formaggi, bruschette e
fritturine miste, degustazione di mini rustici
(consigliato per due persone)

AUTENTICO

CAFFÈ CON CUCINA

la pasticceria & i dessert

i pancake

NUTELLA 6.00
nutella Ferrero, granella di nocciole, panna montata

PISTACCHIO 6.00
crema di pistacchio siciliano, granella di pistacchio, panna montata

CIOCCOLATO BIANCO 6.00
crema di cioccolato bianco, granella di pistacchio, panna montata

SCIROPPO D'ACERO E FRUTTA 6.00
crema di cioccolato bianco, granella di pistacchio, panna montata

CIOCCOLATO BIANCO 6.00
miele siciliano, noci panna montata

MIELE DI SICILIA 6.00
crema di pistacchio siciliano, granella di pistacchio, panna montata

SUPPLEMENTO GELATO 6.00

i dolci al bicchiere

MONOPORZIONE PICCOLO 3.00

MONOPORZIONE GRANDE 5.00

le crepes

NUTELLA 5.00
nutella Ferrero, granella di nocciole, panna montata

PISTACCHIO SICILIANO 6.00
nutella Ferrero, granella di nocciole, panna montata

CIOCCOLATO BIANCO 5.00
crema di cioccolato bianco, granella di pistacchio, panna montata

GELATO 6.00
tre gusti di gelato a scelta, topping a scelta, granelle, panna montata

GELATO E FRUTTA 6.00
crema di pistacchio siciliano, granella di pistacchio, panna montata

la pasticceria

MIGNON 1.30 pz

PASTE DI MANDORLA 1.00 pz

BISCOTTI AL BURRO 0.80 pz

BISCOTTI MISTI 0.80 pz

MIGNON 22.00/Kg

PASTE DI MANDORLA 22.00/Kg

BISCOTTI AL BURRO 20.00/Kg

BISCOTTI MISTI 22.00/Kg