



l'Oasi del Gusto



**Tagliere
Di Salumi**



Bruschettona



Pizza *



Panelle *

**Patatine
Fritte ***



Cannolo *



Arancine *



Crêpes *



MARSALA

Secco,
Dolce,
Rosso



ZIBIBBO, MALVASIA,
VINO alle MANDORLE

**Prova le nostre
Grappe Siciliane**

GRAPPA di
nero d'Avola,
Marsala,
Nerello
Mascalese,
Zibibbo



**Un bicchiere e
una Genovese***

€ 5,00



**Un bicchiere e
un Cannolo*
e Cassatina***

€ 6,50

GENOVESE*
Crema, Limone,
Pistacchio,
Nutella



Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in grassetto **ALLERGENS** are highlighted in bold
All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

Cannolo Siciliano



con Ricotta *

con Gelato



Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in grassetto **ALLERGENS** are highlighted in bold
All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

Gelato Artigianale

BACIO, CAFFE'
VANIGLIA, CIOCCOLATO
FIOR DI LATTE
STRACCIATELLA
PISTACCHIO
NOCCIOLA
MANDORLA
TORRONCINO
PISTACCHIOSA
PASSION FRUIT
ZUPPA INGLESE
CASSATA SICILIANA
CANNOLO
CROCCANTINO ALL'AMARENA
FRUTTI DI BOSCO
LIMONE
FRAGOLA



All'interno del menù trovi la descrizione
ALLERGOLOGICA di ogni alimento

Inside the menu you will find the
ALLERGOLOGICAL description of each food

Produzione Propria



l'Oasi del Gusto Bar - Gelateria - Pasticceria - Tavola Calda - Piatti Tipici

Tagliere di Salumi



Bruschettine con Salse Tipiche,
Salumi, Formaggi, Olive,
Pomodoro Secco

€ 10,00

All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

Linea Drink

BIBITA IN LATTINA	2,50
COCA COLA LIGHT / ZERO	3,00
BIRRA NAZIONALE 33 cl	3,00
BIRRA NAZIONALE 66 cl	5,00
BIRRA STRANIERA 33 cl	4,00
BIRRA STRANIERA 66 cl	6,00
CERES / CORONA / TENNENT'S	5,00



Linea Aperitivo con Salatini

SAN BITTER BIANCO	4,50
SAN BITTER ROSSO	4,50
CRODINO	4,50
CAMPARI	4,50
CAMPARI SODA	4,50
APEROL SODA	4,50
BIANCOSARTI	4,50
MARTINI	4,50
SPRITZ	6,00
PROSECCO	5,00
PROSECCO IN BOTTIGLIA	20,00
SPUMANTE BRUT BOTTIGLIA CL 75	25,00
SPUMANTE DOLCE BOTTIGLIA CL 75	25,00



Vini

VINO BIANCO bicchiere	4,00
VINO ROSSO bicchiere	5,00



Rosoli e Liquori 5,00

LIMONCELLO, CANNELLA,
PISTACCHIO, FICO D'INDIA,
GELSI NERI, MANDORLA



Vini Liquecerosi:

MALVASIA	5,00
ZIBIBBO	5,00
PASSITO	5,00
MARSALA	5,00
GRAPPA Bianca	5,00
GRAPPA di Nero d'Avola	7,00
GRAPPA di Moscato Passito	7,00
GRAPPA di Zibibbo	7,00



Amari

AMARO PUNICO	4,00
MONTE POLIZZO	4,00
AMARO SEGESTA	4,00
MONTE ERICE	4,00
AMARO ALL'ARANCIA	5,00
AMARO AL LIMONE	5,00
AMARO AL CARCIOFO	5,00
AMARO FERNET BRANCA	4,00
AMARO BRANCAMENTA	4,00



Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in grassetto. **ALLERGENS** are highlighted in bold.
All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento.
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food.

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

Vini Bianchi in Bottiglia

GREGANICO cl 75	15,00
INZOLIA cl 75	14,00
GRILLO cl 75	16,00
BIANCO D'ALCAMO cl 75	18,00
CATARRATTO cl 75	15,00
ZIBIBBO cl 75	18,00
CHARDONNAY cl 75	16,00

**Vini
Esclusivamente
Siciliani**

Vini Rossi in Bottiglia

VINO ROSSO	16,00
NERO D'AVOLA cl 75	18,00
MERLOT cl 75	18,00
SYRAH cl 75	18,00
CABERNET SAUVIGNON cl 75	22,00



Birre Siciliane Artigianali

CHIARA Speciale	10,00
ROSSA Doppio Malto	10,00
IPA Indian Pale Ale	10,00
WEISS Chiara	10,00



**Birre
Esclusivamente
Siciliane**



MENU' TURJSTJCO

MENÙ BRUSCHETTA

Bruschetta
a scelta dal menù
+ Bibita a scelta



Dolce +
Caffè

€ 15,00

Dolce a scelta tra:
cannolo *
cassatina *
genovese *
coppa gelato

Gli ALLERGENI sono evidenziati in grassetto ALLERGENS are highlighted in bold
All'interno del menù trovi la descrizione ALLERGOLOGICA di ogni alimento
Inside the menu you will find the ALLERGOLOGICAL description of each food

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

MENU' TURJSTJCO

MENÙ ZUPPA



Zuppa a scelta
dal menù +
Bicchiera
di
Vino



Dolce +
Bicchiera di
Marsala



Dolce a scelta tra:
cannolo *
cassatina *
genovese *
coppa gelato

€ 15,00

Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in grassetto **ALLERGENS** are highlighted in bold
All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

Le BRUSCHETTE dell'Oasi del Gusto

€ 8,00



MONTAGNOLA

Passata di pomodoro, **formaggio**, poker di funghi, crema ai **formaggi**
Tomato sauce, **cheese**, poker mushrooms, cream **cheese**



ERICINA

Passata di pomodoro, **formaggio**, funghi trifolati, pancetta
Tomato sauce, **cheese**, mushrooms, bacon



PENELOPE

Passata di pomodoro, **formaggio**, acciughe
Tomato sauce, **cheese**, anchovies



RIANELLA

Passata di pomodoro, **formaggio**, aglio, **pecorino**, acciughe, origano
Tomato sauce, **cheese**, garlic, anchovies, origan



PROSCIUTTO

Passata di pomodoro, **formaggio**, prosciutto, funghi
Tomato sauce, **cheese**, ham, mushrooms



TRAPANESE

Passata di pomodoro, **formaggio**, mandorle, aglio, basilico
Tomato sauce, **cheese**, almonds, garlic, basil



GALASSIA

Sugo all'arrabbiata, **formaggio**, funghi prataioli, pancetta
Gravy sauce, **cheese**, mushrooms, bacon



JUNIOR

Passata di pomodoro, **formaggio**, wurstel, ketchup
Tomato sauce, **cheese**, wurstel, ketchup

Bruschetta: farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, lievito, farina di **frumento** maltato
(type 0 soft **wheat** flour, water, olive oil, yeast, malted **wheat** flour)

All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in **grassetto**
ALLERGENS are highlighted in **bold**

Le BRUSCHETTE dell'Oasi del Gusto

€ 8,00



VEGETARIANA

Passata di pomodoro, **formaggio**, misto di verdure a fettine
*Tomato sauce, **cheese**, mixed vegetables sliced*

GOLOSA

Passata di pomodoro, **formaggio**, salsa cuori di carciofo, pancetta
*Tomato sauce, **cheese**, sauce, artichoke hearts, bacon*



STAMMI LONTANO

Passata di pomodoro, **formaggio**, cipolla, **tonno**
*Tomato sauce, **cheese**, onion, **tuna***

MESSICANA

Passata di pomodoro, **formaggio**, salsa tinga
*tomato sauce, **cheese**, salsa Tinga*



SOLE MIO

Passata di pomodoro, **formaggio**, pesto alla genovese, pomodori soleggiati, rucola fresca
*Tomato sauce, **cheese**, pesto sauce, sun-dried tomatoes, fresh arugula*

DELICATA

Salsa tonnata, **formaggio**, **tonno**, pomodoro fresco
*Tuna sauce, **cheese**, **tuna**, fresh tomato*



SAPORE DI MARE

Passata di pomodoro, **formaggio**, funghi, acciughe, **tonno**
*Tomato sauce, **cheese**, mushrooms, anchovies, **tuna***

MIX GRILL

Passata di pomodoro, **formaggio**, verdure grigliate (**peperoni**)
*Tomato sauce, **cheese**, grilled vegetables (**peperoni**)*



Bruschetta: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, lievito, farina di frumento maltato
(type 0 soft wheat flour, water, olive oil, yeast, malted wheat flour)

All'interno del menù trovi la descrizione ALLERGOLOGICA di ogni alimento
Inside the menu you will find the ALLERGOLOGICAL description of each food

Gli ALLERGENI sono evidenziati in grassetto
ALLERGENS are highlighted in bold



CAPRESE

passata di pomodoro, **formaggio**, pomodoro a fette, **mozzarella**, olive
tomato sauce, **cheese**, fresh tomato, **mozzarella**, olives



MARGHERITA

passata di pomodoro, **formaggio**, **mozzarella**
tomato sauce, **cheese**, **mozzarella**



TRICOLORE

passata di pomodoro, **formaggio**, pomodoro a pezzi, **pesto Genovese**
tomato sauce, **cheese**, fresh tomato, **pesto sauce**



RUCOLINA

passata di pomodoro, **formaggio**, prosciutto crudo, **mozzarella**, pomodoro a fette, rucola
tomato sauce, **cheese**, raw ham, **mozzarella**, fresh tomato, arugula



QUATTRO FORMAGGI

Passata di pomodoro, **formaggi vari**
Sauce tomatoe, **cheese**



DIAVOLA

Passata di pomodoro, **formaggio**, salame piccante, cipolla, olive
Sauce tomatoe, **cheese**, spicy salami, onion, olives



CIOCCORÌ

nutella, granella di **nocciole**, **ricotta*** e scaglie di **cioccolato**
nutella, hazelnuts, **ricotta*** and chocolate chips



CASSATA SICILIANA

nutella al **pistacchio**, **ricotta**, canditi
nutella pistachio, **ricotta**, candied

Bruschetta: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, lievito, farina di frumento maltato
(type 0 soft wheat flour, water, olive oil, yeast, malted wheat flour)

All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in grassetto
ALLERGENS are highlighted in bold

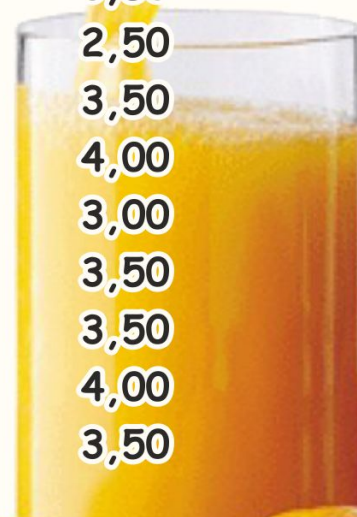
Linea Espresso

CAFFE' ESPRESSO (express coffee)	1,50
CAFFE' AL PISTACCHIO	2,50
CAFFE' ALLA NOCCIOLA	2,00
CAFFE' ALLA MANDORLA	2,00
CAFFE' ALLA CANNELLA	2,00
CAFFE' DECAFFEINATO (decaffeinated coffee)	2,00
CAFFE' D'ORZO (barley coffee)	2,50
CAFFE' GINSENG (ginseng coffee)	2,50
CAFFE' BAROCCO con panna (barocco coffee)	2,50
CAPPUCCINO (latte e caffè)	2,50
LATTE BIANCO (milk)	2,00
LATTE MACCHIATO (milk and coffee)	2,50
CIOCCOLATA CALDA (hot chocolate) - latte e cacao	3,00
con panna (with whipped cream)	3,50
THE' CALDO (hot tea)	2,50
CAMOMILLA (camomile tea)	2,50



Linea Fresco

CAFFE' FREDDO (ice coffee)	3,00
con panna (with whipped cream)	3,50
THE FREDDO (ice tea)	2,50
con granita (with granita)	3,50
con granita e menta (with granita and mint)	4,00
SUCCHI DI FRUTTA (fruit juice)	3,00
SPREMUTA DI AGRUMI (freshly orange juice)	3,50
GRANITA (granita)	3,50
con panna (with whipped cream)	4,00
LATTE DI MANDORLA (almond milk)	3,50
ingredienti: zucchero, mandorle , vanillina	
MENTA GLACIALE (ice mint)	3,50
CREMA AL CAFFE' VARIEGATO	4,00
(coffee cream variegated)	



Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in **grassetto** ALLERGENS are highlighted in **bold**
All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food

Linea Sweet Break

*GENOVESE ERICINA con

Crema

Nutella

Ricotta*

Pistacchio

GENOVESE* + Bicchiere di Marsala o Zibibbo



2,50

2,50

2,50

2,50

5,00

CANNOLO SICILIANO con Ricotta*

Classic

Max

*CASSATINA SICILIANA

*CASSATELLA DI RICOTTA



3,00

4,00

3,00

3,00

*CORNETTO con

Nutella - Crema - Marmellata



2,00

2,00

BRIOCHES con

Nutella - Marmellata

*CRÊPES (farina 00, uova, latte, sale)

Nutella

Crema di Pistacchio

Crema di Mandorle

Crema di Nocciole

Marmellata

*CRÊPES Ericina

(Nutella e Marmellata)

*WAFFEL con

Nutella - Miele - Marmellata



5,50

5,50

5,50

5,50

5,50



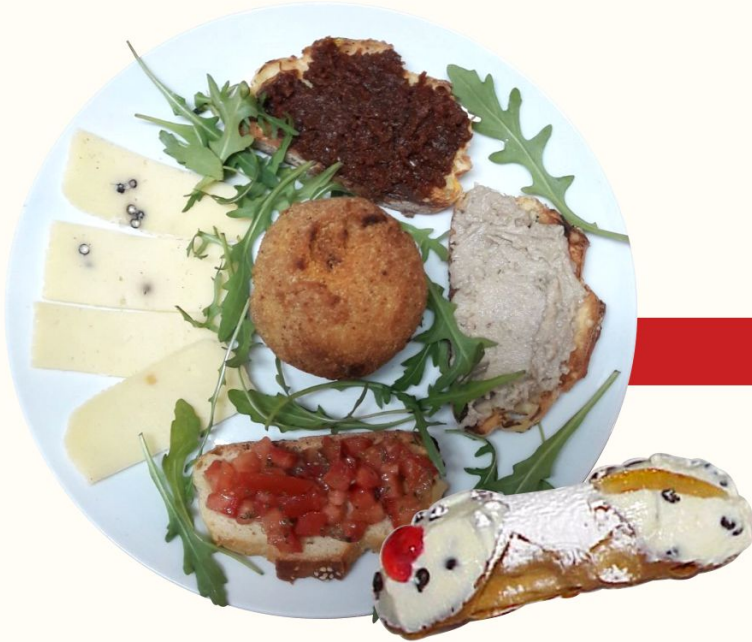
5,50

5,50

Piatto Bruschetta

10,00

Bruschette con salse tipiche siciliane, Vino Bianco
(toasted bread with typical sauce and white wine)



Piatto Unico

10,00

Arancina*, Cannolo*, Bruschette con salse tipiche, Formaggio
(arancina*, cannolo*, toasted bread with typical sauce and typical cheese)

Piatto Della Casa

10,00

Olive, Mozzarelline, Formaggio, Pomodori Secchi, Bruschette con salse tipiche siciliane
(olives, mozzarellas, cheese, sun-dried tomato and toasted bread with typical sauce)



Piatto Rustico

10,00

Formaggio, Caponata e Bruschette
(cheese, caponata and toasted bread with typical sauce)



servizio € 1,50 a persona service € 1.50 per person

Gli **ALLERGENI** sono evidenziati in **grassetto** **ALLERGENS** are highlighted in **bold**
All'interno del menù trovi la descrizione **ALLERGOLOGICA** di ogni alimento
Inside the menu you will find the **ALLERGOLOGICAL** description of each food
* i prodotti sono surgelati all'origine * the products are frozen at the origin

Ingredienti bruschetta: farina di grano duro, acqua, sale, lievito madre, **sesamo**
Bruschetta ingredienti: durum wheat flour, water, salt, mother yeast, **sesame**

Insalate

SEMPLICIOTTA:

7,00

lattuga, pomodoro (salad, tomato)

RICCONA:

9,00

lattuga, rucola, tonno, **mozzarella**, mais, olive, pomodoro
(salad, arugula, tuna, **mozzarella**, corn, olives, tomato)

BORGHESE:

8,00

pomodoro, **mozzarella**, cipolla, olive, mais
(tomato, **mozzarella**, onion, olives, corn)

CAPRESE:

pomodoro, **mozzarella**, olive, origano
(tomato, **mozzarella**, olives, oregano)



Arancina *

Ingredienti: Riso Carnaroli, acqua, dado vegetale, burro, grana padano

Panatura: acqua, farina 00, sale, mollica di pane

Ingredients: Carnaroli rice, water, vegetable stock cube, butter, grana padano

Breading: water, 00 flour, salt, bread crumbs

RAGU' - carne trita di bovino e suino, carote, cipolla, passata di pomodoro, sedano, piselli, sale, pepe, burro 2,50

(beef and pork mince, carrots, onion, tomato sauce, celery, peas, salt, pepper, butter)

PROSCIUTTO - prosciutto cotto, mozzarella, latte, farina, burro, sale, pepe, noce moscata 2,50

(cooked ham, mozzarella, milk, flour, butter, salt, pepper, nutmeg)

SPINACI - mozzarella, besciamella (burro, farina 00, latte, noce moscata, sale e pepe), spinaci 2,50

mozzarella, béchamel (butter, 00 flour, milk, nutmeg, salt and pepper), spinach

MELENZANE - melenzane, mozzarella, grana padano, cipolla, 2,50

olio di semi di girasole, bicarbonato, basilico, passata di pomodoro, zucchero

(eggplant, mozzarella, grana padano, onion, sunflower oil, bicarbonate, basil, tomato sauce, sugar)

SALSICCIA E FUNGHI - carne suina, vino, funghi precedentemente preparati in padella 2,50

con aglio pestato, olio, dado, grana padano, mozzarella e besciamella (burro, farina 00, latte, sale, noce moscata e pepe)

(pork, wine, mushrooms previously prepared in a pan with garlic, oil, nut, grana padano,

mozzarella and béchamel (butter, 00 flour, milk, salt, nutmeg and pepper)

PISTACCHIO - pistacchi, mozzarella, besciamella (burro, farina 00, latte, sale, noce moscata e pepe) 2,50

(pistachios, mozzarella, béchamel (butter, 00 flour, milk, salt, nutmeg and pepper)

PISTACCHIO E SPECK - pistacchi, speck, cipolla, besciamella (burro, farina 00, latte, sale, noce moscata e pepe) 2,50

(pistachios, speck, onion, béchamel (butter, 00 flour, milk, salt, nutmeg and pepper)

NERO DI SEPPIA, GAMBERI E ZUCCHINE 3,50

zucchine genovesi, scalogno, aglio, basilico, gambero rosso e bianco, vino, nero di seppia, zucchero, sale

(Genoese zucchinis, shallots, garlic, basil, red and white prawn, wine, cuttlefish ink, sugar, salt)

RAGU' DI POLPO - polpo, aglio, cipolla, sedano, pomodoro secco, carote, capperi, alloro, 3,50

origano, vino bianco, prezzemolo, olio evo, concentrato di pomodoro, sale e pepe

(octopus, garlic, onion, celery, dried tomato, carrots, capers, bay leaves, oregano, white wine, parsley, extra virgin olive oil, tomato concentrate, salt and pepper)

PESCE SPADA E MELANZANE - pesce spada, olio evo, pomodoro pelato, aglio, basilico, 3,50

melanzane, menta, mandorle pelate, vino, sale e pepe

(swordfish, extra virgin olive oil, peeled tomato, garlic, basil, eggplant, mint, peeled almonds, wine, salt and pepper)



* i prodotti sono surgelati all'origine

* the products are frozen at the origin

Focacce e Gabucci

FOCACCE

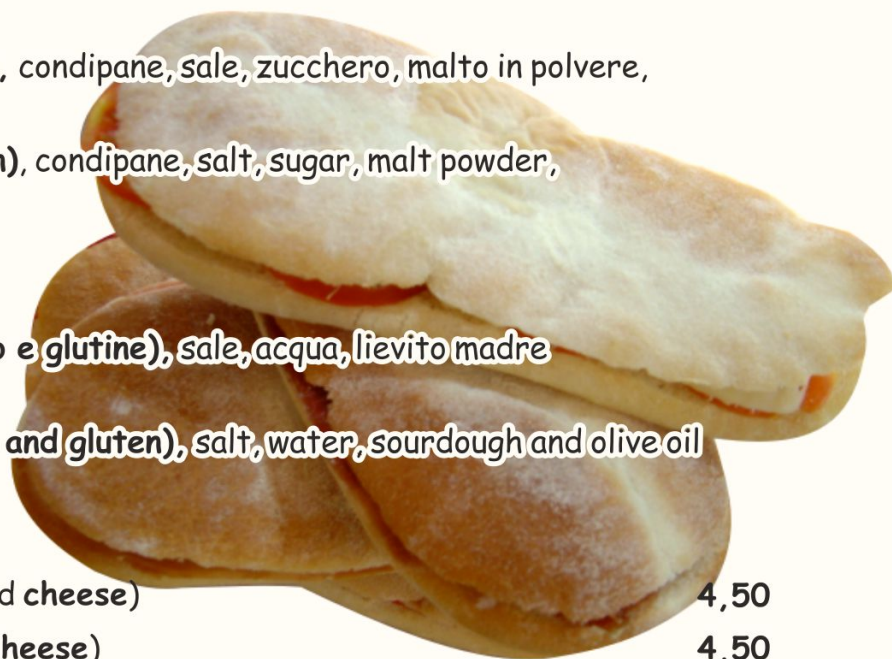
Ingredienti: farina 00 (grano e glutine), condipane, sale, zucchero, malto in polvere, miglioratore e lievito di birra

Ingredients: 00 flour (wheat and gluten), condipane, salt, sugar, malt powder, brewer and brewer's yeast

CABUCI

Ingredienti: farina di grano duro (grano e glutine), sale, acqua, lievito madre e olio d'oliva

Ingredients: durum wheat flour (wheat and gluten), salt, water, sourdough and olive oil



APOLLO - prosciutto e provola (ham and cheese)	4,50
MARTE - salame e provola (salami and cheese)	4,50
PRIMAVERA - pomodoro, mozzarella e insalata (tomato, mozzarella and salad)	4,50
CAPRESE - pomodoro, mozzarella, origano (tomato, mozzarella, oregano)	4,50
SNOOPY - wustel e salsa rosa (wustel and cocktail sauce)	4,50
+ aggiunta funghi (addition mushrooms)	0,80
BRESAOLA - bresaola, pomodoro, mozzarella, rucola (bresaola, tomato, mozzarella, rocket)	5,00
OASI - prosciutto crudo e mozzarella (Parma ham and mozzarella)	5,00
ZEUS - pancetta, provola e salsa tonnata (bacon, cheese and tuna sauce)	5,00
VENERE - prosciutto, pomodoro, formaggio piccante (ham, tomato, spicy cheese)	5,00
NETTUNO - pomodoro, tonno (tomato, tuna)	5,00
AFRODISIACA - salame piccante, pomodoro, primosale (spicy salami, tomato, cheese)	5,00
KEBAB * - kebab *, pomodoro, mozzarella, insalata (kebab *, tomato, mozzarella, salad)	6,50
PANELLE *- farina di ceci, acqua, sale (chickpea flour, water, salt)	4,50
ERICINO - pancetta, provola, pomodoro (bacon, provola, tomato)	5,00

* i prodotti sono surgelati all'origine

* the products are frozen at the origin

TRANCIO PIZZA *

Ingredienti: farina di **grano** tenero 00, acqua, patate in fiocchi, **latte**, olio di girasole, sale, lievito di birra, farina 00, **grano** tenero maltato

Ingredienti Condimento:

polpa di pomodoro, sale, **mozzarella**, origano

4,00



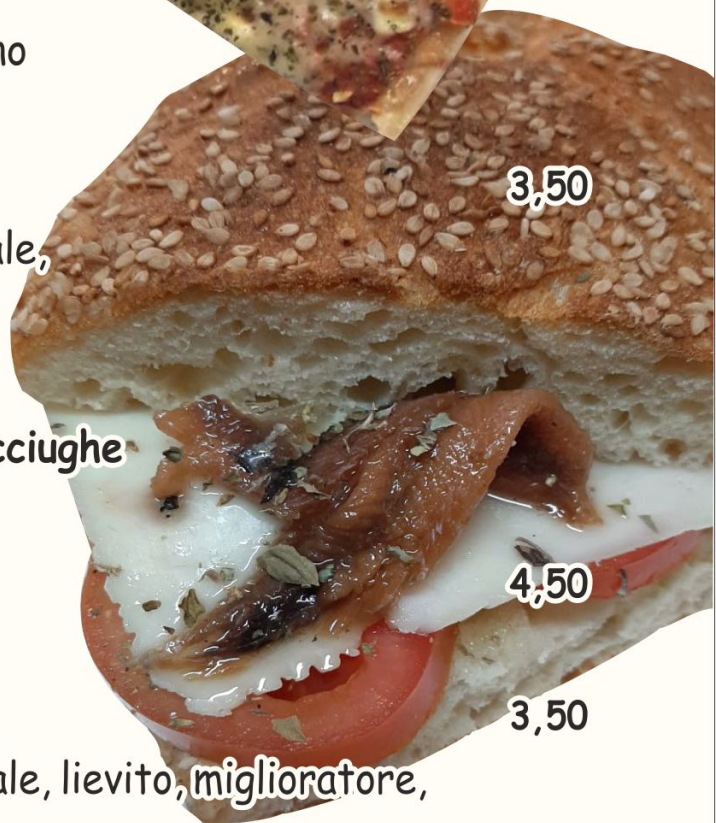
PANE CUNZATO

Ingredienti: farina di **grano** duro, acqua, sale, **sesamo**, lievito madre

Ingredienti Condimento:

olio, sale, origano, pomodoro, **formaggio**, acciughe

3,50



PANE CUNZATO + TONNO

4,50

CALZONE *

Ingredienti: farina 00, **burro**, zucchero, sale, lievito, **miglioratore**,

Ingredienti Ripieno: prosciutto cotto, **mozzarella**

Frittura: olio di semi di girasole

3,50

CALZONE CON WURSTEL *

Ingredienti: farina 00, acqua, zucchero, **burro**, lievito di birra, sale,

Ingredienti Ripieno: **wurstel** di puro suino

3,50



* i prodotti sono surgelati all'origine

* the products are frozen at the origin

Piadina *

6,00

Ingredienti Piadina: farina di **frumento**, acqua, **strutto**, sale, agenti lievitanti, E450, E500, amido

IONICA - prosciutto e **mozzarella** (ham and **mozzarella**)

CAMPAGNOLA - pancetta, funghi e **crema di formaggio**

(bacon, mushrooms and **cream cheese**)

CAPRESE - pomodoro, **mozzarella** e olive

(tomato, **mozzarella** and olives)

CONTADINA - rucola e **crema di formaggio** (**cream cheese** and arugula)

SPECK - speck e **mozzarella** (**mozzarella** and speck)

VEGETARIANA - misto di verdure e **formaggio**

(mixed vegetables and **cheese**)

RUSTICA - salame e **mozzarella** (salami and **mozzarella**)

LIGHT - insalata, tonno e **mozzarella** (salad, tuna and **mozzarella**)



Crêpes *

6,00

Ingredienti Crêpes: farina 00, uova, latte, sale

CRUDARELLA - crudo, rucola, **mozzarella**

(raw ham, arugula, **mozzarella**)

SALAMELLA - salame, provola

(salami, **cream cheese**)

COTTICINA - cotto, provola, funghi

(ham, **cheese**, mushrooms)

ACCIUGHINA - pomodoro, acciughe, tonno, funghi

(tomato, **anchovies**, tuna, mushrooms)

VERDURONA - mix di verdure, rucola, **crema di formaggio**

(vegetable medley, arugula, **cream cheese**)

ERICINA - pancetta, funghi, **crema di formaggio**

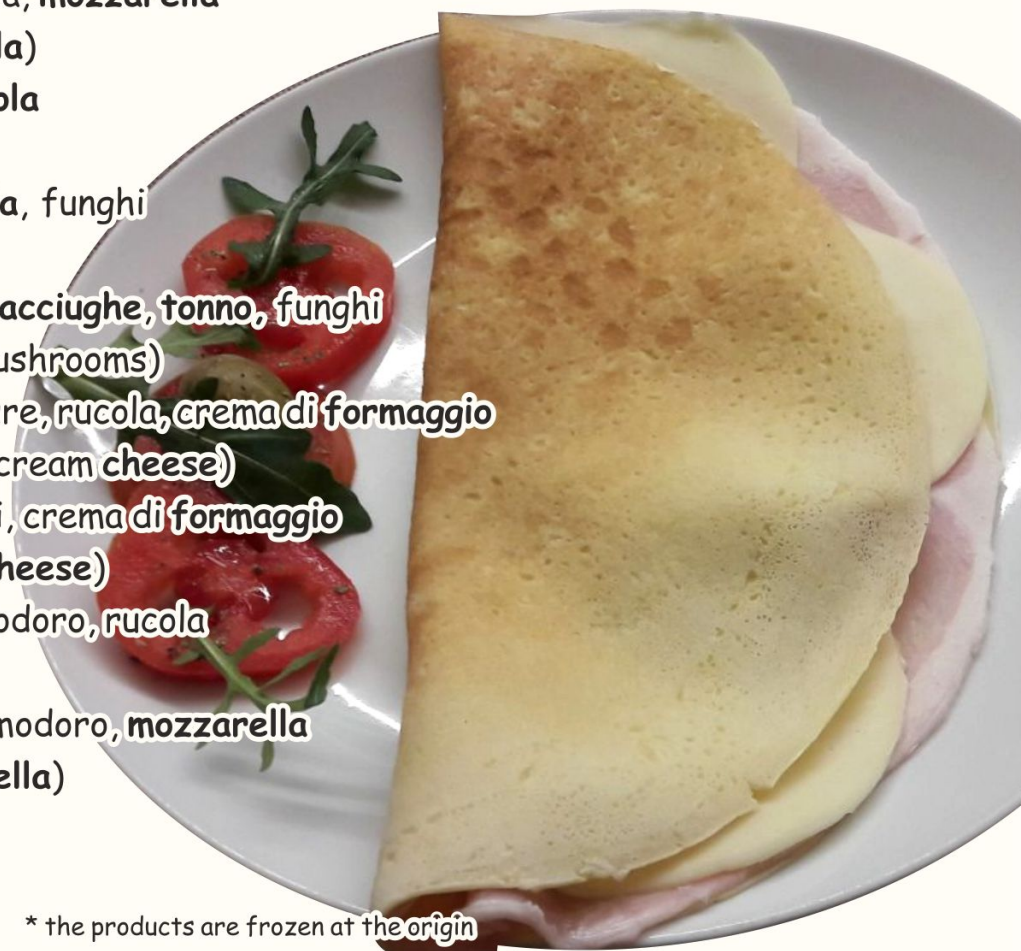
(bacon, mushrooms, **cream cheese**)

RUCOLINA - bresaola, pomodoro, rucola

(bresaola, tomato, rocket)

SAPORITA - porchetta, pomodoro, **mozzarella**

(porchetta, tomato, **mozzarella**)



* i prodotti sono surgelati all'origine

* the products are frozen at the origin

Zuppa Di Farro

8,00

Acqua, farro, ortaggi, sedano, concentrato di pomodoro, olio d'oliva, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di soia e sesamo.

EMMER WHEAT SOUP

Water, spelled, vegetables, celery, tomato concentrate, olive oil, salt, natural flavors.

May contain traces of soy and sesame.

SOUPE D'ÉPEAUTRE

Eau, épeautre, légumes, céleri, concentré de tomate, huile d'olive, sel, arômes naturels.

Peut contenir des traces de soja et de sésame.



Zuppa Di Legumi & Cereali

8,00

Acqua, soia, fagioli, lenticchie, ortaggi, sedano, orzo, olio di semi di girasole, farro, sale, concentrato di pomodoro, estratto di lievito, aromi, spezie, Può contenere tracce di sesamo.

VEGETABLE CEREAL SOUP

Water, soy, beans, lentils, vegetables, celery, barley, sunflower oil, spelled, salt, tomato paste, yeast extract, flavorings, spices May contain traces of sesame.

SOUPE AUX LEGUME ET CEREALS

Eau, soja, haricots, lentilles, légumes, céleri, orge, huile de tournesol, épeautre, sel, pâte de tomates, extrait de levure, arômes, épices. Peut contenir des traces de sésame.

Zuppa Di Porri & Lenticchie

8,00

Acqua, porri, lenticchie, patate, farina di grano tenero tipo 0, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, pancetta, sale, amido di mais, zucchero, lievito, spezie

LEEK AND LENTIL SOUP

Water, leeks, lentils, potatoes, soft wheat flour type 0, sunflower oil, tomato paste, bacon, salt, corn starch, sugar, yeast, spices

SOUPE AUX PROIERAUX ET LENTILLES

Eau, poireaux, lentilles, pommes de terre, farine de blé tendre type 0, huile de tournesol, pâte de tomate, bacon, sel, amidon de maïs, sucre, levure, épices

Gli ALLERGENI sono evidenziati in grassetto
ALLERGENS are highlighted in bold

Ingredienti bruschetta: farina di grano duro, acqua, sale, lievito madre, sesamo
Bruschetta ingredients: durum wheat flour, water, salt, mother yeast, sesame

Linea Gelateria

CONO	3,00
CONO BISCOTTATO	3,50
BRIOCHEs	3,50
CONO GRANELLATO	3,50
CONO MORO	4,00
CALDO FREDDO (brioche, panna, gelato, cioccolato)	6,50
FRAPPE' - latte e gelato	4,50
TRIS GELATI MIGNON	5,00
CIOCCOBISCOTTO (cialda cono e gelato)	2,00
CANNOLO GELATO	3,50
COPPA GELATO	6,00
COPPA CREMA	8,00
COPPA FRUIT	8,00

WAFFEL *

Gelato
Nutella
Gran Marnier

5,50

5,50

CRÊPES *

Nutella / Marmellata
Miele / Gran Marnier
Ricotta / Gelato
Crema di Pistacchio
Crema di Mandorle
Crema di Nocciole

5,50

CRÊPES ERICINA *

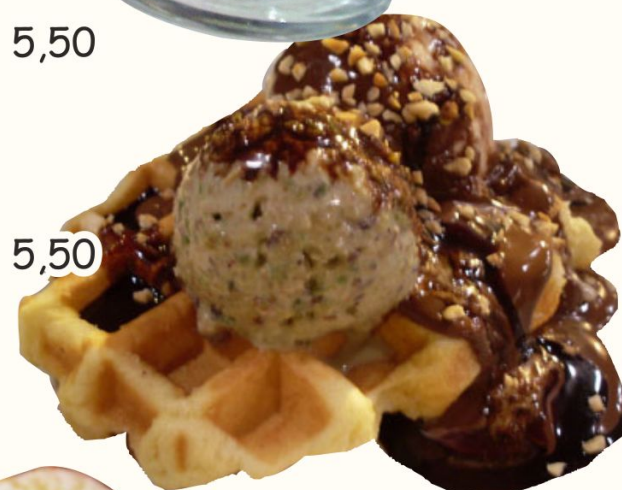
Nutella e Marmellata

BANANA SPLIT

Banana, Gelato al Cioccolato, Nutella
con l'aggiunta di panna

5,50

+ 0,50



Gli ALLERGENI sono evidenziati in grassetto ALLERGENS are highlighted in bold
All'interno del menù trovi la descrizione ALLERGOLOGICA di ogni alimento
Inside the menu you will find the ALLERGOLOGICAL description of each food

* i prodotti sono surgelati all'origine
* the products are frozen at the origin

Allergeni

Cono Cialda: farina di frumento 00, fecola di patate, zucchero, amido di frumento, glucosio, proteine del latte, olio di palma raffinato, sale, aromi naturali

Cono Granellato: Cono Cialda, granella di nocciole, cacao

Cono Moro: Cono Cialda, granella di nocciole, cacao

Brioche: farina 00, zucchero, strutto, miglioratore, malto, sale, lievito

Cannolo Cialda: farina 00, margarina, zucchero, vino rosè, uova, cacao (frittura: olio di semi di girasole alto oleico)

Cassatelle: farina di frumento, grassi vegetali

Ripieno: ricotta, zucchero, gocce di cioccolato, amido di mais, E322, E471, E401, E202, aromi naturali

Cassatine: amido di frumento, latte, ricotta, soia, mandorle, pan di Spagna, marzapane, sale, gocce di cioccolato, canditi

Cornetto: farina di frumento, margarina, acqua, emulsionante E471, E472, lievito di birra, tuorlo d'uovo, addensante E412

Base Gelato: latte magro in polvere, gassi vegetali (cocco, palma), sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, addensanti: E410, E412, proteine del latte, emulsionanti: E471, E472, E477, soia

Waffel: farina di frumento, zucchero, grassi vegetali (cocco, palma), olio vegetale (colza), acqua, uova, sciroppo di zucchero invertito, lievito, farina, sale, emulsionante E322, aromi, soia

Crêpes: farina 00, uova, latte, sale

Genevose con Crema: farina 00 (grano e glutine), burro (latte, uova, sale, grassi vegetali e crema pasticcera (uova, latte, mais, zucchero e aromi naturali).

Può contenere tracce di frutta a guscio.

Genevose con Cioccolato: farina 00 (grano e glutine), burro (latte, uova, sale, grassi vegetali e crema al cacao (latte, mais, cacao magro, burro di cacao, zucchero, nocciole, emulsionanti, lecitina di soia, aromi naturali).

Può contenere tracce di frutta a guscio.

Genevose con Crema al Pistacchio: farina 00 (grano e glutine), margarina vegetale, crema al Pistacchio, latte, zucchero, amido di mais, pasta di pistacchio, pistacchi sgusciati, uova, sale, aromi naturali

Rotolino: pan di Spagna: uova intere pastorizzate, zucchero, farina di grano tenero tipo 0, amido di frumento, sciroppo di glucosio in polvere, agenti lievitanti: E500i, E450i, E575, emulsionanti: E472b, E475, latte magro in polvere, aroma zucchero fondente.

Guarnizione: scorza d'arancia e ciliegie rosse candite.

Rotolino con cioccolato: pan di Spagna, cioccolato

Rotolino con ricotta: pan di Spagna, ricotta, mandorle

Rotolino con pistacchio: pan di Spagna, crema di pistacchio

Bruschetta: farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, lievito, farina di frumento maltato, trattato con alcool etilico

Salsa Genovese: basilico, olio di oliva, anacardi, formaggi, zucchero, sale, amido di riso, lecitina di soia, aromi, pinoli

Salsa Tinga: carne di pollo, cipolla, peperoni, pancetta, acqua, polpa di pomodoro, aceto di mele, olio di girasole, farina di grano tenero, aromi, spezie