

# I DOLCI

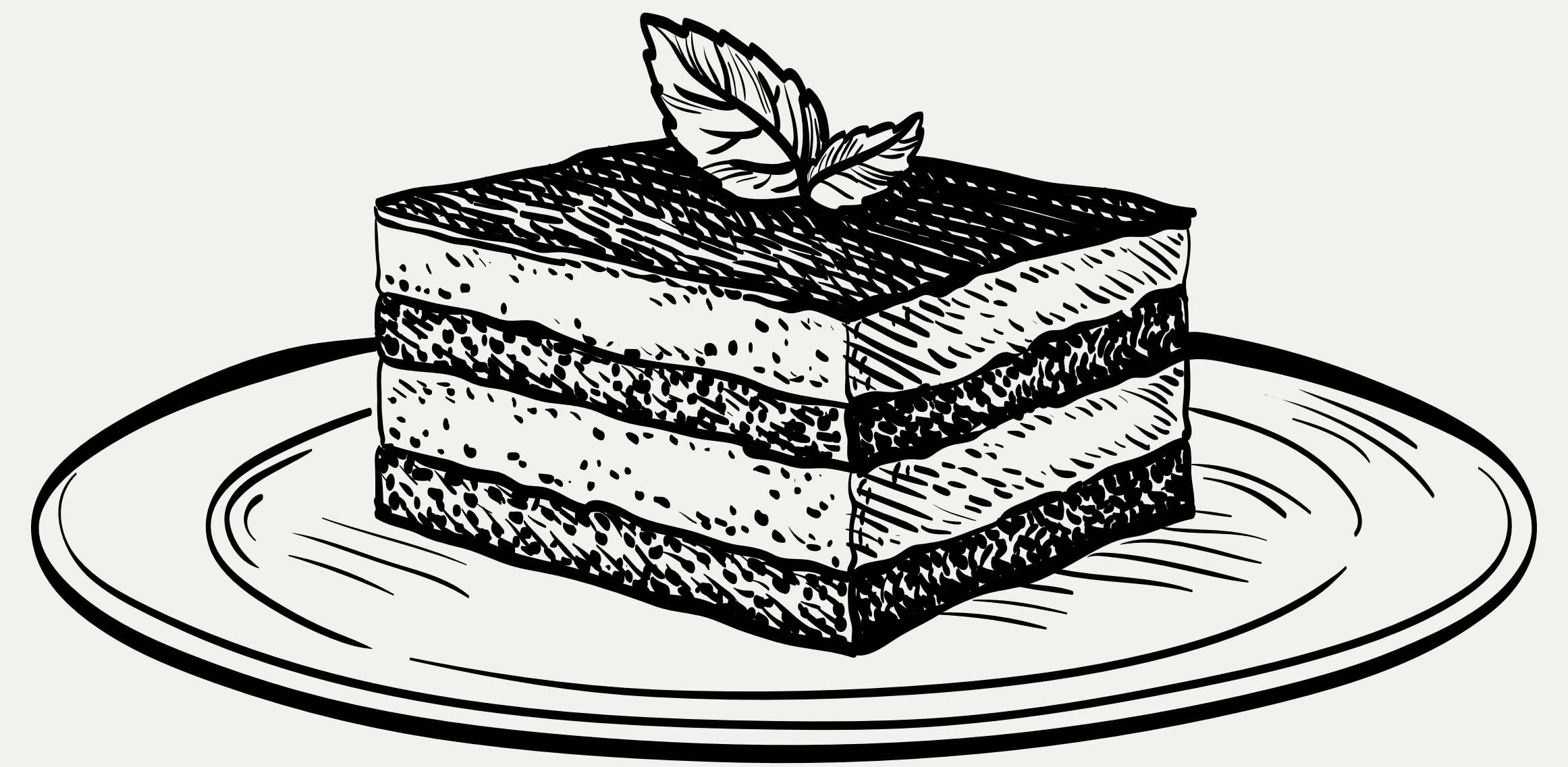
---

<b>IL TIRAMISÙ TRADIZIONALE</b> CRÈME DE MASCARPONE AUX OEUFS, CAFÉ, BOUDOIRS, AMARETTO	€ 13,50
<b>LA PANNACOTTA</b> PANNACOTTA ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE : COULIS DE CERISES AMARENA, OU AMARETTO AVEC ÉCLATS DE MERINGUE AUX NOISETTES, OU CONFITURE DE MANDARINO TARDIVO	€ 10,50
<b>IL CIOCCOLATOSO</b> FONDANT AU CHOCOLAT, COEUR FONDANT AU CAMEL BEURRE SALÉ ET BOULE DE GLACE VANILLE (15MIN DE CUISSON)	€ 14,50
<b>LA SFOGLIATINA</b> BISCUIT AU CAMEL, CRÈME DE MASCARPONE, FRUITS ROUGES FRAIS ET COULIS DE CERISES AMARENA	€ 14,50
<b>LA CREMA DI MASCARPONE</b> CRÈME DE MASCARPONE, MERINGUES, CERISES AMARENA DI CANTIANO ET LEUR COULIS DE FRUITS ROUGES	€ 12,50
<b>IL BABA'</b> BABÀ NAPOLITAIN AU RHUM, SERVI AVEC UNE BOULE DE GLACE VANILLE	€ 14,00
<b>LE TORTINE GOLOSE</b> TARTELETTE AUX POMMES OU AUX FIGUES, ACCOMPAGNÉE D'UNE BOULE DE GLACE VANILLE	€ 13,00
<b>L'AFFOGATO AL CAFFE</b> GLACE VANILLE NAPPÉ D'UN ESSPRESSO ET DE BRUTTI E BUONI (MERINGUES AUX NOISETTES)	€ 10,00
<b>I SORBETTI</b> DUO DE SORBETS AU CHOIX : CITRON, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION	€ 8,50
<b>ASSIETTE DE FROMAGES ET MIELS</b>	€ 16,00

## NOS MINI-DESSERTS

---

<b>IL MINI TIRAMISU</b>	€ 7,00
<b>LA MINI CREMA DI MASCARPONE</b>	€ 7,00
<b>IL MINI BABA AL LIMONCELLO</b>	€ 7,00



## NOS DIGESTIFS

---

<b>AMARETTO, GRAPPA, LIMONCELLO, SAMBUCA, VECCHIA ROMAGNA, AVERNA</b>	€ 7,50
<b>GRAPPA INVECCHIATA, AMARO DEL CAPO, MONTENEGRO, GRAND MARNIER</b>	€ 8,50

L'ADDITION POURRA ÊTRE EFFECTUÉE EN MAXIMUM DEUX PAIEMENTS SÉPARÉS.  
POUR L'OBTENTION DU TICKET DE CAISSE TVA, UN PAIEMENT UNIQUE EST NÉCESSAIRE.

# LA PRIMA COLAZIONE

LUNDI -> SAMEDI DE 09H À 11H30

## PETITS DÉJEUNERS

<b>PETIT DÉJEUNER</b> PAIN ET MINI VIENNOISERIES, CONFITURES ET PÂTES À TARTINER ARTISANALES AVEC DU THÉ OU DU CAFÉ	€ 16.50
AVEC SUPPLÉMENT DE JAMBON ET FROMAGE	+ €5.00
<b>2 MINI CIABATTA, BEURRE ET CONFITURE</b>	€ 6.60
<b>1 MINI CROISSANT OU MINI PAIN AU CHOCOLAT</b>	€ 2.00
<b>FROMAGE DE CHÈVRE DU PIÉMONT, MIEL SICILIEN ET 2 MINI CIABATTA</b>	€ 11.00
<b>ASSIETTE DE FROMAGES ET JAMBON CUIT AUX HERBES</b>	€ 10.00
<b>OEUF À LA COQUE, SERVI AVEC UNE MINI CIABATTA OU DE LA BAGUETTE</b>	€ 5.50
<b>DEUX OEUFS SUR LE PLAT, SERVIS AVEC UNE MINI CIABATTA OU DE LA BAGUETTE</b>	€ 10.00
<b>OMELETTE AU FROMAGE ET/OU PANCETTA, SERVIE AVEC UNE MINI CIABATTA OU DE LA BAGUETTE</b>	€ 12.30



## CAFÉ ET CHOCOLAT

<b>ESPRESSO - CAFFÈ</b>	€ 4.00
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	€ 4.00
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	€ 5.00
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 5.50
<b>LATTE MACCHIATO</b>	€ 5.50
<b>CIOCCOLATA CALDA</b>	€ 6.00

## NOS JUS DE FRUITS

<b>JUS D'ORANGES OU CITRONS PRESSÉS</b>	€ 5.50
<b>JUS DE FRUITS ARTISANAL</b> POIRES, POMMES, PÊCHES, ORANGES	€ 4.90
<b>JUS DE TOMATES</b>	€ 4.50

## NOS THÉS

<b>VENEZIA TRIONFANTE</b> THÉ VERT DU JAPON AU JASMIN	€ 5.00
<b>EARL GREY</b> THÉ À LA BERGAMOTE	€ 5.00
<b>TRAMONTO A VENEZIA</b> FRUITS, CANNELLE ET VANILLE	€ 5.00
<b>SOGNO VENEZIANO</b> ROOIBOS AROMATISÉ AUX POMMES, AMANDES, CANNELLE ET VANILLE	€ 5.00
<b>VENEZIA 1720</b> THÉ ORANGE PEKOE, CANNELLE, CLOU DE GIROFLE ET NOIX DE MUSCADE	€ 5.00
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> MÉLANGE TRADITIONNEL DE THÉS NOIRS	€ 5.00
<b>MOSAICO VENEZIANO</b> THÉ NOIR AUX ÉCORCES D'ORANGE ET FLEURS DE LAVANDE	€ 5.00
<b>ROSA VENEXIANA</b> THÉ NOIR AROMATISÉ AUX PÉTALES DE ROSES ET BERGAMOTE	€ 5.00
<b>THÉ MENTHE FRAICHE</b>	€ 5.50
<b>NOS INFUSIONS BIO</b> MENTHE VERVEINE - CITRON/GINGEMBRE - MYRTILLE - RÉGLISSE/FENOUIL - CAMOMILLE - ORANGE/TILLEUL	€ 5.00