Caffè al Ciclope

MENÙ

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,00
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè con panna	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,20
Caffè d'orzo	€ 1,20
Caffè freddo	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,30
Cioccolata calda grande	€ 3,00
Cioccolata calda piccola	€ 1,30
Latte e caffè	€ 1,30
Camomilla	€ 2,50
The/Infusi	€ 3,00
Latte	€ 1,50
Cappuccino di soia	€ 1,50
Cappuccino senza lattosio (zymil)	€ 1,50

COLAZIONE

Cornetto (crema, cioccolato, crema di pistacchio, nutella di pistacchio, marmellata, ricotta, nutella, vuoto)	€ 1,20
Cornetto ai cereali (mirtillo, arancia, miele, vuoto)	€ 1,20
Treccia (marmellata, pistacchio, nutella, vuota)	€ 1,20
Sfoglia (crema, cioccolato, ricotta)	€ 1,20
Romana (crema, cioccolato, ricotta)	€ 1,20
Brioches	€ 1,00

GRANITE E CREMOLATE

Limone	€ 2,00
Caffè	€ 2,00
Cioccolato	€ 2,00
Mandorla	€ 2,00
Mandorla tostata	€ 2,50
Pistacchio	€ 2,50
Fragola	€ 2,50
Pesca	€ 2,50
fichi	€ 2,50
Gelsi	€ 3,00
Melograno	€ 3,00

GELATERIA

Cono	€ 2,00
Coppa in vetro piccola	€ 3,00
Coppa in vetro media	€ 4,50
Coppa in vetro grande	€ 6,00
Brioches con gelato	€ 3,50

Supplemento panna € 0,50 / Supplemento incappucciata € 0,50

PASTICCERIA

Cassatina siciliana cadauno	€ 2,50
Cannolo medio cadauno	€ 2,00
cannolo maxi cadauno	€ 2,50
Babà cadauno	€ 3,00
Rollè crema/ricotta/ricotta e pistacchio al kg	€ 14,00
Profitterol al kg	€ 15,00
Torta al kg	€ 15,00
Tiramisù al kg	€ 15,00
Cassata al kg	€ 15,00
Crostata al kg (marmellata, ricotta, nutella)	€ 15,00
Pasticceria mignon al kg	€ 14,00
Biscotti al burro al kg	€ 16,00
Biscotti di mandorla al kg	€ 18,00

PEZZI SPECIALI

Pezzo duro	€ 3,00
Fetta gianduia	€ 3,50
Bacio freddo	€ 3,50
Tartufo	€ 3,50
Cassata siciliana	€ 3,50
Semifreddo	€ 3,50
Schiumone al caffè	€ 3,50
Schiumone alla gianduia	€ 3,50
Moretto	€ 2,50
Morettini al kg	€ 16,00
Torta gelato al kg	€ 15,00
Trancio gelato (nocciola e pistacchio, nocciola e gianduia) al kg	€ 15,00

Supplemento panna € 0,50

ROSTICCERIA

Pizza condita	€ 2,00
Pizza al taglio	€ 2,00
Cipollina	€ 2,00
Involtino	€ 2,00
Sfoglia	€ 2,00
Arancino al ragù	€ 2,00
Arancino al burro	€ 2,00
Scacce	€ 2,00

TOAST / PIADINE

N. 1 Prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, lattuga, maionese	€ 4,50
N. 2 Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, lattuga, maionese	€ 4,50
N. 3 Speck, formaggio, funghi	€ 4,50
N. 4 Tonno, pomodoro, insalata, maionese	€ 4,50

ANTIPASTI

Tagliere di formaggi e salumi	€ 5,00
bufala, crudo e datterino (olio, origano e basilico)	€ 5,00
carne al sale con rucola e scaglie di grana (olio e pepe nero)	€ 5,00
caponata siciliana (melanzane, peperoni, carote, sedano, cipolla, concentrato di pomodoro, olio, sale, olive, capperi, basilico)	€ 5,00

PRIMI

Ravioli di ricotta al sugo	€ 5,00
Tagliatelle al ciliegino con pancetta croccante e capperi	€ 5,00
Casarecce con pesto di melanzane e burrata	€ 5,00
Maccheroni con broccoletti, pomodori secchi, salsiccia e scaglie di grana	€ 5,00
Crepes con verdure e speck croccante (zucchine, melanzane, peperoni, basilico, formaggio, cipolla, pepe, besciamella, noce moscata)	€ 5,00

SECONDI

Grigliata mista di carne (vitello, pollo, maiale)	€ 6,00
Cotoletta di pollo o vitello	€ 6,00
Polpetta di vitello (tritato di vitello, mollica, latte, pepe, farina, prezzemolo, aceto)	€ 6,00
Involtino di pollo con speck e svizzero (pollo, speck, aromi, burro, farina)	€ 6,00
Straccetti di vitello alla contadina (carne di vitello, peperoni e pomodoro arrosto, cipolla, aglio, olive, salsa di pomodoro)	€ 6,00

INSALATE

N. 1 Iceberg, radicchio, pomodorino, mais, mozzarelline, olive	€ 5,00
N. 2 Spinaci rucola mela verde noci, pecorino e miele	€ 5,00
N. 3 Pomodorino, tonno, uova, capperi, cipolla rossa	€ 5,00

CONTORNI

patate al forno	€ 3,50
patate fritte	€ 3,50
verdure grigliate	€ 3,50

BEVANDE

Coca Cola	€ 1,50
Fanta	€ 1,50
Sprite	€ 1,50
Gassosa	€ 1,50
Chinotto	€ 1,50
The freddo al limone	€ 1,50
Latte di mandorla	€ 2,00
Menta combinazione	€ 1,50
Lemonsoda	€ 1,50
Acqua tonica	€ 2,00
Red Bull	€ 2,50
Acqua minerale lt. 0,5 (naturale, frizzante)	€ 1,00
Acqua minerale lt. 1,0 (naturale, frizzante)	€ 1,50
mandarino verde	€ 2,50
spuma	€ 2,50

SUCCHI DI FRUTTA

Pera	€ 2,00
Pesca	€ 2,00
Ananas	€ 2,00
Arancia	€ 2,00
Ace	€ 2,00
Melograno	€ 3,00

BIRRE

Heineken	€ 2,50
Beck's	€ 2,50
Nastro Azzurro	€ 2,50
dello stretto	€ 2,50
Tennent's	€ 4,00

VINI E SPUMANTI

	CALICE	BOTTIGLIA
Prosecco	€ 6,00	€ 20,00
Spumante (brut/dolce)	€ 5,00	€ 20,00
Brachetto	€ 5,00	€ 15,00
Spumante metodo classico	€ 5,00	
calice vino (bianco/rosso)	€ 5,00	

Champagne (chiedere al personale)

APERITIVI

ANALCOLICI

Sanbitter bianco/rosso	€ 4,00
Crodino	€ 4,00
Cocktail San Pellegrino	€ 4,00

ALCOLICI

Campari soda	€ 5,00
Campari bitter	€ 5,00
Aperol bitter	€ 5,00
Biancosarti	€ 5,00

accompagnato da sfiziosi stuzzichini

correzione con gin € 0,50 / con gin speciale € 1,00

COCKTAIL ANALCOLICI

Giungla (succo d'arancia, succo d'ananas, granatina)	€ 5,00
Esotic (succo tropicale, granita al limone, sciroppo di papaja)	€ 5,00
Gabry (succo di mela, granita al limone, sciroppo di kiwi)	€ 5,00

LIQUORI

	MEZZO	INTERO
Amaro	€ 3,00	€ 4,00
whisky	€ 4,00	€ 5,00
Grappa	€ 3,00	€ 4,00

D.L.vo 27/01/92, n. 109 e D.M. 20/12/94 D.lgs. 231/2017

Cartello unico degli ingredienti del prodotto di:

GRUPPO	INGREDIENTI
PASTICCERIA FRESCA E DOLCI FRESCHI	farine di: **grano tenero**, mais, **avena, segale, orzo, farro, riso, soia, semola di grano duro, semolato, rimacinato, uova intere, tuorlo d'uovo, albume d'uovo,** zucchero, glucosio, miele, burro, margarina, strutto, olio vegetale, **latte, crema di latte, panna montata, yogurt,** frutta, frutta candita, cioccolato, cacao, cacao magro, **vino liquoroso**, liquore, acquaviti, acqua, confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni, riso, **mandorle, nocciole, noci, pinoli, arachidi, pistacchi,** semi di sesamo, caffè, ricotta, amido, fecola, lievito, agenti di lievitazione sale, buccia di limone, spezie, antimicrobici antiossidanti, addensanti o gelificanti, emulsionanti, esaltatori di sapidità acidificante, coloranti
PASTICCERIA SECCA E BISCOTTERIA SECCA PASTE LIEVITATE	farine di: **grano tenero**, mais, **avena, segale, orzo, soia semola di grano duro, semolato**, rimacinato, **uova intere, tuorlo d'uovo, albume d'uovo,** zucchero, glucosio, miele, burro, margarina, strutto, olio vegetale, **latte, panna, yogurt,** frutta candita, secca, confettura, gelatina, marmellata, cioccolato, cacao, cacao magro, liquore, acquavite, semi di: **sesamo, papavero,** finocchio, **mandorle, nocciole, noci,** pinoli, **arachidi**, pistacchi fecola, **amido, vino liquoroso,** lievito, agenti di lievitazione sale, buccia di agrumi, spezie , antiossidanti, stabilizzanti, emulsionanti, aromi, acidificanti, coloranti
PASTICCERIA SALATA E ROSTICCERIA	farine di: **grano tenero, soja,** olio vegetale, grasso vegetale, olio vegetale idrogenato, burro, margarina, **uova intere, tuorlo d'uovo, albume d'uovo,** prosciutto cotto, prosciutto crudo, **tonno**, melanzane, insaccati, patate, cipolla, prezzemolo, **formaggio,** acciuga, **senape, maionese,** sale, zucchero, lievito, spezie, piante aromatiche, pasta di olive, pasta di peperoncino, funghi conservati, olive farcite, capperi, ketchup, coloranti
GELATI AL LATTE E DERIVATI	**latte, panna, crema di latte, yogurt,** zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, **uova intere, albume d'uovo, tuorlo d'uovo,** caffè, cioccolato, cacao, cacao magro, vaniglia, grasso vegetale, olio vegetale, liquore, **vino liquoroso**, aromi, addensanti **frutta a guscio,** frutta, emulsionanti, coloranti
GELATI ALLA FRUTTA	acqua, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, **latte**, frutta, succo di frutta, purea di frutta, ortaggi, scorza di agrumi grattugiata, vaniglia, aromi, addensanti, emulsionanti, coloranti
GELATI AI CEREALI	acqua, **latte, panna, crema di latte,** zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, cereali, riso, **uova intere, tuorlo d'uovo**, **albume d'uovo**, aromi, addensanti, emulsionanti, coloranti
SEMIFREDDI	**latte, panna, panna montata, yogurt**, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, **uova intere, albume d'uovo, tuorlo d'uovo, pan di spagna**, cacao magro, cioccolato nocciole gianduia, caffè, frutta, **pistacchi, mandorle**, sciroppo all'estratto di **vino liquoroso, acquavite,** aromi, addensanti, **rum**, emulsionanti, coloranti

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.