



*emozioni*  
ITALIANE

---

PASTICCERIA • GELATERIA • BAR

*Menù*



**Emozioni Italiane:** un luogo da vivere in tutte le ore del giorno. Nell'aprile 2019 nasce un nuovo concept del bar italiano che racchiude il meglio della pasticceria, gelateria, cioccolateria e soft drink. Questa nuova realtà intende soddisfare appieno i propri clienti garantendo ogni giorno qualità, freschezza, innovazione e gentilezza, scegliendo le migliori materie prime e le migliori tecnologie al fine di trasformare gli ingredienti con passione e professionalità per creare sublimi dolcezze. Scopri di più visitando le nostre pagine FB, Instagram o il programma "Ricette all'Italiana" di Davide Mengacci e Anna Moroni, video "La Pasticceria di Pescara" sul canale Mediasetplay.

Figlio d'arte, pasticcere e cioccolatiere, fin da bambino Federico Anzellotti è attratto dal mondo del dolce nel quale entra giovanissimo grazie agli studi alberghieri.

Da subito il suo percorso formativo si articola tra le più prestigiose scuole di pasticceria dove segue corsi di perfezionamento con i migliori maestri a livello nazionale e internazionale. Nel 1998 rileva l'azienda dei genitori Dolci & Sensazioni, dandole una nuova veste ed allargando la produzione a tutti i prodotti dolciari, cioccolateria compresa. Proprio quest'ultimo assume un aspetto trainante sia nella produzione della pasticceria che negli eventi esterni e collaterali di cui è organizzatore. Consulente del Ministero Italiano e degli Affari Esteri per l'import-export strategico del settore food and technology e realizzatore di guide sul cacao dei Paesi di origine del Cacao Fino De Aroma e del Caffè. Nel 2011 sale sul gradino più alto del podio mondiale vincendo il Campionato del Mondo di Pasticceria a Squadre Juniores e nel 2021 eletto tra i 5 migliori pasticceri del mondo dall'Accademia Italiana della cucina. Past President Nuova Confederazione Pasticceri Italiani e Presidente Internazionale della Pastry & Culture Italian Style ATS. Ambasciatore Expo2015, docente di scuole pubbliche e private; questore dell'Accademia Italiana Storica (AIGS), delegato provinciale degli alimentaristi della Confartigianato Pescara.

**Per lui?**

**"La pasticceria è la trasgressione del gusto"**



## Pasticceria

## — Pastry —

<b>Pasticceria Abruzzese - Pastry Abruzzese</b>	€ 1,00
<b>Pasticceria Mignon - Pastry mignon</b>	€ 0,80
<b>Pasticceria Mignon Cupolette - Pastry mignon cupolette</b>	€ 1,00
<b>Pasticceria Frolla - Pastry Frolla</b>	€ 0,60
<b>Pasticceria di mandorla - Almond and pastry</b>	€ 0,80
<b>Occhio di bue - Bull's eye</b>	€ 1,50
<b>Plumcake/Muffin mini</b>	€ 1,50
Agrumi, farro e noci, frutti di bosco, mango <i>Citrus fruits, spelled and walnuts, berries, mango</i>	
<b>Macarons</b>	€ 1,50
<b>Ciocolatini - Chocolates</b>	€ 0,80
<b>Monoporzione moderna - Modern single-portion (cake)</b>	€ 3,50
<b>Monoporzione classica - Classic single-portion (cake)</b>	€ 2,00
<b>Cornetto vuoto grande - Large empty croissant</b>	€ 1,00
<b>Cornetto vuoto piccolo - Small empty croissant</b>	€ 0,70
<b>Cornetto farcito grande - Large stuffed croissant</b>	€ 1,50
<b>Cornetto farcito piccolo - Small stuffed croissant</b>	€ 1,00
<b>Cornetto mandorlato vuoto - Empty almond croissant</b>	€ 1,50
<b>Cornetto mandorlato farcito - Stuffed almond croissant</b>	€ 1,80
<b>Parigina - Parisian</b>	€ 1,20
<b>Ciambella - Donut</b>	€ 1,00
<b>Ciambella farcita - Stuffed donut</b>	€ 1,50
<b>Bombe grandi farcite - Large Krapfen stuffed</b>	€ 1,50
<b>Bombe piccole farcite - Small Krapfen stuffed</b>	€ 0,80
<b>Parrozzetti</b>	€ 1,50
<b>Ciambella Mignon - Donut mignon</b>	€ 0,80
<b>Trancio Crostate - Tarts</b>	€ 2,50

## Le nostre farciture

## — Our fillings —

- Crema pasticcera - Custard**
- Crema di pistacchio - Pistachio cream**
- Crema nocciolata all'olio d'oliva - Hazelnut cream with olive oil**
- Crema al cioccolato bianco - Cream white chocolate**
- Marmellate albicocca, frutti di bosco - Apricot jams, berries,**
- Panna fresca - Fresh cream**

\* i prezzi indicati per i prodotti di pasticceria si intendono "cadauno"

\* the costs indicated for pastry products are "each"



Gambero Rosso  
2021

**PASTICCERI  
& PASTICCERIE**

## La nostra Gelateria

— Our ice cream —

<b>Affogato</b> - Cioccolato/caffè/liquori - <i>Chocolate/coffee/liquor</i>	€ 5,00
<b>Milkshake</b>	€ 4,00
<b>Tagliata di frutta con gelato</b> - <i>Sliced fruit with ice cream</i>	€ 7,00
<b>Granita Siciliana con maritozzo*</b> - <i>Sicilian Granita with maritozzo*</i>	€ 4,00
<b>Panettone con Gelato*</b> - <i>Panettone and ice cream*</i>	€ 4,00
<b>Cornetto con Gelato</b> - <i>Croissant and ice cream</i>	€ 3,50
<b>Coppa piccola</b> - <i>Small cup</i>	€ 3,50
<b>Coppa media</b> - <i>Medium cup</i>	€ 5,00
<b>Coppa grande</b> - <i>Large cup</i>	€ 7,00
<b>Sorbetto*</b>	€ 3,50
<b>Macedonia</b> - <i>Fruit salad</i>	€ 5,00

\* secondo disponibilità

## Coppe Speciali

— Special cups —

### **Coppa Amarena**

Gelato di amarena, pistacchio, fiordilatte  
*Black cherry, pistachio, fiordilatte ice cream*

### **Banana Split**

Banana con gelato fiordilatte, cioccolato  
*Banana with fiordilatte ice cream, chocolate*

### **Coppa Emozioni Italiane**

Sorbetto al cioccolato, pistacchio, nocciola, panna  
*Chocolate sorbet, pistachio, hazelnut, cream*

### **Coppa Golosa**

Creme miste con salsa gianduia  
*Mixed creams with gianduia sauce*

### **Coppa Tiramisù**

Nocciola, crema con caffè espresso  
*Hazelnut, cream with espresso coffee*

### **Coppa Mangia & Bevi**

3 gusti a scelta con estratto di frutta a completare  
*3 flavors of your choice with fruit extract to complete*

### **Coppa Frutta**

Sorbetti, frutta e panna  
*Sorbets, fruit and cream*

### **Coppa Bacio**

Nocciola, cioccolato gianduia e panna  
*Hazelnut, gianduia chocolate and cream*

€ 7,00

# Caffè Speciali

— Special coffee —

- Caffè D'Annunziano** - Caffè, pallina di gelato "Crema D'Annunziana", panna, zucchero di canna, caramellato. *Coffee, ice cream boll of "D'Annunziana cream", cream, caramelized, cane sugar.* € 3,00
- Caffè Salentino Inverso** - Sciroppo di mandorla, latte freddo, caffè frullato. *Almond syrup, cold milk, smoothie coffee.* € 3,00
- Cioccoloso** - Caffè frullato, latte estivo, crema di cioccolato bianca, crema di cioccolato gianduia, granella di nocciola e riso soffiato, caramello. *Smoothie coffee, summer milk, white chocolate cream, gianduia chocolate cream, hazelnut grain and puffed rice, caramel.* € 3,50
- Caffè Chéri** - Caffè, pallina di gelato, stracciata amarena, rum, panna, crema di cioccolato fondente, amarena. *Coffee, scoop of ice cream, black cherry stracciata, rum, cream, dark chocolate cream, black cherry.* € 3,50
- Pastrocchio al Pistacchio** - Caffè, pallina di gelato al pistacchio, panna, crusta di pistacchio e granella, cucchiaino di crema pistacchio. *Coffee, scoop of pistachio ice cream, cream, pistachio crusta and grains, teaspoon of pistachio cream.* € 3,50
- Raffaello** - Caffè, pallina di gelato alla nocciola, pasta di cocco, panna, crusta e cucchiaino di gianduia e cocco. *Coffee, hazelnut ice cream scoop, coconut paste, cream, crusta and teaspoon of gianduia and coconut.* € 3,00
- Cappuccino Super Vicky** - Cappuccino estivo, panna, vaniglia, crumble. *Summer cappuccino, cream, vanilla, crumble.* € 3,00
- Caffè Tiramisù** - Caffè, pallina di gelato "Pizza doce", panna, crema pasticcera con crusta di cacao. *Coffee, scoop of "pizza doce" ice cream, cream, custard with cocoa crust.* € 3,00
- Black Coffee** - Caffè, pallina gelato "Cioccolato fondente", crema di cioccolato fondente, panna, riccioli di cioccolato fondente. *Coffee, "Dark chocolate" ice cream ball, dark chocolate cream, whipped cream, dark chocolate curls.* € 3,00
- Caffè Nocciolino** - Caffè, pallina di gelato nocciolino. *Coffee, scoop of peanut ice cream.* € 3,00
- Caffè Amoroso** - Caffè, caramello, granella di arachidi. *Coffee, caramel, peanut grains.* € 3,00
- Caffè Arlecchino** - Caffè, pallina gelato a scelta. *Coffee, ice cream scoop of your choice.* € 2,50

# Caffetteria

— Coffee bar —

<b>Espresso</b>	€ 1,30
<b>Espresso corretto</b> - Espresso with liqueur	€ 1,80
<b>Emozioni italiane Espresso</b>	€ 3,50
Caffè con 3 mignon pasticceria a scelta - Coffee with 3 mignon of your choice	
<b>Caffè shakerato o montato</b> - Shaken or whipped coffee	€ 2,10
<b>Caffè corretto shakerato o montato</b> - Shaken or whipped Coffee with liqueur	€ 2,50
<b>Espresso doppio</b> - Double Espresso	€ 2,50
<b>Caffè americano</b> - American Coffee	€ 2,00
<b>Cappuccino</b>	€ 2,00
<b>Cioccolata in tazza</b> - Hot Chocolate	€ 4,00
<b>Cioccolata in tazza con panna o gelato</b> - Hot Chocolate with cream/ice cream	€ 4,50
<b>Crema caffè piccola</b> - Small Coffee cream	€ 2,00
<b>Crema caffè grande</b> - Big Coffee cream	€ 2,50
<b>Ginseng piccolo</b> - Small Ginseng	€ 1,80
<b>Ginseng grande</b> - Big Ginseng	€ 2,10
<b>Latte Bianco</b> - White Milk	€ 1,30
<b>Orzo tazza piccola</b> - Small Barley	€ 1,50
<b>Orzo tazza grande</b> - Big Barley	€ 1,80
<b>Latte macchiato</b> - Milk with coffee	€ 2,00
<b>Caffè speciale</b> - Special Coffee	€ 2,30
Con gelato o panna - With ice cream or cream	
<b>Vetrino</b> - Coffee, Milk cream and cocoa	€ 1,50
<b>Vetrino Estivo</b> - Coffee, cold milk cream and cocoa	€ 2,00
<b>Vetrino Special</b> - Salsa gianduia/crema pasticceria/pistacchio	€ 3,00

\*I nostri prodotti a base latte possono essere preparati anche con \*LATTE DI SOIA (6) e latte senza lattosio.

Our milk-based products can also be prepared with Soy Milk and lactose-free.

## Thè e Tisane

— Tea and herbal teas —

Abbiamo pensato di coccolarvi con il meglio e viziervi con le nostre dolcezze

*We decided to pamper you with the best and spoil you with our sweetness*

Scegli tra la nostra selezione - Choose from our selection ... **€ 3,00**

## Emozioni di thè

— Emotion of tea —

Servizio thè accompagnato con tre biscotti dell'alta pasticceria firmata dal **Maestro Pasticcere Federico Anzellotti € 5,00\***

**Thè Bianco Pay Mu Tan 100% Bio € 5,00.**

**Thè Bianco Pay Mu Tan 100% Bio** accompagnato con tre biscotti dell'alta pasticceria firmata dal **Maestro Pasticcere Federico Anzellotti € 7,00\***

*\*Tea service accompanied with three haute patisserie biscuits signed by the Master Pastry Chef Federico Anzellotti*

# Thè, Tisane e Infusi

## Thè

*Emozioni di thè è la nostra selezione pregiata di thè, infusi e tisane in foglie, per garantirvi un sapore unico e delicato per i vostri momenti di relax.*

*Il Rito del Thè per noi è un momento prezioso per prendersi cura di sé.*

*Segui l'importanza del tempo di infusione, una clessidra ti aiuterà.*

### *1. Rooibos thè*

**Thè Rosso Biologico in rametti 100% - Organic red tea in twigs 100%**

**Senza teina**

**Tempo di infusione - Infusion time: 3/4 min.**

Privo di teina e ricco di vitamine, sali minerali, proteine e antiossidanti. Gusto dolce.

*Free of theine and caffeine and rich in vitamins, minerals, proteins and antioxidants. Sweet taste.*

### *2. Thè Oolong alla frutta in foglie*

**Camellia Sinensis (L.) Kuntze.**

**Frutta in proporzione variabile - (Goji bacche, papaya, pesca, fichi e zucchero) - Fruit in varying proportions - (Goji berries, papaya, peach, figs and sugar).**

**46% Calendola fiori (fiordaliso fiori, aromi) - Marigold flowers (cornflower flowers, flavorings).**

**Tempo di infusione - Infusion time: 5 min.**

Thè semi-fermentato ottenuto dall'esposizione delle foglie della Camellia Sinensis al sole e poi macinate. Ricco di antiossidanti.

*Semi-fermented tea obtained by exporting the leaves of Camellia sinensis to the sun and then ground.*

*Rich in antioxidants.*

### *3. Thè Verde Gelsomino Bio*

**Camellia Sinensis (L.) Kuntze.**

**Tempo di infusione - Infusion time: 3/4 min.**

In tazza si esprime con gusto forte, fresco e pungente.

*In the cup it expresses itself with a strong, fresh and pungent taste.*

### *4. Thè Verde Gunpowder*

**Thè in foglie Camellia Sinensis (L.) Kuntze - Tea leaves Camellia sinensis (L.) Kuntze**

**Tempo di infusione - Infusion time: 3/4 min.**

Sapore fresco e pungente, con note affumicate.

*Fresh and pungent flavor, with smoky notes.*

### *5. Thè nero Ceylon Orange Pekce*

**Foglie di Camellia Sinensis (L) Kuntze - Leaves of Camellia sinensis (L) Kuntze**

**Tempo di infusione - Infusion time: 3/4 min.**

Gusto tipicamente "inglese". Aroma intenso con gusto classico. Note di legno, spezie.

Gusto rotondo e deciso.

*Typically "English" taste. Intense aroma with classic taste. Notes of wood, spices.*

*Round and decisive taste.*

## 6. Thè verde Bancha 100%

Thè in foglie *Camellia (L.) Kuntze - Tea leaves Camellia (L.) -Kuntze*

Tempo di infusione - *Infusion time: 2/3 min.*

Questo tipico thè giapponese si contraddistingue per il suo aroma fresco, piacevolmente amarognolo, con sentore di alga marina. Poiché il Bancha ha un contenuto di teina molto scarso è particolarmente adatto ai bambini e risulta delicato per lo stomaco.

*This typical Japanese tea is characterized by its fresh, pleasantly bitter aroma, with a hint of seaweed. As Bancha has a very low theine content it is particularly suitable for children and is gentle on the stomach.*

## 7. Thè Bianco Pay Mu lan 100% Bio

Thè in foglie *Camellia (L.) Kuntze - Tea leaves Camellia (L.) Kuntze*

Tempo di infusione - *Infusion time: 5/7 min.*

Questo fine e delicato thè biologico possiede un'aromaticità dolce e mielata. Il finale tuttavia evolve in una grande freschezza, quasi balsamica. È un thè bianco di grande pregio.

*This fine and delicate organic tea has a sweet and honeyed aroma. The finish, however, evolves into a great freshness, almost balsamic. It is a white tea of great value.*

## Tisane

### 8. Relax Sara

Melissa, passiflora, tiglio, camomilla - *Lemon balm, passion flower, lime tree, chamomile.*

Tempo di infusione - *Infusion time: 5/7 min.*

Gusto raffinato, dolce, delicato e con un intenso profumo di camomilla.

*Refined taste, sweet, delicate and with an intense scent of chamomile.*

### 9. Pausa Sara

Zenzero, malva, karkadè, arancia - *Zenzero, mauve, karkadè, orange*

Tempo di infusione - *Infusion time: 5/7 min.*

Sapore fruttato e floreale, arricchito da un pizzico di zenzero aiuta la digestione e favorisce il sistema immunitario.

*Fruity and floral flavor, enriched with a pinch of ginger helps digestion and promotes the immune system.*

### 10. Sara Digestione

Liquirizia, menta piperita, anice, finocchio - *Licorice, peppermint, anise, fennel.*

Tempo di infusione - *Infusion time: 5/7 min.*

Grazie alla presenza del finocchio ha proprietà detossicanti, combinata con la liquirizia dona leggerezza e freschezza.

*Thanks to the presence of fennel it has detoxifying properties, combined with licorice it gives lightness and freshness.*

## Infusi

*Gli infusi a base di karkadè hanno una nota leggermente acidula ideale dolcificarli con il miele per equilibrare il gusto.*

*The infusions based on karkadè have a slightly acidic note ideal to sweeten them with honey to balance the taste.*

### 11. Accanto al camino

Rosa canina cinorrodi, karkadè fiori, mela, Rooibos rametti, mandorle, noci, cannella corteccia, vaniglia baccello, aromi - *Rosehip, rosehips, karkadè, apple, Rooibos sprigs, almonds, walnuts, cinnamon bark, vanilla pod, flavorings.*

Tempo di infusione - *Infusion time: 4/7 min.*

Il gusto del rooibos è arricchito dalle spezie

Questa combinazione crea un'infusione ricca e intensa, carica di profumi avvolgenti e persistenti.

*The taste of rooibos is enriched by spices*

*This combination creates a rich and intense infusion, full of enveloping and persistent aromas.*



### 12. Infuso Tropicale

Karkadè fiori, uva passita, rosa canina cinorrodi, ananas (ananas, zucchero), papaya (papaya, zucchero), limone scorza, mango (mango zucchero), aromi - *Karkadè flowers, raisins, rose hips, pineapple (pineapple, sugar), papaya (papaya, sugar), lemon zest, mango (mango sugar), flavorings.*

**Tempo di infusione - Infusion time: 4/7 min.**

La dolcezza dei frutti si distingue ed è molto persistente, mentre nel finale si fa strada la freschezza di una leggera nota agrumata.

*The sweetness of the fruit stands out and is very persistent, while in the finish the freshness of a light citrus note makes its way.*

### 13. Infuso ciliegia selvatica

Karkadè fiori, rosa canina cinorrodi, mela, uva passita, amarena frutti, aromi.

*Karkadè flowers, rose hips, rosehips, apple, raisins, black cherry fruits, aromas.*

**Tempo di infusione - Infusion time: 4/7 min.**

Dolce, fresco e dissetante è perfetto, anche, per il periodo estivo.

*Sweet, fresh and thirst-quenching, it is also perfect for the summer period.*

### 14. Banana e caramella

Mela, karkadè fiori, banana (banana, farina di riso), rosa canina cinorrodi, caramello, aromi.

*Apple, karkadè flowers, banana (banana, rice flour), rose hips, caramel, flavorings.*

**Tempo di infusione - Infusion time: 4/7 min.**

Fonte di benessere per rilassarsi con gusto grazie al tocco di frutta.

*Source of well-being to relax with taste thanks to the touch of fruit.*

### 15. Infuso Frutti di Bosco

Karkadè fiori, uva passita, sambuco bacche (25,9%), aromi, ribes nero frutti (2,8%) mirtillo frutti (1,4%).

*Karkadè flowers, raisins, Elderberries (25.9%), flavors, Blackcurrant fruits (2.8%) Blueberry fruits (1.4%)*

**Tempo di infusione - Infusion time: 4/7 min.**

Profumo intenso e dal sapore avvolgente. Ricco di antiossidanti.

*Intense aroma and enveloping flavor. Rich in antioxidants.*

### 16. Menta Piperita in foglie

**Tempo di infusione - Infusion time: 4/5 min.**

La menta ha un'azione tonica sull'organismo, aiuta a risvegliare i sensi e a migliorare l'attenzione.

*Mint has a tonic action on the body, helps awaken the senses and improve attention.*

### 17. Camomilla in fiori Bio

**Tempo di infusione - Infusion time: 5/7 min.**

Dal bellissimo fiore che racchiude in sé il colore e il calore del sole, nasce la più famosa tisana.

*The most famous herbal tea is born from the beautiful flower that embodies the color and warmth of the sun.*

## Estratti di frutta e verdura

— Fruit and vegetable extracts —

€ 4,00

### **Energizzante**

Ananas, finocchio, melone, sedano, menta

*Pineapple, fennel, melon, celery, mint*

### **Multivitaminico**

Arancia, carota, lime, finocchio

*Orange, carrots, lime, fennel*

### **Summer**

Carota, mela, zenzero

*Carrot, apple, ginger*

### **Detox**

Finocchio, carota, mela, sedano, zenzero

*Fennel, carrot, apple, celery, ginger*

### **Sazietà**

Ananas, carota, melograno (secondo disponibilità)

*pineapple, carrot, pomegranate*

### **Salutare**

Carote, mela, pomodoro, sedano

*Carrot, apple, tomato, celery*

### **Idratante**

Cetriolo, lattuga, mela, sedano

*Cucumber, lettuce, apple, celery*

*\* Frutta di stagione a scelta del cliente - \* Seasonal fruit chosen by the customer*

**Spremuta di agrumi - Citrus juices**

€ 3,50

**Spremuta di melagrana (secondo disponibilità) - Pomegranate juices**

€ 4,50

**Succo di frutta - Juices**

€ 3,00

## Bibite

- Soft drinks -

**Birre artigianali - Homemade beers**

€ 4,00

**Birre in bottiglia - Bottled beers:**

- Heineken (0,33)

€ 3,50

- Corona Extra

€ 4,00

**Bitter Bianco, Crodino, Crodino Twiste, Cocktail San Pellegrino, Campari,**

€ 4,00

**Aperol soda - White Bitter, Crodino, Crodino Twiste, San Pellegrino Cocktail, Campari, Aperol Soda.**

**Bibite in lattina - Canned soft drinks:**

€ 3,00

**Coca-Cola, Fanta, Tè freddo pesca/limone, Coca-Cola zero, Red Bull**

**Bibite in bottiglia - Bottled drinks:**

€ 3,00

**Lemonsoda, Tonic, Tonic Lemon, Cedrata, Chinotto, Ginger Beer**

## Aperitivi

- Appetaizer -

### Aperitivo "Emozioni Italiane" con drink a scelta

*(Tagliere salumi e formaggi, finger food salato e dolce)*

*Aperitif "Italian Emotions" with drink.*

*Platter of cold cuts and cheeses, finger food salty and sweets.*

*\*Su richiesta aperitivo vegetariano o gluten free.*

€ 15,00

## Spritz

€ 5,00

**Aperol spritz:** Aperol bitter, Prosecco, soda.

**Campari spritz:** Campari bitter, Prosecco, soda.

### Il Re

Aperol, Prosecco, seltz.

### L'Amaro

Campari, Prosecco, seltz.

### L'Abruzzese

Ratafià, Prosecco, seltz.

### L'Ugo

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz, foglia di menta, una fetta di lime.

*Prosecco, Elderflower syrup, seltz, mint leaf, a slice of lime.*

### Il Red Ribbon

Succo di melograno, liquore all'arancia e prosecco.

*Pomegranate juice, orange liqueur, prosecco.*

### Gli Spumeggianti:

**Spumante e polpa di fragola, pesca, arancia, mango, lampone** (Secondo stagione).

*Sparkling wine and strawberry pulp, peach, orange, mango, raspberry (According to season).*

**Alcolico alla frutta**

€ 5,00

**Analcolico alla frutta**

€ 4,00

## Cocktail

€ 5,00

### Cocktail Aperitivo

**Americano** - Bitter, Vermouth rosso, soda - *Bitter, red Vermouth, soda.*

**Martini Cocktail** - Gin, dry Vermut, oliva verde - *Gin, dry Vermouth, green olive.*

**Gin Lemon** - *Gin, Lemon soda.*

**Gin Tonic** - Gin, acqua tonica - *tonic water, Gin.*

**Mojito** - Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda - *White rum, lime, brown sugar, mint, soda.*

**Caipiroska** - Vodka, polpa di fragola, zucchero di canna, limone - *Vodka, strawberry pulp, brown sugar, lemon.*

**Caipirinha** - Cachaca, lime, zucchero di canna - *Cachaca, lime, brown sugar.*

**Cosmopolitan** - Vodka al limone, Cointreau, succo di lime, mirtillo - *Lemon vodka, Cointreau, lime juice, cramberry.*

**Cuba libre**: Rum bianco, succo di lime, Coca-Cola - *white Rum, lime juice, Coke.*

**Long Island ice tea:** Vodka, Tequila, Rum bianco, Gin, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero, Coca-Cola - *Vodka, tequila, white rum, gin, Cointreau, lemon juice, sugar cork, Coke.*

**Margarita:** Tequila, Triple sec, succo di lime - *tequila, Triple sec, lime juice*

**Moscow mule:** Vodka, succo di lime, ginger beer - *Vodka, lime juice, ginger beer.*

**See breeze:** Vodka, mirtillo, succo di pompelmo - *Vodka, cranberry, grapefruit juice.*

**Paloma:** Tequila, succo di lime, soda al pompelmo - *Tequila, lime juice, grapefruit soda.*

**Sex on the beach:** Vodka, liquore di pesca, succo di arancia, mirtillo - *Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry.*

**Tequila sunrise:** Tequila, succo di arancia, granatina - *Tequila, orange juice, grenadine.*

**Daiquiri:** Rum bianco, succo lime, zucchero - *White rum, lime juice, sugar.*

**Pina Colada:** Rum bianco, Batida de coco, ananas, succo di ananas, succo di lime, latte di cocco - *White rum, Batida de coco, pineapple, pineapple juice, lime juice, coconut milk.*

**Manhattan:** Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura.

**Whisky Sour:** Bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero.

*Bourbon, lemon juice, sugar syrup.*

**Negroni:** Gin, Vermouth rosso, Campari bitter - Gin, red Vermouth, Campari Bitter.

## After dinner

**Irish coffee:** Irish Whiskey, espresso, zucchero di canna, panna - *Irish Whiskey, espresso, brown sugar, cream.*

**Mint Julio:** Bourbon, menta, zucchero, soda - *Bourbon, mint, sugar, soda.*

**Boulevardier:** Bourbon, Bitter Campari, Vermouth rosso - *Bourbon, Campari Bitter, red Vermouth*

**Old Fashioned:** Bourbon, zucchero, Angostura, soda - *Bourbon, sugar, Angostura, soda.*

**Espresso Martini:** Vodka, espresso, kahlua, sciroppo di zucchero - *Vodka, espresso, kahlua, sugar syrup.*

**White Russian:** Vodka, Kahlua, panna - *Vodka, kahlua, cream.*

**Planters punch:** Rum scuro, succo di lime, zucchero di canna - *Dark rum, lime juice, brown sugar.*

## Signature Cocktail

**Il Conte in Vacanza:** Gin, Genziana, Vermouth bianco - *Gin, Genziana, white Vermouth.*

**Agrum:** Rum bianco, Aurum, sciroppo di miele, succo di agrumi.

*White rum, Aurum, honey syrup, citrus juice.*

**Messicano:** Tequila, Tequila al peperoncino, Vermouth rosso, succo di lime, Corona.

*Tequila, chilli Tequila, red Vermouth, lime juice, Corona.*

**Crusta:** Genziana, sciroppo di zucchero, Aurum, succo di limone, Angostura.

*Genziana, sugar syrup, Aurum, lemon juice, Angostura.*

**Fresco infuso:** Zenzero, menta, acido citrico, zucchero, Angostura, Rum aromatizzato, Ginger beer. - *Ginger, mint, citric acid, sugar, Angostura, flavored Rum, Ginger beer.*

**Caraibico:** Rum aromatizzato, liquore alla pesca, sciroppo di zenzero e miele, succo di lime, falernum - *Flavored rum, peach liqueur, ginger and honey syrup, lime juice, falernum.*

**Sour:** Vodka, Ratafià, succo di mirtillo, succo di limone.

*Vodka, Ratafià, cranberry juice, lemon juice.*

**Blu Fizz:** Gin, sciroppo di lavanda, succo di limone, Soda.

*Gin, lavender syrup, lemon juice, Soda.*

**Mistery cloud:** Vodka aromatizzata, mela verde, succo di lime liquore ai fiori di sambuco, Corona. *Flavored Vodka, green apple, lime juice, elderflower liqueur, Corona.*

**Spritz:** Succo di agrumi, liquore al frutto della passione, Angostura, Prosecco, soda  
*Citrus juice, passion fruit liqueur, Angostura, Prosecco, soda.*

\* *Gli Spritz e i Cocktails vengono serviti con stuzzicherie*

## Vini

- Wines -

	<i>in bottiglia</i>
<b>Montepulciano</b>	€ 25,00
<b>Cerasuolo</b>	€ 25,00
<b>Pecorino</b>	€ 25,00
<b>Passerina</b>	€ 25,00
<b>Cococciola</b>	€ 25,00
<b>Prosecco "Metodo Charmat"</b>	€ 25,00
<b>Bollicina "Metodo Champenoise"</b>	€ 40,00
<b>Al Calice</b>	€ 4,00
<b>Calice di Bollicina "Metodo Champenoise"</b>	€ 6,00

## Distillati

— Distilled —

<b>Rum</b> (servito con cioccolato):	
Legendario	€ 5,00
Zacapa (23 años)	€ 8,00
<b>Whiskey</b> (servito con cioccolato):	
Ballantines	€ 4,00
Chivas Regal 12 Y	€ 4,00
Four Roses	€ 4,00
The Macallan 12 Y	€ 8,00
<b>Cognac:</b>	
Remy Martin Vsop	€ 5,00
<b>Brandy:</b>	
Vecchia Romagna	€ 4,00
<b>Grappa</b> (servito con cioccolato):	
Grappa di Nebbiolo	€ 5,00
Doppia maturazione	€ 5,00
Grappa Bianca Prime Uve	€ 5,00
Barrique	€ 5,00
Grappa di Montepulciano	€ 5,00
<b>Vodka:</b>	
Kauffman	€ 4,00
Moskowskaya	€ 4,00

## Liquori

- Herb Liqueur -

€ 3,00

<b>Montenegro</b>	<b>Fernet</b>	<b>Amaro del capo</b>	<b>Ratafia</b>	<b>Jägermeister</b>
<b>Lucano</b>	<b>Cynar</b>	<b>Sambuca</b>	<b>Genziana</b>	<b>Limoncello</b>
<b>Bayleys Irish Cream</b>	<b>Averna</b>	<b>Caffè Borghetti</b>	<b>Liquirizia</b>	<b>Nocino</b>

## I nostri salati

— Our Salty food —

<b>Tagliere piccolo misto</b> - <i>Small cutting board</i>	€ 6,00
<b>Tagliere grande misto</b> - <i>Big cutting board</i>	€ 10,00
<b>Tagliere di salumi</b> - <i>Plate of cold cuts</i>	€ 6,00
<b>Tagliere di formaggi</b> - <i>Cheese plate</i>	€ 6,00
<b>Tagliere di verdure grigliate</b> - <i>Grilled vegetable platter</i>	€ 5,00
<b>Sandwich</b>	€ 3,00
<b>Carpaccio di manzo/tacchino/bresaola</b> - <i>Beef / turkey / bresaola carpaccio</i>	€ 5,00
<b>Rustici di sfoglia*</b> - <i>Rustic puff pastry*</i>	€ 0,70
<b>Torta rustica monoporzione</b> - <i>Single-portion rustic cake</i>	€ 2,00
<b>Quiche Lorraine con verdure grigliate*</b> - <i>Quiche Lorraine grilled vegetables</i>	€ 2,00
<b>Mignon salati*</b> - <i>Salty mignon*</i> :	
<b>Bocconcini di pane con farcitura mista</b> - <i>Bites of bread with mixed toppings</i>	€ 1,00
<b>Bocconcini di pane speciale con farcitura mista</b> - <i>Bites of special bread with mixed toppings</i>	€ 1,00
<b>Cornetto salato con farcitura mista</b> - <i>Savory croissant with mixed filling</i>	€ 1,00
<b>Fiadoncino con formaggio</b> - <i>Cheese fiadoncino</i>	€ 0,80
<b>Pizzette</b> - <i>Small pizzas</i>	€ 0,50
<b>Muffin salati*</b> - <i>Salad muffin*</i>	€ 2,50
<b>Patatine</b>	€ 1,00
<b>Olive</b>	€ 1,00
<b>Noccioline</b>	€ 1,00

\* secondo disponibilità

## Le nostre insalate

— Our salads —

€ 5,00

### Light

Riso venere, cetrioli, gamberetti (o salmone), julienne di carote.

*Black rice, cucumbers, shrimps (or salmon), carrot julienne.*

### Proteica

Farro, pomodorini, fior di latte ciliegine, rucola.

*Spelled, cherry tomatoes, mozzarella, cherries, rocket.*

### Vegana

Ceci, olive nere snocciolate, pomodorini, basilico.

*Chickpeas, pitted black olives, cherry tomatoes, basil.*

### Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, origano secco.

*Tomato, buffalo mozzarella, basil, dried oregano.*

### Greca

Insalata verde, pomodori, cetrioli, cipolle, olive nere, feta.

*Green salad, tomatoes, cucumbers, onions, sliced black olives.*

**\*Tutte le nostre insalate sono servite con crostini di pane.**

*All our salads are served with croutons.*

**\*\*Tutte le nostre insalate possono essere condite con la nostra citronette (limone, olio evo, sale, pepe nero) o vinaigrette (aceto di vino bianco, olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero) o aceti balsamici speciali.**

*All our salads can be seasoned with our citronette (lemon, extra virgin olive oil, salt, black pepper) or vinaigrette (white wine vinegar, extra virgin olive oil, salt, black pepper) or special balsamic vinegars.*

*Gluten free, Vegan*

# L'angolo del benessere

Wellness corner



Scegli tra i nostri prodotti senza glutine, vegani, senza lattosio.  
*Choose from our gluten-free, vegans, lactose-free products.*

## Dolce

- Sweet -

<b>Muffin</b>	€ 2,00
<b>Macarons</b>	€ 1,50
<b>Pasticceria di mandorla - Almond pastry</b>	€ 0,80
<b>Torta caprese - Caprese cake</b>	€ 2,00
<b>Torta delizia - Delicious cake</b>	€ 3,00
<b>Crostate - Tarts</b>	€ 2,50

\*i prezzi indicati per i prodotti di pasticceria si intendono "cadauno"  
*the prices indicated for pastry products are "each"*

## Salato

- Salty food -

**Tagliere misto salumi e formaggi con pane dedicato o galletta di riso/mais.**

*Mixed cold cuts and cheeses dish with dedicated bread or rice/corn biscuit.*

**Tagliere misto vegetariano con pane dedicato o galletta di riso/mais**

*Mixed vegetarian dish with dedicated bread or rice / corn cake*

**Tagliere piccolo € 6,00**

**Tagliere grande € 10,00**

<b>Muffin salati - Salted muffins</b>	€ 2,50
---------------------------------------	--------

<b>Torta Rustica - Rustic pie</b>	€ 2,00
-----------------------------------	--------

<b>Quiche Lorraine con verdure grigliate* Quiche Lorraine with grilled vegetables</b>	€ 2,00
---	--------

\* secondo disponibilità

# La nostra varietà di pane

Our variety of bread

**CurQuma** - Pane alla curcuma, con estruso di mais rosso e semi di lino.

*Turmeric bread, with extruded red corn and flax seeds.*

**Rasta Pan** - Canapa e semi di papavero.

*Hemp and poppy seeds.*

**Aquarius** - Farina tipo 2, con Teff, con Quinoa, con Acqua di mare (Aquarius – acqua di mare, garantisce l'apporto di minerali fondamentali, come per esempio il magnesio, il calcio, il potassio e il fluoro ed è un valido sostituto del sale comune).

*Type 2 flour, with Teff, with Quinoa, with Sea water (Aquarius - sea water, guarantees the supply of fundamental minerals, such as magnesium, calcium, potassium and fluorine and is a valid substitute for salt common).*

**Escuro** - Multicereali scuro e ricco di semi, con etichetta pulita.

*Dark and seeded multigrain, with clean label.*

**Amaranto** - Pane con farina di Amaranto.

*Bread with Amaranth flour.*

**Pane Grani Antichi** - Pane composto da grani antichi come il Senatore Cappelli.

*Bread made from ancient grains such as Senatore Cappelli.*

**Apulia** - Apulia è il pane di semola di grano duro caratterizzato da semi di girasole.

*Apulia is durum wheat semolina bread characterized by sunflower seeds.*

**Sporty** - 100% integrale, alto contenuto di proteine e meno carboidrati.

**Soja** - 100% con semola di soia croccante e saporito.

*100% wholemeal, high in protein and fewer carbohydrates.*

**Pane Panda** - Biologico completo al 100%, per pane ricco di semi di girasole e fibre.

*100% complete organic, for bread rich in sunflower seeds and fiber.*

**Saraceno** - Farina integrale di grano saraceno, farina integrale di farro e farina di patate.

*Farina integrale di grano saraceno, farina integrale di farro e farina di patate.*

**Casereccio** - Pane multicereali bianco.

*White multigrain bread.*

**PanRiso** - Pane con farina di riso ed estruso di riso.

*Bread with rice flour and extruded rice.*

**Rustico** - Pane di frumento, segale e girasole.

*Wheat, rye and sunflower bread.*

**Multicereal** - pane con orzo, mais, sesamo e miglio.

*Bread with barley, corn, sesame and millet.*

**ProVita** - pane con semi di zucca, fiocchi di mais e semi di lino; ricco di vitamine B1, E e ferro.

*Bread with pumpkin seeds, corn flakes and flax seeds; rich in vitamins B1, E and iron.*

**TriploKamut** - 100% di Kamut, caratterizzato dalla presenza di tre farine di Kamut diverse.

*100% Kamut, characterized by the presence of three different Kamut flours.*

**FiestaPiccante** - mais soffiato, girasole e spezie messicane.

*Puffed corn, sunflower and Mexican spices.*

**ProKorn** - pane speciale con farina di frumento integrale, girasole, segale, lino, soia e mais.

*Special bread with whole wheat flour, sunflower, rye, flax, soy and corn.*

**MisterFarro** - farro integrale con semi di girasole, spezzato di soja, olio extra vergine d'oliva.

*Wholemeal spelled with sunflower seeds, soy sauce, extra virgin olive oil.*

**Milky Extra Calcio** - Pane morbido, ricco di latte intero ed elevato contenuto di calcio.

*Soft bread, rich in whole milk and high in calcium.*

**Fiesta** - pane con mais soffiato e semi di girasole.

*Bread with puffed corn and sunflower seeds.*

**Arabo** - Pane Arabo - *Arabic bread.*

**Gustavo** - Pane con meno carboidrati, più fibre, più proteine.

*Bread with fewer carbohydrates, more fiber, more protein.*

**Corte - Oasi Avena - Zucca Party - Integral - Italiano prater - Rastapan**

- Secondo disponibilità -



## **I nostri ingredienti:**

CREMA PASTICCERA: Latte 60% (7), uova (3) amidi (1) zuccheri, vaniglia, limone.

PASTA FROLLA: Farina 50% (1), burro (7) uova (3) zuccheri, aromi naturali.

PASTA MANDORLA: Frutta secca 60% (8) zuccheri, albume (3), aromi naturali.

BIGNÈ: Acqua 40%, uova(3), farina (1) burro(7), sale.

MASSE MONTATE (Muffin, plumcake, parrozzo): Farina 30% (1) burro (7) zuccheri, uova (3), frutta a guscio(8) bicarbonato, sostanze caratterizzanti contenente frutta a guscio (8).

PAN DI SPAGNA: Uova 50%(3), farina (1) zucchero, aromi naturali.

PASTA SFOGLIA: Burro 50%(7), farina (1), acqua, sale.

LIEVITATI: Farina 50% (1), uova (3), burro (7), lievito madre, acqua, sale.

BOMBE E CIAMBELLE: Farina 50% (1), uova (3), burro (7), lievito madre, acqua, sale.

MACARONS: Albume 50% (1) zuccheri, frutta secca (8), panna (7), cioccolato sostanze aromatizzanti compreso di frutta a guscio (8).

CIOCCOLATINI: burro di cacao 50%, massa di cacao, latte (7), zuccheri, sostanze aromatizzanti compreso frutta a guscio(8).

GELATO: Latte 70% (7), zuccheri, frutta a guscio (8), uova(3), farina di carruba, guar, tara (Visiona libro ingredienti dedicato).

SORBETTO: Frutta 30%-60%, zuccheri, acqua. (Visiona libro ingredienti dedicato)

## **PASTICCERIA MODERNA**

MOUSSE BAVARESI: Panna 55% (7), uova (3) zuccheri, sostanze aromatizzanti compreso frutta a guscio(8).

CREME SPALMABILI: Burro di cacao 50%, massa di cacao, frutta secca (8), olio di oliva, lecitina.

MARMELLATE: Frutta 70%, zuccheri, pectina SALATI: Farina 60%(1) burro (7) acqua, uova(3) sostanze caratterizzanti compreso di frutta secca, latticini e pesce (8/7/4/2) agenti lievitanti.

PIZZE: farina 60% (1), lievito madre, acqua, olio extra vergine d'oliva, zuccheri, sale, sostanze caratterizzanti (pomodoro, mozzarella (7), patate, acciughe, verdure.

## ***Our ingredients:***

CREAM PASTRY: 60% milk (7), eggs (3) starches (1) sugars, vanilla, lemon.

ALMOND PASTA: Dried fruit 60% (8) sugars, egg white (3), natural flavors.

BIGNÉE: 40% water, eggs (3), flour (1) butter (7), salt.

MASSE MONTATE (Muffin, plumcake, parrozzo): 30% flour (1), butter (7), sugars, eggs (3), nuts (8) bicarbonate, characterizing substances containing nuts (8).

SPONGE CAKE: Eggs 50% (3), flour (1) sugar, natural flavors.

PASTA SFOGLIA: 50% butter (7), flour (1), water, salt.

LEAVENED: 50% flour (1) eggs (3) butter (7) sourdough, water, salt.

KRAPFEN AND DONUTS: 50% flour (1), eggs (3), butter (7), sourdough, water, salt.

MACARONS: Egg white 50% (1) sugar, dried fruit (8) cream (7) chocolate flavoring substances including nuts (8).

CHOCOLATES: 50% cocoa butter, cocoa mass, milk (7), sugars, flavoring substances including nuts (8).

ICE CREAM: Milk 70% (7), sugars, nuts (8), eggs (3), carob flour, guar, tare (See dedicated ingredients book).

SORBET: Fruit 30% -60%, sugars, water (Vision book dedicated ingredients).

## **MODERN PASTRY**

MOUSSE BAVARESI: Cream 55% (7), eggs (3) sugars, flavoring substances including nuts (8).

BAVARIAN MOUSSE: 55% cream (7), eggs (3) sugars, flavoring substances including nuts (8).

SPREADABLE CREAMS: 50% cocoa butter, cocoa mass, dried fruit (8) olive oil, lecithin.

JAMS: Fruit 70% sugars, SALTED pectin: Flour 60% (1), butter (7) water, eggs (3) characterizing substances including dried fruit, dairy products and fish (8/7/4/2) raising agents.

PIZZAS: 60% flour (1) sourdough, water, extra virgin olive oil, sugars, salt, characterizing substances (tomato, mozzarella (7), potatoes, anchovies, vegetables).

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

*We kindly inform our customers that in the food and drink prepared and administered in this bar, ingredients or adjuvants can be contained that are considered allergens.*

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011**

*List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011:*

1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

*1 cereals containing gluten, ie wheat, rye, barley oats, spelled, mammoths or their derived strains and derived products*

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

*2 crustaceans and shellfish products*

3 uova e prodotti a base di uova

*3 eggs and egg products*

4 pesce e prodotti a base di pesce

*4 fish and fish products*

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

*5 peanuts and peanut products*

6 soia e prodotti a base di soia

*6 soy and soy-based products*

7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

*7 milk and milk-based products (including lactose)*

8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecanha, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti

*8 nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecanha nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products*

9 sedano e prodotti a base di sedano

*9 celery and celery products*

10 senape e prodotti a base di senape

*10 mustard and mustard-based products*

11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

*11 sesame seeds and sesame based products*

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

*12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg*

13 Lupini e prodotti a base di lupini

*13 Lupins and lupine-based products*

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

*14 Shellfish and shellfish products*

**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.**

**La Direzione**

Information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty and it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided upon request.

The Direction

# I nostri riconoscimenti

Tra le prestigiose guide italiane, oltre alla guida Michelin che attribuisce le stelle ai migliori ristoranti, troviamo la prestigiosa guida del **Gambero Rosso**.

La guida Gambero Rosso è il marchio italiano per chi vuole bere, mangiare e viaggiare con gusto ed intelligenza.

Il Gambero Rosso premia ogni anno i migliori pasticceri attribuendo alla pasticceria il simbolo delle torte.

Orgoglioso come ogni anno di far parte di queste prestigiose guide, il **Maestro Federico Anzellotti** è stato insignito delle due torte per la pasticceria.

