

bibite *beverages*

spremuta <i>fresh orange or grapefruit juice</i>	5,00
san pellegrino <i>still, sparkling</i>	7,50
bibite san pellegrino <i>limonata, aranciata, pompelmo, arancia rossa</i>	3,00
chinotto lurisia	7,00
bibite americane <i>soft drinks</i>	1,50
tè <i>daily selection</i>	2,90

caffè *coffee*

espresso	2,20
doppio espresso	3,20
espresso macchiato	2,70
americano	2,90
cappuccino	3,55
latte macchiato	3,95

le nostre specialità *our specialties*

	<i>espresso</i>	<i>latte</i>
caffè con zabaglione <i>espresso, sweet italian custard</i>	3,50	5,50
caffè con zenzero <i>espresso, ginger syrup, cinnamon</i>	3,00	5,50
caffè bombon <i>espresso, dolce de leche</i>	3,00	5,50
caffè con latte di mandorla <i>espresso, almond milk syrup</i>	3,00	5,50
caffè miele <i>espresso, milk, honey</i>		6,20
marocchino di bufala <i>espresso, buffalo milk, chocolate</i>		6,95
add panna montata	1,00	2,00
add buffalo milk	1,50	3,00

colazione *breakfast*

available until 11am

strapazzate <i>pulled variety farm eggs, burrata, aspro olive oil & basil</i>	12,00
add black truffle	5,00
uova croccanti <i>crispy duck eggs, pecorino gremolata & peperoncino</i>	10,00
al forno <i>baked eggs, ricotta & pesto</i>	12,00
uova al pomodoro <i>baked eggs, tomato, ricotta & prosciutto</i>	12,00

pasticceria *our bakery*

torta cioccolato <i>mini flourless chocolate tart</i>	2,50
pizzelle <i>filled with brown butter chestnut ganache</i>	3,00
brutti ma buoni <i>crunchy meringue cookie with hazelnut, almond & fennel</i>	1,95
amaretti arancione <i>traditional almond cookies</i>	2,00
cannoli siciliani <i>fried sicilian pastry filled with fresh ricotta</i>	3,50
cornetto <i>filled with cream & seasonal fruit or nutella</i>	4,00
bombolone <i>filled with cream & seasonal fruit</i>	
piccolo	3,00
grande	4,50