

Caffetteria

CAFFÈ Espresso	2€	MOCACCINO Mocha	4€
CAFFÈ CON GHIACCIO Iced Espresso	2,50€	MAROCCHINO Marocchino	3,50€
CAFFÈ CORRETTO Espresso with liqueur	3€	LATTE MACCHIATO Latte macchiato	4€
CAFFÈ LECCESE Leccese Iced Coffee	4€	LATTE BIANCO Hot milk	3,5€
DECAFFEINATO Decaf Espresso	2,50€	LATTE E MENTA Mint milk	4,5€
MACCHIATONE Large espresso macchiato	2,50€	CAFFÈ SHAKERATO Shaken iced espresso	6€
CAPPUCCINO Cappuccino	3€	CREMA CAFFÈ Espresso cream	5€
AMERICANO Americano	3,50€	ICED COFFEE Iced coffee	6€
GINSENG/ORZO Ginseng/Barley coffee	2,50€		

Latte di soia e senza lattosio | Soy, almond or lactose-free milk + 1 €
 Versione orzo, ginseng, decaffeinato | Barley, ginseng, decaf option + 0,5 €
 Correzioni con amari e sciroppi | Add liqueur or syrup + 1 €
 Panna montata | Whipped cream + 1 €



“ASSAPORA IN OGNI TAZZA UNA STORIA LUNGA 142 ANNI.”

Dolci

CORNETTO* LISCIO Plain croissant	2,50€
CORNETTO* FARCITO Filled croissant	3€
CORNETTO* SPECIALE Special croissant	3,50€
CORNETTO* SALATO Savory croissant	6€
TORTA DEL GIORNO* Cake of the day	Da 6€
BACI DI DAMA Baci di Dama cookies	2€
PICCOLA PASTICCERIA Petit fours	Da 2€

Spremute

ARANCIA Fresh orange juice	7€
POMPELMO ROSA Fresh pink grapefruit juice	8€
MISTA CON LIMONE Mixed fresh juice with lemon	8€

Bevande

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO Still/Sparkling water	3€
ACQUA E MENTA Mint water	4€
BIBITE IN VETRO Bottled soft drinks Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata, Estathè Limone e Pesca, Crodino	6€
REDBULL	6€
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI Organic fruit juice Ananas, Albicocca, Pera, Pesca, Mirtillo Pineapple, Apricot, Pear, Peach, Blueberry	6€

Tassoni

TASSONI | 6 €

ACQUA TONICA SUPERFINE 0 "Superfine" tonic water
ACQUA TONICA MEDITERRANEA "Mediterranea" tonic water
SODA AI FIORI DI SAMBUCO Elderflower soda
GINGER BEER Ginger beer
LIMONATA Lemon soda
SODA POMPELMO ROSA Pink grapefruit soda
CEDRATA Citron soda
CHINOTTO BIO Chinotto



Lista dei Vini

BIANCHI | White wines

LUGANA DOC "CATULLIANA" Prattello, Lombardia	8€	40€
CHARDONNAY Terre di Rai, Veneto	8€	40€

ROSSI | Red wines

SANGIOVESE APPASSIMENTO Santodeno Romagna DOC, Emilia Romagna	8€	40€
ALTROPASSO Reguta, Friuli-Venezia Giulia	8€	40€

BIANCHI | White wines

VALDOBBIADENE DOCG Terre di Rai, Extra Dry	9€	45€
CA' DEL BOSCO Extra Brut, Cuvée Prestige	14€	70€
CA' DEL BOSCO MAGNUM Extra Brut, Cuvée Prestige	/	120€



Amari e Distillati

BAILEYS	5€
HIERBAS	5€
FRANGELICO	5€
JEFFERSON	5€
TEQUILA CASAMIGOS BLANCO o REPOSADO	8€
BULLEIT BOURBON	8€
LAGAVULIN 8 ANNI 8 Years	8€

Birra

NASTRO AZZURRO (33 Cl)	6€
CORONA 0% (33 Cl)	7€

Spritzeria

I VECCHI CLASSICI E LE NOSTRE INTERPRETAZIONI DI OGNI COLORE E DI OGNI GUSTO. TUTTI A 12€

"The classic favorites and our signature twists, in every color and every flavour. All priced at 12€"

FOREST SPRITZ | Bitter Fiero Martini, pompelmo rosa, soda ai fiori di sambuco

Fiero Martini Bitter, pink grapefruit, elderflower soda

SPRITZ APEROL / CAMPARI

SPRITZ VENEZIANO con Bitter SELECT di Venezia

SPRITZ CYNAR con liquore Cynar al carciofo | with Cynar liqueur

HUGÒ con liquore ai fiori di sambuco | with elderflower liqueur

LIMONCELLO SPRITZ | with Limoncello

BITTERTASS con Aperol/Campari e cedrata Tassoni | with Aperol/Campari and Tassoni citron soda

BLUE | Liquore alle scorze di arancia del curaçao | with curaçao liqueur

GREEN | Liquore al melone | with melon liqueur

RED | Liquore alla fragola | with strawberry liqueur

VIOLET | Liquore al ribes nero | with blackcurrant liqueur

Signature Cocktails

FUSETTONE | Bitter Fusetti e soda al pompelmo rosa Tassoni, scorze di agrumi

Fusetti Bitter, Tassoni pink grapefruit soda, citrus peel

12€

PALOMA | Tequila Casamigos Blanco, sciroppo di agave, lime e soda al pompelmo rosa Tassoni

Casamigos Blanco Tequila, agave syrup, lime, Tassoni pink grapefruit soda

12€

TERRA ROSSA | Bitter Sala, spremuta di arancia fresca, limone e zucchero

Sala Bitter, freshly squeezed orange juice, lemon, sugar syrup

12€

BAYWATCH | Vodka Ciroc, succo di ananas fresco, sciroppo di cocco, amarene fabbri

Ciroc Vodka, fresh pineapple juice, coconut syrup, Fabbri amarena cherries

13€

BASIL SMASH | Gin Tanqueray Ten, foglie di Basilico, limone e zucchero

Tanqueray No. Ten Gin, fresh basil leaves, lemon, sugar syrup

13€

POST-OFFICE | Vermouth Bianco del Professore, tonica superfine Tassoni, scorze di agrumi

Del Professore Bianco Vermouth, Tassoni Superfine tonic, citrus peel

13€

Virgin Cocktails

TONICO | Gin Tassoni 0% Alchool, tonica Superfine Tassoni, scorze di agrumi

Tassoni 0% Gin, Tassoni Superfine tonic, citrus peel

12€

PASSIONALE | Succo di ananas fresco, sciroppo al passion fruit, limone e vaniglia

Fresh pineapple juice, passion fruit syrup, lemon, vanilla

12€

CITRICO | Seedlip Groove 42, Ginger Beer Tassoni, lime e zucchero

Seedlip Grove 42, Tassoni ginger beer, lime, sugar syrup

12€

CON SOLO 3€ IN PIÙ, POTRAI GUSTARE IL NOSTRO APERITIVO. VALIDO PER TUTTI I COCKTAILS.

Pinsotti



FORESTIERO Pinsotto* con formaggio spalmabile, lattuga, mortadella e origano Pinsotto* with cream cheese, fresh lettuce, mortadella, oregano	8,5€
PARMA Pinsotto* con formaggio spalmabile, mozzarella campana dop, pomodoro ramato, prosciutto crudo di Parma, gocce di pesto e olio E.V.O. Pinsotto* with cream cheese, Campania DOP mozzarella, Parma prosciutto, vine tomatoes, pesto drops and extra virgin olive oil	9€
COTTO Pinsotto* con brie, prosciutto cotto e patè di carciofi e insalata Pinsotto* with brie, cooked ham and artichoke pâté with lettuce	8,5€
SALAME Pinsotto* con formaggio spalmabile, brie, salame, patè di olive e insalata Pinsotto* with cream cheese, Brie, salami, olive pâté and lettuce	8,5€

Pinse



GRAN BISCOTTO Pinsa* con mozzarella campana DOP, passata al pomodoro, prosciutto Gran Biscotto e basilico Pinsa* with buffalo mozzarella DOP, tomato sauce, Gran Biscotto cooked ham and basil	7€
BOLOGNA Pinsa* con mozzarella campana DOP, pesto genovese, stracciatella di stracchino e mortadella Pinsa* with buffalo mozzarella DOP, pesto, stracciatella and mortadella	7€
MARGHERITA Pinsa* con mozzarella campana DOP, passata di pomodoro, zest di limone e basilico Pinsa* with buffalo mozzarella DOP, tomato sauce, lemon zest, fresh basil	6€
VEGGIE Pinsa* con passata di pomodoro, formaggio spalmabile, zucchine marinate e pesto genovese Pinsa* with tomato sauce, cream cheese, marinated zucchini and pesto	7€

Chiedi al personale per il pinsotto o la pinsa del giorno.
Please ask our staff about our pinsotto or pinsa of the day



I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Dishes marked with (*) are prepared using frozen ingredients or frozen at source.
For any information regarding allergens, please consult the dedicated documentation available upon request from our staff.