



SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI



“CAPOLAVORI DI DOLCEZZA”
MASTERPIECES OF SWEETNESS





SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI



Benvenuti
welcome



THE ART OF TASTING: THE COFFEE



THE SECRETS OF A GOOD CUP OF COFFEE

A unique taste experience. We choose the best quality coffee to ensure the most balanced aroma and flavour.

HAUSBRANDT 100% ARABICA

Caffè Espresso - "A break without compromises"	€ 2,10
Delicately citrus Aroma and pleasantly sweet aroma with hints of bitter cocoa and licorice	
Caffè Decaffeinato - "The full taste of serenity"	€ 2,10
Caffè al Ginseng - Coffee and Ginseng blend	€ 2,10
Caffè Orzo Barley - Delicate and fragrant Barley Coffee	€ 2,10

THE MONO ARABICA HAUSBRANDT

Owe their intense taste to the region of origin, the type of soil, the altitude, the rain, the sun and the processing method.

GUATEMALA ALTHEA:	€ 2,50
Coffee with scent of dried fruit, spices and tobacco, with notes of tropical fruit	
BRASILE SANTOS FANCY:	€ 2,50
Pleasant coffee, balanced with notes of chocolate, hazelnut, almonds, and gianduia	
ETIOPIA SIDAMO:	€ 2,50
Pleasant and delicate aroma. Floral notes of jasmine stand out, mixed with light fruity hints of citrus	
American Coffee	€ 2,10
Coffee Cream Hausbrandt	€ 2,50
Coffee Corretto	€ 2,50
Iced Coffee	€ 2,50
Decaf Iced Coffee	€ 2,50
Iced Coffee Corretto	€ 3,00
Cappuccino / Decaf Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino Freddo	€ 3,00
Milk with coffee	€ 2,50
Milk	€ 2,00

Our coffee are served with petit patisserie, mini cake and specialties



THE ART OF TASTING: THE COFFEE



I SEGRETI DI UN BUON CAFFÈ

Un'esperienza di gusto unica. Abbiamo selezionato per voi le migliori qualità di caffè arabica per garantire un profumo e un sapore più equilibrato.

HAUSBRANDT 100% ARABICA

Caffè Espresso - "Una pausa senza compromessi"	€ 2,10
Aroma delicatamente agrumato e piacevolmente dolce con sentori di cacao amaro e liquirizia	
Caffè Decaffeinato - Tutto il gusto della tranquillità"	€ 2,10
Caffè al Ginseng - Miscela di Caffè e Ginseng	€ 2,10
Caffè Orzo Barley - Orzo delicato e fragrante	€ 2,10

LE MONO ARABICA HAUSBRANDT

Devono il loro intenso gusto alla regione di provenienza, alle caratteristiche del suolo, l'altitudine, la pioggia, il sole e il metodo di lavorazione

GUATEMALA ALTHEA:	€ 2,50
caffè dal profumo di frutta secca, spezie e tabacco, con note di frutta tropicale	
BRASILE SANTOS FANCY:	€ 2,50
Caffè dolce, equilibrato con note di cioccolato e nocciola, mandorle e gianduia	
ETIOPIA SIDAMO:	€ 2,50
Aroma dolce e delicato. Spiccano note fiorite del gelsomino a cui si mescolano leggeri sentori fruttati di agrumi	
Caffè Americano	€ 2,10
Crema al caffè Hausbrandt	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè Shakerato	€ 2,50
Caffè Shakerato decaffeinato	€ 2,50
Caffè Shakerato Corretto	€ 3,00
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato	€ 2,50
Cappuccino Freddo	€ 3,00
Latte macchiato	€ 2,50
Latte bianco	€ 2,00

Our coffee are served with petit patisserie, mini cake and specialties



THE ART OF TASTING: THE COFFEE



THE SPECIALITIES

PREPARED WITH THE BLEND 100% HAUSBRANDT

Marocchino Espresso with milk foam and cocoa powder	€ 2,10
Mokaccino Espresso flavored with 72% Venezuela DOMORI dark chocolate topped with milk foam and cocoa powder	€ 2,50
Caffè Scurzette Espresso flavored with P.G.I. Amalfi Coast lemon peels, served with our home-made candied lemon peels	€ 2,50
Caffè CremDeRì Espresso flavored with our home-made D.O.P. Colline Salernitane e.v.olive oil hazelnut cream	€ 2,50
Caffè Passione Espresso flavored with 72% Venezuela DOMORI dark chocolate	€ 2,50
Caffè Pistacchio Espresso flavored with our home-made Sicilian pistachio cream	€ 2,50
Caffè Nuvola Espresso with flavored vanilla cold foam	€ 2,50
Il Latte di Nonna Carmela Cold milk with fresh P.G.I. Amalfi Coast lemon peel	€ 2,00
Cold Brew Coffee Cold brew Coffee drink served with fresh orange and P.G.I. Amalfi Coast lemon peels	€ 4,50

In our Bistrot you can find the following types of milk:
whole milk, skimmed milk, lactose free milk, soy drink

Our coffee are served with petit patisserie, mini cake and specialties

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.



THE ART OF TASTING: THE COFFEE



LE SPECIALITA'

PREPARATE CON IL BLEND 100% HAUSBRANDT

Marocchino Espresso schiumato con cacao in polvere	€ 2,10
Mokaccino Espresso con cioccolato fondente 72% Venezuela DOMORI, schiumato con cacao in polvere	€ 2,50
Caffè Scurzette il classico espresso con la buccia di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. servito con la buccia candita di nostra produzione	€ 2,50
Caffè CremDeRì con crema di nocciole all'olio Extra Vergine d'Olive D.O.P. Colline Salernitane	€ 2,50
Caffè Passione Espresso con cioccolato fondente 72% Venezuela DOMORI	€ 2,50
Caffè Pistacchio Espresso con crema al pistacchio siciliano	€ 2,50
Caffè Nuvola Espresso con schiuma fredda aromatizzata alla vaniglia	€ 2,50
Il Latte di Nonna Carmela Latte freddo, con buccia fresca di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.	€ 2,00
Cold Brew Coffee Bevanda al caffè, servita con bucce fresche di Arancia e Limone Costa d'Amalfi I.G.P.	€ 4,50

Nel nostro Bistrot può trovare le seguenti tipologie di latte: Intero, Parzialmente Scremato, Senza Lattosio e Bevanda alla Soia

I nostri caffè vengono serviti con piccola pasticceria, mini cake e specialità

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto



CROISSANTERIA



Cornetto all'italiana sourdough, filled with jam or creams of your choice	€ 1,80
Cornetto vegano Veg Cornetto	€ 1,80
Cornetto integrale Whole weat Cornetto	€ 1,80
Fagottino sourdough, filled with pure dark chocolate	€ 1,80
Bomboloni filled with custard	€ 1,80
Bomboloni filled with Cremderì (hazelnut cream with extra virgin D.O.P. "Colline Salernitane" olive oil)	€ 1,80
Ciambella vanilla and cinnamon scented	€ 1,80
Maritozzo leavened dough with butter and vanilla, filled with whipped cream	€ 1,80
Nuvola dorata Genoise Pasta, filled with vanilla scented custard and almond icing	€ 1,80
Pasticciotto filled with custard and home-made black cherries	€ 3,50
Pasticciotto filled with home-made lemon custard	€ 3,50
Sfogliatella riccia napoletana with ricotta cheese, bran, candied orange, cinnamon	€ 3,50
Sfogliatella frolla with ricotta cheese, bran, candied orange, cinnamon	€ 3,50
Bacio al Limone cake with butter and lemon from the Coast	€ 3,50
Chocolate and orange pie with drops of dark chocolate and orange cubes	€ 3,50
Apricot pie with candied apricots and Bourbon Island vanilla	€ 3,50
Wild berries pie with candied berries and Bourbon vanilla	€ 3,50

Our leavened breakfast products are home-made in our pastry in Tramont.
We use only natural yeast, fresh spinned butter, vanilla from Bourbon and Tahiti islands,
as well as other high quality ingredients selected for your taste.
Cornetti are filled with our home-made creams and jams.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C
in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



CROISSANTERIA



Cornetto all'italiana al lievito naturale, farcito con confetture e creme a vostra richiesta	€ 1,80
Cornetto vegano	€ 1,80
Cornetto integrale	€ 1,80
Fagottino al lievito naturale farcito con puro cioccolato fondente	€ 1,80
Bomboloni farciti con crema pasticcera	€ 1,80
Bomboloni farciti con Cremderi (crema di nocciole all'olio extravergine di oliva D.O.P. "Colline Salernitane")	€ 1,80
Ciambella profumata alla vaniglia e cannella	€ 1,80
Maritozzo pasta lievitata al burro e vaniglia farcita con panna montata	€ 1,80
Nuvola dorata Pasta Genoise farcita con crema pasticcera alla vaniglia con glassa di mandorle croccante	€ 1,80
Pasticciotto con crema pasticcera e amarene di nostra produzione	€ 3,50
Pasticciotto con crema al limone di nostra produzione	€ 3,50
Sfogliatella riccia napoletana con ricotta, semola, arancia candita, vaniglia e cannella	€ 3,50
Sfogliatella frolla con ricotta, semola, arancia candita, vaniglia e cannella	€ 3,50
Bacio al Limone cake al burro e limone della Costiera	€ 3,50
Tortino al cioccolato e arancia con gocce di cioccolato fondente e cubetti di arancia	€ 3,50
Tortino all'albicocca con albicocche candite e vaniglia delle Isole Bourbon	€ 3,50
Tortino ai frutti di bosco con frutti di bosco canditi e vaniglia Bourbon	€ 3,50

I nostri lievitati da colazione vengono prodotti a mano nel nostro laboratorio di Tramonti, utilizzando lievito naturale, burro fresco di centrifuga, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti ed altri ingredienti di altissima qualità selezionati per voi. I cornetti vengono farciti con creme e confetture di nostra produzione.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20° C/+4° C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



THE ART OF TASTING: THE TEA



RONNEFELDT SELECTION

Ronnefeldt teas come from refined orchards in Sri Lanka, Darjeeling, Assam, Japan and China. Care in harvesting, treatment, conservation and in preparation, Ronnefeldt is synonymus of orthodox tea production: handcrafted manufacturing and sensivity, experience and limited use of the machines. Each cup of Ronnefeldt tea has got its own colour and particular character that make a sensorial experience.

BLACK TEAS

English Breakfast

€ 3,00

Delicate Ceylon Tea with an unique flavor: energetic, almost lush. 4/5 min.

Dajeeling Summer Gold

€ 3,50

Excellent selection of black tea of the first spring harvest, coming from Himalaya, characterized by a floral elegance and a well-balanced aroma. From biological farming . 3/5 min.

Earl Grey

€ 3,50

This tea features the fruity freshness of bergamot, harmoniously blended with a full-bodied autumn Dajeeling. 3/5 min.

Assam Irish Breakfast

€ 3,50

A particularly pleasant tea, with an intense aroma and refined flavor, typical of Assam. 4/5 min.

Decaffeinated

€ 3,50

Sumatra Black tea without theine, in a sachet. An effervescent Sumatra tea, particularly beneficial. A light pleasure to relax. 3/5 min.

GREEN TEAS

Green Dragon Lung Ching

€ 4,00

Delicate buds selected for this refined tea, slightly sour and refreshing . 2/3 min.

Morgentau

€ 3,50

Extraordinary blend that melts the richness of Sencha with delicated flower petals and exotic fruits. 2/3 min.

Jasmine Tea

€ 3,50

A typical Chinese Summer tea, harmonious and elegant, enriched by the delicate scent of jasmine flowers. 2/3 min.

Our teas are served with petit patisserie, mini cake and specialties.



RONNEFELDT SELECTION

I tè Ronnefeldt provengono dalle piantagioni più pregiate in Sri Lanka, Darjeeling, Assam, Giappone e Cina. Accuratezza nella raccolta, nel trattamento, nella conservazione e nella preparazione, Ronnefeldt è sinonimo di produzione ortodossa del tè: lavorazione e sensibilità artigianali, esperienza e limitato uso delle macchine. Ogni tazza di tè Ronnefeldt ha un suo colore ed un suo carattere particolare che la rendono un'esperienza sensoriale.

THE NERI

English Breakfast

€ 3,00

Delicato tè di Ceylon dal sapore inconfondibile: vivace, quasi esuberante. 4/5 min.

Dajeeling Summer Gold

€ 3,50

Eccellente selezione di tè nero di prima raccolta primaverile, proveniente dall'Himalaya, caratterizzata da una floreale eleganza e da un aroma ben bilanciato. Da agricoltura biologica. 3/5 min.

Earl Grey

€ 3,50

Questo tè presenta la freschezza fruttata del bergamotto armoniosamente miscelata con un corposo Darjeeling autunnale. 3/5 min.

Assam Irish Breakfast

€ 3,50

Un tè particolarmente piacevole, dall'aroma intenso e dal sapore ricercato, tipico dell'Assam. 4/5 min.

Decaffeinated

€ 3,50

Tè nero Sumatra senza teina in bustina. Un effervescente tè Sumatra, particolarmente benefico. Un leggero piacere per rilassarsi. 3/5 min.

THE VERDI

Green Dragon Lung Ching

€ 3,50

Delicate gemme selezionate per questo tè raffinato, leggermente aspro e rinfrescante. 2/3 min.

Morgentau

€ 3,50

Straordinaria miscela che fonde la ricchezza del Sencha a delicati petali di fiori e frutti esotici. 2/3 min.

Jasmine Tea

€ 3,50

Un tipico tè estivo cinese, armonioso ed elegante, arricchito dal sentore delicato dei fiori di gelsomino. 2/3 min.



ROOIBOS - INFUSIONS



INFUSIONS

Fennel

Healthy infusion characterized by the full and intensely aromatic taste of the fennel. from biological farming. 5/6 min.

€ 3,50

Wellness

Infusion of herbs with a fresh taste and revitalizing properties, with a lively touch of rooibos, mint and anise. From biological farming. 5/6 min.

€ 3,50

Ayurveda Herbs & Ginger

Intensely flavoured, fresh and revitalizing infusion, containing herbs, ginger and other beneficial ingredients. 5/6 minuts

€ 3,50

Refreshing mint

An infusion that promotes relax. It comes with the freshness of the lemongrass, combined with the intense flavor of of peppermint. 5/6 min.

€ 3,50

Camomille

Relaxing infusion characterized by the typical stinging aroma of chamomile. 5/6 min.

€ 3,50

Verveine

Refreshing verbena infusion enriched with delicate citrus notes. 5/6 min.

€ 3,50

Sweet berries

Sweet aromas of ripe berries give to this infusion the precious flavor of summer fruit. 5/6 min.

€ 3,50

ROOIBOS

Rooibos Vanilla

Infusion with flavored herbs. The delicate vanilla supports the full flavor of the herbal infusion from South Africa. 6 min.

€ 3,00

Rooibos Cream Orange

The vitality of the orange and the softness of vanilla give to this full-bodied Rooibos a singular but delicate fruity note 6 min.

€ 3,00

Winter Harmony

Full-bodied Rooibos enriched with the energetic aroma of winter spices, cream caramel and orange.

€ 3,00

Our rooibos and tisane are served with petit patisserie, mini cake and specialties.



TISANE

Fennel

Infuso salutare caratterizzato dal gusto pieno ed intensamente aromatico proprio del finocchio. Da agricoltura biologica. 5/6 min.

€ 3,50

Wellness

Infuso di erbe dal gusto fresco e dalle proprietà rivitalizzanti, dal vivace tocco di rooibos, menta e anice. Da agricoltura biologica. 5/6 min.

€ 3,50

Ayurveda Herbs & Ginger

Infuso di intensamente aromatizzato, fresco e rivitalizzante, contenente erbe, zenzero e altri ingredienti benefici. 5/6 min.

€ 3,50

Refreshing mint

Un infuso che favorisce il relax. Si presenta con la freschezza agrumata della citronella, unita al sapore intenso della menta piperita. 5/6 min.

€ 3,50

Camomille

Infuso rilassante dal caratteristico aroma pungente tipico della camomilla. 5/6 min.

€ 3,50

Verveine

Infuso rinfrescante alla verbena arricchito da delicate note agrumate. 5/6 min.

€ 3,50

Sweet berries

Dolci aromi di frutti di bosco maturi regalano a questo infuso il prezioso sapore della frutta estiva. 5/6 min.

€ 3,50

ROOIBOS

Rooibos Vanilla

Infusione alle erbe aromatizzate. La delicata vaniglia sostiene il pieno sapore della benefica infusione sudafricana delle erbe. 6 min.

€ 3,00

Rooibos Cream Orange

La vitalità dell'arancia e la morbidezza della vaniglia conferiscono a questo corposo Rooibos una singolare ma delicata nota fruttata. 6 min.

€ 3,00

Winter Harmony

Corposo Rooibos arricchito dall'energico aroma di spezie invernali, cream caramel ad arancia. 6 min.

€ 3,00



“DOMORI & VALRHONA” SELECTION THE SECRETS OF A GOOD CUP OF CHOCOLATE

Are the choice of the most aromatic ingredients, to give you a full flavors experience: from the strength of the dark to the softness of the milk, from the deep taste of almond and coffee to the sweetness of caramel. A perfect balance of deep emotions for a great time.

CIOCCOLATO FONDENTE “DOMORI” - SUR DE LAGO VENEZUELA 72% with almond and coffee notes. Great delicacy, roundness and persistence	€ 5,00
VI DAMA' COSTA D'AVORIO DOMORI - MILK CHOCOLATE 38% its sweetness gives all the taste of milk chocolate	€ 5,00
GRAND CRU GUANAYA 70% - BITTER & ELEGANT DARK Guayana offers a surprising bitterness revealing a wide range of warm and aromatic notes	€ 5,00
GRAN CRU DE TERROIR ARAGUANI 72% - PURE VENEZUELA DARK with a bitter and stout backtaste, Araguani offers a complex profile, full of warm savours: raisins, chestnut, licorice and toasted nuts	€ 5,00
GRAN CRU DE TERROIR MACAE' 62% - PURE BRAZIL DARK Macaè is a strong chocolate with tastes of dried apricot, roasted cocoa and black tea	€ 5,00
BAHIBE' 46% PURO REPUBBLICA DOMINICANA - STRENGTH OF COCOA & MILK Thanks to its high cocoa content, Bahibé sublimates the sweetness of milk with intense cocoa taste, faded with dried fruits and seasoned with a fruity and slightly bitter acidity	€ 5,00
ANDOA LACTEE 39% PURO PERU' - DEEP & WARM MILKY TASTE Andoa Lactée, a strong dark chocolate, will charm you with its mighty and genuine milky taste and for the strength of cocoa	€ 5,00
TANARIVA 33% PURO MADAGASCAR - MILK & CARAMEL Tanariva gives an aromatic outline, balanced by tangy flavours, sweetened by the taste of milk and caramel	€ 5,00
IVOIRE 35% - SMOOTH & VANILLA FLAVOURED slightly sweetened white chocolate, Ivoire reveals warm milk aromas supported by hints of caramel and milk	€ 5,00
CARAMELIA 36% - CARAMEL & HINT OF SALTED BUTTER tender and delicious, Caramelia surprises for its creamy milk and the strength of its salted butter caramel taste	€ 5,00

Our chocolates can be flavoured with:

Brandy- Liqueur Strega, Rhum, Cinnamon powder, lemon and orange peels

Our cups of chocolate are served with petit patisserie, mini cake and specialties.

These products may contain **gluten, eggs, milk** and derivatives, etc.

For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.



“DOMORI & VALRHONA” SELECTION

I SEGRETI DI UNA BUONA TAZZA DI CIOCCOLATA

Sono la scelta di materie prime più aromatiche per donarvi tutto un mondo di sapori: dalla forza del fondente alla delicatezza del latte, dalle note intense della mandorla e del caffè alla dolcezza del caramello. Un equilibrio di emozioni speciali per un momento unico.

CIOCCOLATO FONDENTE “DOMORI” - SUR DE LAGO VENEZUELA 72%	€ 5,00
Note di mandorla e caffè. Grande finezza, rotondità e persistenza	
VI DAMA' COSTA D'AVORIO DOMORI - CIOCCOLATO AL LATTE 38%	€ 5,00
Con la sua dolcezza regala tutto il gusto del cioccolato al latte	
GRAND CRU GUANAYA 70% - FONDENTE AMARO & ELEGANTE	€ 5,00
Guayana sviluppa un'amarezza sorprendente rivelando una vasta gamma di note calde e aromatiche	
GRAN CRU DE TERROIR ARAGUANI 72% - PURO VENEZUELA FONDENTE	€ 5,00
fondo amaro e pronunciato, Araguani offre un profilo aromatico ricco e complesso di note calde: uva passa, castagno, liquirizia e frutta secca tostata	
GRAN CRU DE TERROIR MACAE' 62% - PURO BRASILE FONDENTE	€ 5,00
Macaè è un cioccolato potente dalle note di albicocca secca, cacao tostato e thé nero	
BAHIBE' 46% PURO REPUBBLICA DOMINICANA - FORZA AL CACAO & AL LATTE	€ 5,00
Grazie al suo alto contenuto di cacao, Bahibe sublima la dolcezza del latte di note intense di cacao, venate di frutta secca e condite con un'acidità fruttata e leggermente amara	
ANDOA LACTEE 39% PURO PERU' - AL LATTE INTENSO & CALDO	€ 5,00
Andoa Lactée, un cioccolato molto fondente, che vi sedurrà per il suo gusto di latte potente e autentico e per la forza del cacao	
TANARIVA 33% PURO MADAGASCAR - AL LATTE & CARAMELLO	€ 5,00
Tanariva offre un profilo aromatico equilibrato dai sapori aciduli, dolcificati dalle note pronunciate di caramello e di latte	
IVOIRE 35% - VELLUTATO & VANIGLIATO	€ 5,00
Cioccolato bianco leggermente dolce, Ivoire rivela aromi di latte caldo sostenuti da note finali di vaniglia e malto	
CARAMELIA 36% - CARAMELLO & NOTA DI BURRO SALATO	€ 5,00
Tenero, goloso e generoso, Caramelia colpisce per il suo latte cremoso e la potenza del suo gusto caramello al burro salato	

Le cioccolate possono essere aromatizzate con:

Brandy- Liquore Strega, Rhum, polvere di Cannella, buccia di arancia e limone

Le nostre cioccolate vengono servite con piccola pasticceria, mini cake e specialità.

Questi prodotti contengono **glutine, uova, latte** e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di chiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto.



“DO-IT-YOURSELF” SWEETS



Il Tirami-sù

€ 7,50

Our Ladyfinger biscuits, our home-made **mascarpone** cream, the original Hausbrandt espresso coffee, chocolate crumbs, Domori cocoa and your fancy

Cannolo siciliano

€ 7,50

A still warm Cannolo, ricotta cheese cream mixed with vanilla and pure chocolate drops, our home-made candied orange, powder of Pistachio from Bronte, served with pistachio ice-cream



OUR MASTERPIECES OF SWEETNESS



We invite you to choose, among more than 65 choices, your favourite dessert from the glass counter in the pastry, which will be served to you at the plate with sauces and decorations

Sfogliatella di Santa Rosa

€ 7,50

the classic sweet of Santa Rosa nuns, served with vanilla custard, black cherries with their home-made sauce, orange coulis and sfogliatella ice cream

Coda D'Aragosta

€ 7,50

crispy sfogliatella filled with puffs, stuffed with white chocolate and Bourbon vanilla light custard and melted dark chocolate, decorated with our home-made black cherries in syrup

Babà al Rum

€ 6,00

the classic aged rum and vanilla Babà, served with vanilla custard and our home-made black cherries in syrup, with black cherries sauce and Babà ice cream

Babà al Limoncello

€ 6,00

served with vanilla custard, our home-made P.G.I Amalfi Coast candied lemon peels, creamy lemon ice cream and almond crumble

Mi-cuit al cioccolato fondente Coeur de Guanaja Valrhona

€ 7,50

a warm heart of dark chocolate

Glass Desserts

€ 7,50

chosen by you from the glass counter

Jar Desserts

€ 7,50

chosen by you from the glass counter

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



I DOLCI FAI DA TE



Il Tirami-sù

€ 7,50

I nostri **savoardi**, la crema al **mascarpone** di nostra produzione, il vero caffè Espresso Hausbrandt, briciole di cioccolato, cacao Domori e la tua fantasia

Cannolo siciliano

€ 7,50

La buccia di cannolo ancora tiepida, la crema di **ricotta** mantecata alla vaniglia con gocce di puro cioccolato, l'arancia candita di nostra produzione, polvere di **pistacchi** di Bronte, servito con gelato al **pistacchio**



I NOSTRI CAPOLAVORI DI DOLCEZZA



Vi invitiamo a scegliere, tra le oltre **65** referenze, il vostro dolce preferito direttamente dalla vetrina all'interno della pasticceria, vi verrà servito decorato al piatto con salse e decorazioni

Sfogliatella di Santa Rosa

€ 7,50

il classico dolce delle suore di Santa Rosa, servito con **crema** pasticcera alla vaniglia e amarene con la loro salsa di nostra produzione, coulis all'arancia e gelato alla **sfogliatella**

Coda D'Aragosta

€ 7,50

la pasta croccante della **sfogliatella** ripiena di bignè, farcita con **crema** pasticcera leggera al cioccolato bianco e vaniglia Bourbon e cioccolato fondente fuso, decorata con amarene di nostra produzione

Babà al Rum

€ 6,00

il classico **Babà** al rum invecchiato e vaniglia, servito con **crema** pasticcera alla vaniglia e amarene con la loro salsa di nostra produzione e gelato al **Babà**

Babà al Limoncello

€ 6,00

servito con **crema** pasticcera alla vaniglia, scorzette candite di Limone Costa d'Amalfi I.G.P di nostra produzione, gelato alla **crema** di limone con crumble alle **mandorle**

Mi-cuit al cioccolato fondente Coeur de Guanaja Valrhona

€ 7,50

cuore caldo al cioccolato fondente

Dolci al bicchiere

€ 7,50

scelti da voi direttamente dalla vetrina serviti con gelato e liquore di nostra produzione

Dolci al barattolo

€ 7,50

scelti da voi direttamente dalla vetrina serviti con gelato e liquore di nostra produzione

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20° C/+4° C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



MASTERPIECES OF SWEETNESS our cakes



Anastasia: white chocolate with almonds mousse with creamy dark chocolate filling	€ 7,50
Asia: milk chocolate mousse, with bavarese and praline hazelnut crunchy filling	€ 7,50
Dolce Passione Cilentana: cookie with nuts and cocoa, Cilento D.O.P. white figs cream, ricotta cheese e chocolate	€ 7,50
Delizia al limone Costa d'Amalfi I.G.P. : sponge cake with lemon flavoured custard and covered with "P.G.I Amalfi Coast Lemon" peels sauce	€ 7,50
Ricotta e Pera: cookie with hazelnuts, filled with ricotta cheese cream and creamy Williams pears pieces	€ 7,50
Panarea: cookie with pistachio from Bronte , ricotta cheese and vanilla cream and creamy pistachio	€ 7,50
Azteca: cookie with dark chocolate and Guanaja Grand Cru chocolate mousse	€ 7,50
Freschezza ai lamponi: Sponge cake doused with vanilla liqueur, filled with yogurt mousse and covered with raspberry sauce	€ 7,50
Fragolata: Sponge cake, bavarese cream with vanilla from Bourbon Islands and stuffed with strawberry purée	€ 7,50
Foresta Nera: cocoa Sponge cake, doused with liqueur and stuffed Guanaja Grand Cru dark chocolate mousse, cherries in kirsch and whipped cream	€ 7,50
Tortantò: caramel flavoured light Cream, with a stuffing of neapolitan coffee bavarese cream and a crumbly coffee flavoured cookie bottom	€ 7,50
Torta Cappuccino: chocolate Sponge cake, doused with espresso coffee, stuffed with coffee mousse and covered with meringue flambéed	€ 7,50
Torta della Nonna: shortbread with custard and toasted pine nuts	€ 7,50
Cuore di Velluto: milk chocolate and caramel mousse, raspberry core and almond crunchy cookie	€ 7,50

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergie or intolerant people. Our pastry products conta in gluten, eggs, milk and derivatives, ecc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C
in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



CAPOLAVORI DI DOLCEZZA le nostre torte



Anastasia: mousse al cioccolato bianco alle mandorle con interno di cremoso al cioccolato fondente	€ 7,50
Asia: mousse al cioccolato al latte con interno di bavarese e croccantino alle nocciole pralinate	€ 7,50
Dolce Passione Cilentana: biscotto alle noci e cacao, crema ai fichi bianchi del Cilento D.O.P., ricotta e cioccolato	€ 7,50
Delizia al limone Costa d'Amalfi I.G.P. : pan di spagna con crema pasticciera al succo di limone e ricoperto con una salsa con bucce di "Limone Costa d'Amalfi I.G.P.:"	€ 7,50
Ricotta e Pera: biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere Williams	€ 7,50
Panarea: biscotto al pistacchio di Bronte, crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio	€ 7,50
Azteca: biscotto al cioccolato fondente e mousse al cioccolato Guanaja Grand Cru	€ 7,50
Freschezza ai lamponi: Pan di Spagna bagnato con liquore alla vaniglia farcito con mousse allo yogurt e ricoperto da una salsa ai lamponi	€ 7,50
Fragolata: Pan di Spagna crema bavarese alla Vaniglia delle isole Bourbon farcita con purea di fragole	€ 7,50
Foresta Nera: Pan di Spagna al cacao, bagnato con liquore e farcito con mousse al cioccolato fondente Guanaja Grand Cru, ciliegie al kirsch e panna montata	€ 7,50
Tortantò: Crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè	€ 7,50
Torta Cappuccino: Pan di Spagna al cioccolato bagnato al caffè espresso, farcito con una mousse al caffè e ricoperta con meringa flambata	€ 7,50
Torta della Nonna: pasta frolla con crema pasticciera e pinoli tostati	€ 7,50
Cuore di Velluto: mousse di cioccolato al latte e caramello, cuore di lampone e biscotto croccante alle mandorle	€ 7,50

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di $-20^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$ nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



MASTERPIECES OF SWEETNESS our cakes



Selvaggia:

hazelnut pastry, wild blueberries jelly, Bahibè milk chocolate mousse

€ 7,50

Cinque sensi:

Dark chocolate 72% Venezuela DOMORI mousse filled with hazelnut Bavarian cream and very layers of crispy dark chocolate

€ 7,50



MASTERPIECES OF SWEETNESS our bakery cakes



Caprese classica:

with fresh butter, toasted almonds and dark chocolate. Served with vanilla ice-cream and wild berries sauce

€ 7,50

Caprese al Limone Caprese:

with fresh butter, toasted almonds and white chocolate. Served with vanilla ice-cream or lemon custard and wild berries sauce

€ 7,50

Torta alle Noci:

nuts Cake, with milk chocolate icing and nocino liqueur. Served with nuts ice-cream and chocolate sauce

€ 7,50

Paradiso:

with fresh butter, flour, vanilla sugar and eggs. Served with vanilla ice-cream and wild berries sauce

€ 7,50

Dolce d'Amalfi:

with almonds, limoncello and "P.G.I. Amalfi Coast lemon" served with lemon or vanilla cream ice-cream and wild berries

€ 7,50

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C
in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



MASTERPIECES OF SWEETNESS our cakes



Selvaggia:

frolla alle **nocciole**, gelatina di mirtilli di bosco, mousse alla cioccolata al **latte** Bahibè

€ 7,50

Cinque sensi:

Mousse al cioccolato fondente DOMORI Venezuela 72% farcita con crema Bavarese alle **nocciole** con finissimi strati di cioccolato fondente croccante

€ 7,50



MASTERPIECES OF SWEETNESS le nostre torte da forno



Caprese classica:

con **burro** fresco, **mandorle** tostate e cioccolato fondente. Servita con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco

€ 7,50

Caprese al limone:

con **burro** fresco, **mandorle** tostate e cioccolato bianco. Servita con gelato alla vaniglia o crema al limone e salsa ai frutti di bosco

€ 7,50

Torta alle Noci:

Cake alle **noci**, con glassa al cioccolato al **latte** e nocino. Servita con gelato alla **noci** e salsa al cioccolato

€ 7,50

Paradiso:

con **burro** fresco, **farina**, zucchero vanigliato e **uova**. Servita con gelato alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco

€ 7,50

Dolce d'Amalfi:

con **mandorle**, limoncello e 'Limone Costa d'Amalfi I.G.P.' Servita con gelato alla crema di limone o vaniglia e frutti di bosco

€ 7,50

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20° C/+4° C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



LE NOSTRE SPECIALITA' DI GELATI AL "PIATTO"

a special way to enjoy your ice-cream experience



Ice Cream of your choice (Large Plate) mixed fruits or mixed creams, served at the dish with whipped cream , decorated with toppings and almond crumble	€ 8,00
Ice Cream of your choice (Small Plate) mixed fruits or mixed creams, served at the dish with whipped cream , decorated with toppings and almond crumble	€ 6,00
Fantasia di frutta seasonal fruit ice cream with raspberry sauce, fresh fruit and whipped cream	€ 8,00
Fantasia di creme mixed creams ice cream with Bourbon vanilla sauce, dark chocolate, whipped cream and crunchy nuts	€ 8,00
Passione di fragole strawberries and wild strawberries sorbet with Venezuela 72% Domori dark chocolate stracciatella , whipped cream , strawberry sauce and peppermint	€ 8,00
Caprese almond and chocolate ice cream, torta caprese small cubes, Guanaja Valrhona dark chocolate and crunchy praline almonds	€ 8,50
Santa Rosa sfogliatella ice cream with custard , crunchy sfogliatella black cherries sauce and black cherries	€ 8,50
Cremona allo Sfusato Amalfitano lemon cream ice cream , Dolce d'Amalfi small cubes and limoncello, garnished with strawberry sauce drops	€ 8,50
Carolina di Monaco seasonal fruits and red berries soup, with lemon delight ice cream , limoncello flavoured babà and candied lemon sticks	€ 8,50
Sal De Riso Special ricotta cheese and pears ice cream, garnished with Giffoni almonds biscuits crumble, whipped cream , caramel and rum sauce and dark chocolate decorations	€ 8,50

Our fruit sorbets are prepared with 45% of fruit and without milk, dairy and eggs.
They are thus suitable for a vegan diet.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C
in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



LE NOSTRE SPECIALITÀ DI GELATI AL "PIATTO" un modo unico di gustare il gelato



Gelato a vostra scelta (Piatto Grande)	€ 8,00
alla frutta o alle creme , servito al piatto con panna montata decorato con salse e crumble alle mandorle	
Gelato a vostra scelta (Piatto Piccolo)	€ 6,00
alla frutta o alle creme, servito al piatto con panna montata decorato con salse e crumble alle mandorle	
Fantasia di frutta	€ 8,00
gelato alla frutta di stagione con salsa di lamponi, frutta fresca, e panna montata	
Fantasia di creme	€ 8,00
gelato misto alle creme con salsa alla vaniglia Bourbon, cioccolato fondente, panna montata e croccante alla frutta secca	
Passione di fragole	€ 8,00
sorbetto di fragole e fragoline di bosco con stracciatella di cioccolato fondente Venezuela 72% Domori, panna montata, salsa alle fragole e menta piperita	
Caprese	€ 8,50
gelato alle mandorle e cioccolato, cubetti di torta caprese , cioccolato fondente Guanaja Valrhona e croccante di mandorle pralinate	
Santa Rosa	€ 8,50
gelato alla sfogliatella con crema pasticcera, croccante di sfogliatella, salsa di amarene e amarene di nostra produzione	
Cremona allo Sfusato Amalfitano	€ 8,50
gelato alla crema di limoni, cubetti di Dolce d'Amalfi e limoncello, decorato con gocce di salsa alle fragole	
Carolina di Monaco	€ 8,50
zuppetta di frutta di stagione e frutti rossi di bosco con gelato alla delizia al limone, babà al limoncello e filetti di limone candito	
Sal De Riso Special	€ 8,50
gelato alla ricotta e pere guarnito con cubetti di biscotto alle nocciole di Giffoni, panna montata, salsa al caramello e rum e decori in cioccolato fondente	

I nostri sorbetti alla frutta sono realizzati con il 45% di frutta e vengono preparati senza latte e derivati e senza uova. Sono dunque adatti ad un'alimentazione vegana

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20° C/+4° C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



LE NOSTRE SPECIALITA' DI GELATI AL "PIATTO" a special way to enjoy your ice-cream experience



Cilentana wazelnuts and figs ice cream, ricotta cheese and pear ice cream, with hazelnuts , and Acacia honey	€ 8,50
Annarè yogurt ice cream, raspberry sauce, garnished with whipped cream , soft fruits and pistachio crumble	€ 8,50
Golosa "Cremderi" hazelnut ice cream, Domori Venezuela 72% dark chocolate ice cream, garnished with whipped cream , hazelnut and chocolate crispy wafer chips, Cremderi (hazelnut cream with D.O.P. "Colline Salernitane" extra virgin olive oil)	€ 8,50
Tartufo Amalfitano Domori Venezuela 72% dark chocolate ice cream , Limone Costa d'Amalfi I.G.P. ice cream, creamy chocolate and limoncello sauce	€ 6,00
Tartufone Domori Venezuela 72% dark chocolate ice cream, Piemontese hazelnut ice cream, creamy chocolate and chopped hazelnut praline, served with chocolate sauce	€ 6,00
Tartufo al cioccolato bianco e Caffèscurzette white chocolate and vanilla ice cream, arabica coffee ice cream, Limone Costa d'Amalfi I.G.P. scented, served with chocolate sauce	€ 6,00
Sorbetto di Nonn'Antonio Costiera lemon sorbet, from "my father Antonio old recipe; with P.G.I. Amalfi Coast Lemon candied tasting	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca di stagione with Bourbon vanilla ice cream	€ 7,50

Our fruit sorbets are prepared with 45% of fruit and without milk, dairy and eggs.
They are thus suitable for a vegan diet.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C
in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



LE NOSTRE SPECIALITÀ DI GELATI AL "PIATTO" a special way to enjoy your ice-cream experience



Cilentana

gelato con le **noci** e fichi , gelato alla ricotta e pera con **noci** di Sorrento con miele di Acacia

€ 8,50

Annarè

gelato allo **yogurt**, salsa ai lamponi, decorato con **panna** ai frutti di bosco e crumble al **pistacchio**

€ 8,50

Golosa "Cremderi"

gelato alla **nocciola**, gelato al cioccolato fondente 72% Venezuela Domori, decorato con **panna** montata, scaglie di **wafer** croccante alle **nocciole** e cioccolato, Cremderi (crema di **nocciole** all'olio extravergine d'oliva D.O.P. "Colline Salernitane")

€ 8,50

Tartufo Amalfitano

gelato al cioccolato fondente 72% Venezuela Domori, gelato alla **crema** di Limone Costa d'Amalfi I.G.P., cremoso al cacao e salsa al limoncello

€ 6,00

Tartufone

gelato al cioccolato fondente 72% Venezuela Domori, gelato alla **nocciola** piemontese, cremoso al cacao e granella di **nocciole** pralinate, servito con salsa al cioccolato

€ 6,00

Tartufo al cioccolato bianco e Caffèscurzette

gelato al cioccolato bianco e vaniglia, gelato al caffè arabica al profumo di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. servito con salsa al cioccolato

€ 6,00

Sorbetto di Nonn'Antonio

sorbetto al limone della Costiera, dalla vecchia ricetta di mio padre Antonio con piccola degustazione di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. candito

€ 6,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

con gelato alla vaniglia Bourbon

€ 7,50

I nostri sorbetti alla frutta sono realizzati con il 45% di frutta e vengono preparati senza latte e derivati e senza uova. Sono dunque adatti ad un'alimentazione vegana

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20° C/+4° C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



THE SEMIFREDDI



The semifreddo, an Italian excellence, served in glasses, with different flavours:

Estasi chocolate shortbread cookies , Bourbon vanilla and Cafè Scurzette semifreddo, chocolate and lemon cream, dried figs, hazelnuts and lemon roll cake	€ 7,50
Honduras coconut milk and mango semifreddo, creamy kiwi and strawberry sauce	€ 7,50
Cigno nero chocolate, torroncino and mascarpone semifreddo, creamy chocolate and sponge cake cubes	€ 7,50
Tramonto Rosso raspberries semifreddo, with vanilla cream and meringues	€ 7,50
Venezuela chocolate and vanilla semifreddo, with meringues and pistachio powder	€ 7,50

Our semifreddi are served with ice cream and accompanied by home-made liqueurs.

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, ecc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.

Our pastry products, for technical reasons and preservation, are processed at -20°C/+4° C
in our pastry laboratory in Tramonti or at the production point.



I SEMIFREDDI



Il semifreddo, un'eccellenza italiana, servito in bicchieri di vetro, in diversi gusti:

Estasi frollini al cioccolato, semifreddo alla vaniglia Bourbon e al Cafè Scurzette, cremoso al cioccolato e limone e tronchetto di fichi secchi, nocciole e limone	€ 7,50
Honduras semifreddo al mango e latte di cocco, cremoso al kiwi e salsa di fragole	€ 7,50
Cigno nero semifreddo al cioccolato, torroncino e mascarpone , cremoso al cioccolato e cubetti di Pan di Spagna	€ 7,50
Tramonto Rosso semifreddo ai lamponi con crema alla vaniglia e meringhe	€ 7,50
Venezuela semifreddo al cioccolato e vaniglia con meringhe e polvere di pistacchio	€ 7,50

I nostri semifreddi vengono serviti con gelato e accompagnati da liquori di nostra produzione.

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto

I nostri prodotti di pasticceria da colazione, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di -20° C/+4° C nel nostro laboratorio di Tramonti o all'origine dal produttore



WATER AND SOFT DRINKS



Acqua San Pellegrino - cl. 45	€ 2,00
Acqua San Pellegrino - cl. 25	€ 1,50
Acqua Panna - cl. 45	€ 2,00
Acqua Panna - cl. 25	€ 1,50
Chinotto Lurisia - with original Chinotto di Savona - Slow Food Presidia	€ 3,50
Aranciata Lurisia - with original Gargano P.G.I. orange - Slow Food Presidia	€ 3,50
Gazzosa Lurisia - with original P.G.I. Amalfi Coast Lemon - Slow Food Presidia	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fever Tree Tonic	€ 3,50
Fever Tree Ginger Ale	€ 3,50
Fever Tree Ginger Beer	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Tassoni	€ 3,50
Cedrata Baladin - with natural brown sugar, lemon juice and infusion of Calabria citrons from Diamante, which give it all its aroma and flavor	€ 4,00
Red Bull	€ 4,00
Iced tea - peach or lemon	€ 3,50
Iced tea with lemon "granita"	€ 5,00
Almond milk - our own production	€ 4,00



WATERS AND SOFT DRINKS



Acqua San Pellegrino - cl. 45	€ 2,00
Acqua San Pellegrino - cl. 25	€ 1,50
Acqua Panna - cl. 45	€ 2,00
Acqua Panna - cl. 25	€ 1,50
Chinotto Lurisia - con il vero Chinotto di Savona - Presidio Slow Food	€ 3,50
Aranciata Lurisia - con la vera arancia del Gargano I.G.P. - Presidio Slow Food	€ 3,50
Gazzosa Lurisia - con il vero Limone Costa d'Amalfi I.G.P. - Presidio Slow Food	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fever Tree Tonic	€ 3,50
Fever Tree Ginger Aie	€ 3,50
Fever Tree Ginger Beer	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Tassoni	€ 3,50
Cedrata Baladin - con acqua, zucchero di canna, succo di limone e l'infuso di cedro calabro di Diamante che le conferisce tutto il profumo e il sapore	€ 4,00
Red Bull	€ 4,00
The freddo - pesca o limone	€ 3,50
The freddo con granita di limone	€ 5,00
Latte di mandorla - di nostra produzione	€ 4,00



MASTERPIECES OF FRESHNESS



NETTARE DI SOLE -JUICES OF OUR PRODUCTION

APRICOT OF VESUVIUS PELLECCHIELLA	€ 5,00
YELLOW PEACH	€ 5,00
PINEAPPLE	€ 5,00
WILLIAMS PEAR	€ 5,00
CANDONGA STRAWBERRY AND PASSION FRUIT	€ 5,00
THREE TOMATOES AND BASIL	€ 5,00
P.G.I MELANNURCA CAMPANA, GINGER AND P.G.I. AMALFI COAST LEMON	€ 5,00
BLUEBERRY	€ 5,00

FRUIT JUICES - SELECTED FOR YOU WITH THE BEST BIOLOGICAL FRUIT

RED GRAPEFRUIT - a concentrate of vitamins and carotenoids	€ 5,00
ORANGE, CARROT AND LEMON - a thirst-quenching concentration of vitamin C and A	€ 5,00

GRANITE

P.G.I. Amalfi Coast Lemon Granita	€ 5,00
Coffee Granita	€ 5,00
Mango, Passion Fruit, Lemon and Pineapple Granita	€ 6,00
Strawberry, Wild Strawberry and Peppermint Granita	€ 6,00

* We use Melannurca Campana I.G.P. apple supplied by our greengrocer. In case of/ack of the product, we use other kind of apples

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, ecc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.



NETTARE DI SOLE - NOSTRA PRODUZIONE PREPARATA CON LA MIGLIORE FRUTTA DI STAGIONE

ALBICOCCA DEL VESUVIO PELLECCHIELLA	€ 5,00
PESCA GIALLA	€ 5,00
ANANAS	€ 5,00
PERA WILLIAMS	€ 5,00
FRAGOLA CANDONGA E FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 5,00
I TRE POMODORI E BASILICO	€ 5,00
MELANNURCA CAMPANA IGP, ZENZERO E LIMONE COSTA D'AMALFI IGP	€ 5,00
MIRTILLO NERO	€ 5,00

SUCCHI DI FRUTTA - SCELTI PER VOI CON LA MIGLIORE FRUTTA BIOLOGICA

ARANCIA, CAROTA e LIMONE - un dissetante concentrato di vitamina C e vitamina A	€ 5,00
POMPELMO ROSSO - un concentrato di vitamine e carotenoidi	€ 5,00

GRANITE

Granita di Limone Costa D'Amalfi I.G.P.	€ 5,00
Granita di caffè	€ 5,00
Granita di Mango, Frutto della Passione, Limone e Ananas	€ 6,00
Granita di Fragole, Fragoline di bosco e Menta piperita	€ 6,00

• Utilizziamo Melannurca Campana I.G.P. fornita dal nostro fruttivendolo. In caso di mancanza del prodotto, utilizzeremo altre tipologie di mele

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto



MASTERPIECES OF FRESHNESS



SMOOTHIES

RED PASSION - Raspberry, Blueberry, Banana	€ 5,00
BLUEBERRY PLUS - Blueberry, Banana, Yogurt	€ 5,00
CHERRY SPLIT - Strawberry, Banana, Papaya and Cherries	€ 5,00
GIMME FIVE - Melon, Strawberry, Mango and Lemon	€ 5,00
SUN ICE - Mango, Passion Fruit, Pineapple and Lemon	€ 5,00
JAMMJA PLAYA - Papaya, Mango, Pineapple and Lemon	€ 5,00
MILKSHAKE	€ 5,00

JUICES

Juice of Costa d'Amalfi I.G.P. Lemon	€ 4,00
Juice of Italian oranges	€ 4,00

BLENDED FRUITS AND FRUITS EXTRACTS

FRESCA FRESCA - Greenapple, Cucumber, Fennel, Mint	€ 5,50
FRUTTOLO - Strawberry, Pineapple, Raspberry, Ginger	€ 5,50
EMOZIONE - Strawberry, Raspberry, Water Melon, Passion Fruit, Lemongrass	€ 5,50
SENSAZIONE - Green apple, Kiwi, Fennel Basil, Pistachio	€ 5,50
AMALFITANO - Melannurca Campana I.G.P.* apple, Lemon, Orange, Basil	€ 5,50
NAPOLETANO - Tomato, Melannurca Campana I.G.P.* apple, Basil, Chili	€ 5,50
ESTATE - Peach, Orange, Strawberry	€ 5,50

* We use Melannurca Campana I.G.P. apple supplied by our greengrocer. In case of lack of the product, we use other kind of apples

Allergens: the ingredients in bold letters, may cause physical reactions in allergic or intolerant people. Our pastry products contain gluten, eggs, milk and derivatives, etc. For any intolerance and/or allergies we suggest to contact our staff and ask for the detailed Manual of ingredients.



SMOOTHIES

RED PASSION - Lampone, Mirtillo, Banana	€ 5,00
BLUEBERRY PLUS - Mirtillo, Banana, Yogurt	€ 5,00
CHERRY SPLIT - Fragole, Banana, Papaya e Ciliegie	€ 5,00
GIMME FIVE - Melone, Fragole, Mango e Limone	€ 5,00
SUN ICE - Mango, Frutto della passione, Ananas e Limone	€ 5,00
JAMMJA PLAYA - Papaya, Mango, Ananas e Limone	€ 5,00
MILKSHAKE - A vostra scelta	€ 5,00

SPREMUTE

Spremuta di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.	€ 4,00
Spremuta di arance italiane	€ 4,00

CENTRIFUGATI ED ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA

FRESCA FRESCA - Mela verde, Cetriolo, Finocchio, Menta	€ 5,50
FRUTTOLO - Fragole, Ananas, Lamponi, Zenzero	€ 5,50
EMOZIONE - Fragole, Lamponi, Anguria, Frutto della Passione, Lemon grass	€ 5,50
SENSAZIONE - Mela verde, Kiwi, Finocchio, Basilico, Pistacchio	€ 5,50
AMALFITANO - Melannurca Campana I.G.P.*, Limone, Arancia, Basilico	€ 5,50
NAPOLETANO - Pomodoro, Melannurca Campana I.G.P.*, Basilico, Peperoncino	€ 5,50
ESTATE - Pesca, Arancia, Fragole, Mirtillo	€ 5,50

• Utilizziamo Melannurca Campana I.G.P. fornita dal nostro fruttivendolo. In caso di mancanza del prodotto, utilizzeremo altre tipologie di mele

Allergeni: Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. I nostri prodotti di pasticceria contengono glutine, uova, latte e derivati, ecc. Per eventuali intolleranze e/o allergie si prega di richiedere al cameriere il Manuale degli ingredienti dettagliati di ogni prodotto



CHAMPAGNE & PROSECCO

- Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Villa Sancier € 5,50
- Premier Cru Brut "Monmarth" € 10,00

DESSERT WINE

- Ambar IGT (Florio) € 4,00
- Ala Liquorvino Amarascato (Duca di Salaparuta) € 4,00
- Moscato d'Asti DOCG (Fontanafredda) € 4,50
- Altari Vin Santo del Chianti DOC (Frescobaldi) € 4,00
- Brachetto d'Acqui DOCG (Cocchi) € 5,00
- Malvasia Castel Nuovo Don Bosco DOCG (Bava) € 5,00
- Vino Liquoroso Morsi di Luce IGT (Florio) € 5,00
- Barolo Chinato (Cocchi) € 5,00
- Moscato d'Asti DOCG (Saracco) € 5,50
- Passito di Pantelleria DOC (Salvatore Murana) € 6,00
- Passito di Pantelleria DOC (Florio) € 6,00
- Privilegio Passito di Fiano (Feudi San Gregorio) € 7,00



VINI A CALICE



CHAMPAGNE & PROSECCO

- Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Villa Sancier € 5,50
- Premier Cru Brut "Monmarth" € 10,00

DESSERT WINE

- Ambar IGT (Florio) € 4,00
- Ala Liquorvino Amarascato (Duca di Salaparuta) € 4,00
- Moscato d'Asti DOCG (Fontanafredda) € 4,50
- Altari Vin Santo del Chianti DOC (Frescobaldi) € 4,00
- Brachetto d'Acqui DOCG (Cocchi) € 5,00
- Malvasia Castel Nuovo Don Bosco DOCG (Bava) € 5,00
- Vino Liquoroso Morsi di Luce IGT (Florio) € 5,00
- Barolo Chinato (Cocchi) € 5,00
- Moscato d'Asti DOCG (Saracco) € 5,50
- Passito di Pantelleria DOC (Salvatore Murana) € 6,00
- Passito di Pantelleria DOC (Florio) € 6,00
- Privilegio Passito di Fiano (Feudi San Gregorio) € 7,00



APERITIVI -APERITIFS



Aperol	€ 5,50
Bitter Campari	€ 5,50
Ricard	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Martini Rosso	€ 5,50
Martini Bianco	€ 5,50
Martini Rosato	€ 5,50
Martini Dry	€ 5,50
Noilly Prat Dry	€ 5,50
Crodino	€ 5,50
Campari Soda	€ 5,50
Bitter Bianco	€ 5,50
Bitter Rosso	€ 5,50
Cocktail San Pellegrino Rosso	€ 5,50
Cocktail San Pellegrino Bianco	€ 5,50
Vermouth Antica Formula	€ 6,50
Lillet Blanc Reserve	€ 7,00

I nostri aperitivi sono serviti con finger food e specialità salate.

Alcuni ingredienti potrebbero provocare reazioni allergiche o intolleranze

Our aperitifs are served with finger food and salted specialties.



AMARI & LIQUORI ITALIANI italian bitters & liqueurs



Vecchio amaro del Capo	€4,50
Averna	€ 4,50
Lucano	€ 4,50
Borsci San Marzano	€ 4,50
Fernet Branca	€ 4,50
Montenegro	€ 4,50
Jagermeister	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50
Braulio	€ 4,50
Mirto rosso Zedda Piras	€ 4,50
Petrus	€ 4,50
Unicum	€ 4,50
Di Saronno"Originale"	€ 4,50
Frangelico	€ 4,50
Mandarinetto Isolabella	€ 4,50
Sambuca Molinari	€ 4,50
Strega Alberti	€ 4,50
Zucca Rabarbaro	€ 4,50
China Martini	€ 4,50
Anice Varnelli	€ 4,50
Galliano	€ 4,50
Meloncello	€ 4,50
Punch arancia	€ 4,50
Punch mandarino	€ 4,50
Jefferson	€ 5,00
Riserva Centenario Vecchio amaro del Capo	€ 6,50



LIQUORI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE SAL DE RISO



PAESAGGI - liquore al limone "Sfusato Amalfitano I.G.P."	€ 4,00
RICORDI - liquore al finocchietto selvatico	€ 4,50
RADICI - liquore alla liquirizia	€ 4,50
SINFONIE - liquore al mandarino	€ 4,50
POESIE - liquore alla fragolina di bosco	€ 4,50
ARMONIE - liquore all'arancia e anice	€ 4,50
RACCONTI - liquore alla Melannurca Campana I.G.P.	€ 4,50
MELODIE - crema al limone "Sfusato Amalfitano I.G.P."	€ 4,50
PASSIONI - liquore al cioccolato "Valrhona" e "Sfusato Amalfitano I.G.P."	€ 5,00
INCONTRI - liquore al "concerto d'erbe"	€ 5,00
PENSIERI - liquore di fico d'India	€ 5,00
PRIMITIVO - liquore al limone verde	€ 5,00
CAFE'NCELLO - liquore al caffè e limone "Sfusato Amalfitano I.G.P."	€ 5,00



HOME-MADE LIQUEURS SAL DE RISO



PAESAGGI - "P.G.I.Sfusato Amalfitano".lemon liqueur	€ 4,00
RICORDI - wild fennel liquer	€ 4,50
RADICI - licorice liqueur	€ 4,50
SINFONIE - tangerine liqueur	€ 4,50
POESIE - wild strawberries liqueur	€ 4,50
ARMONIE - orange and anise liqueur	€ 4,50
RACCONTI - P.G.I. Melannurca Campana appie liqueur	€ 4,50
MELODIE - crema al limone "Sfusato Amalfitano I.G.P."	€ 4,50
PASSIONI - "Valrhona" chocolate and "Sfusato Amalfitano I.G.P." liqueur	€ 5,00
INCONTRI - herbs selection liqueur	€ 5,00
PENSIERI - prickly pear liqueur	€ 5,00
PRIMITIVO - Small green lemon liqueur	€ 5,00
CAFE'NCELLO - Coffee and P.G.I. Amalfi Coast Lemon liqueur	€ 5,00



LIQUORI ESTERI - FOREIGN LIQUEURS



Malibu	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Pimm's	€ 6,50
Bénédictine	€ 4,50
Kahlúa	€ 4,50
Midori	€ 4,50
Passoa	€ 4,50
Cointreau	€ 5,00
Triple Sec	€ 5,00
Baileys Irish Cream	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,50
Drambuie	€ 5,50
Chambord	€ 6,00



GIN



Tanqueray	€ 5,00
Bombay Sapphire	€ 5,00
Oude Jenever	€ 6,00
Bulldog	€ 6,00
La gassa	€ 7,50
Mare	€ 6,50
Elephant	€ 7,00
Monkey 47	€12,00
Hendrick's	€ 7,00
Tanqueray "10"	€ 7,00
Mombasa	€ 7,00



VODKA



Smirnoff Red	€ 4,50
Absolut Blu	€ 5,50
Belvedere	€ 6,00
GreyGoose	€ 6,50
Roberto Cavalli	€ 6,50
Potocki (Vodka di patate)	€ 8,00
Kaufman Soft	€ 13,00



SINGLE MALT WHISKY



J.Walker Red Label	€ 4,50
Glenmorangie	€ 5,00
Chivas 12 y.o.	€ 5,00
Glenfiddich 12 y.o.	€ 5,50
J.Walker Black Label	€ 5,50
Laphroaig 10 y.o.	€ 7,50
Macallan 12 y.o.	€ 7,50
Dimple 15 y.o.	€ 7,50
Oban 14y.o.	€ 8,00
Lagavullin 16 y.o.	€ 8,50
Glenfiddich 15 y.o.	€ 9,50
J.Walker Gold Label	€ 10,00
J.Walker Blue Label	€ 18,00



IRISH WHISKEY



Jameson

€ 5,00

Bushmills Black Bush

€ 6,00



TENNESSEE WHISKEY



Jack Daniel's

€ 5,00



BOURBON WHISKEY



WildTurkey

€ 6,00

Maker's Mark

€ 7,50

Woodford Reserve

€ 8,00



CANADIAN WHISKEY



Canadian Club

€ 4,50

Crown Royal

€ 5,50



JAPANESE WHISKY



Nikka Blended Whisky

€ 8,00



GRAPPE E DISTILLATI



Grappa Camilla Marzadro	€ 3,50
Grappa Bianca di Tramonti	€ 4,00
Grappa Scura di Tramonti	€ 4,00
Grappa di Amarone Giare Marzadro	€ 4,00
Grappa Morbida Roner	€ 4,00
Grappa 18 Lune Barrique Marzadro	€ 4,50
Distillato di Pere Roner	€ 4,50
Distillato di Mele Roner	€ 5,00
Fior d'Uva Invecchiata Marisa Cuomo	€ 6,00
Grappa di Tignanello Antinori	€ 7,00
Berta "Bric de Gaian"	€ 9,00
Berta "Roccanivo"	€ 9,00



BRANDIES



Vecchia Romagna E.N.	€ 4,00
Carlos Primero	€ 5,00
Cardenal Mendoza	€ 5,50
Brandy Antinori	€ 5,50



CALVADOS



Cristian Druin Selections	€ 4,50
----------------------------------	---------------



PORTO



Sandeman White	€ 4,00
Graham's 20	€ 7,50



SHERRY



Tio Pepe Palomino Fine

€ 4,00

Dry Pedro Ximenes

€ 5,50



MARSALA



Marsala Florio

€ 4,50



TEQUILA E MEZCAL



Calle 23 Bianco

€ 5,50

Calle 23 Reposado

€ 6,00

Patron XO Cafe

€ 7,00

Mezcal Donaji Joven

€ 7,50

Patron Reposado

€ 9,00

Patron Silver

€ 9,50



COGNAC



Courvoisier VS

€ 5,00

HennessyVS

€ 5,00

Remy Martin VSOP

€ 5,50

Courvoisier VSOP

€ 6,50

Remy Martin XO

€ 13,00

HennessyXO

€ 20,00



ARMAGNAC



Armagnac Horse D'Agés Dartigalongue	€ 7,00
Bas Armagnac Horse D'ages Dartgalongue 1985	€ 7,00
Bas Armagnac 42 Horse D'Agés XO Chateau de Lacquy	€ 14,00



RUM



Havana 7 anos	€ 4,50
Pampero Anniversario	€ 5,50
Barcelò Imperial	€ 5,50
Matusalem Gran Reserva 15 y.o.	€ 6,00
Appleton Estate Reserve Blend	€ 6,50
Fior de Cana Extra Dry	€ 6,50
Rum Diplomatico Reserva Esclusiva J.	€ 7,00
Millionario 15	€ 8,00
Zacapa 23 anos	€ 8,00
J. Bally 12 y.o	€ 9,00
El Dorado Demerara 15 y.o	€ 9,00
Millionario XO	€ 13,00
Zacapa XO	€ 14,00
Rum Diplomatico Single Vintage 2004	€ 15,00