

Piazza Michele Ferrero 3c - Alba



BAR
CAFFETTERIA
GELATERIA

· ICECREAM ·
SWEETS

· COFFEE ·
DRINKS



CAFFETTERIA

Caffè espresso Espresso	€ 1,50	Marocchino di soia Moroccan coffee with soy	€ 2,00
Caffè americano American coffee	€ 2,00	Caffè shakerato liscio Shaked coffee	€ 3,00
Caffè doppio Double coffee	€ 3,50	Caffè shakerato con liquore Shaked coffee with liqueur	€ 4,00
Caffè dec Decaffeinated coffee	€ 1,50	Cappuccino shakerato Shaked cappuccino	€ 5,00
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 2,00 / 2,50 piccolo / grande	Latte e menta Milk and mint	€ 2,50
Caffè al ginseng (tazza piccola) Ginseng coffee (small cup)	€ 2,00	Latte macchiato Milk with coffee	€ 3,50
Caffè al ginseng (tazza grande) Ginseng coffee (big cup)	€ 2,50	Latte bianco White milk	€ 1,50
Caffè corretto Coffee with liqueur	€ 2,00	Latte alla nocciola Hazelnut milk	€ 2,00
Caffè con panna Coffee with cream	€ 4,00	Thé con latte o limone Tea with milk or lemon	€ 3,00
Caffè alla nocciola Hazelnut coffee	€ 4,00	Tisane Herbal tea	€ 3,00
Caffè con pallina di gelato Coffee with ice cream ball	€ 3,50	Limonata calda Hot lemonade	€ 2,00
Cappuccino Cappuccino	€ 2,00	Punch (mandarino - arancio - rum) Punch (mandarin - orange - rum)	€ 3,00
Cappuccino alla nocciola Cappuccino with hazelnut	€ 4,00	Ciocolata calda (produzione propria) Hot chocolate (our production)	€ 5,00
Cappuccino con panna Cappuccino with cream	€ 4,00	Ciocolata con panna Chocolate with cream	€ 6,00
Cappuccino di soia Cappuccino with soy	€ 2,50	Bicerin Coffee, chocolate and heavy cream	€ 6,00
Marocchino Moroccan coffee	€ 1,80	Irish coffee	€ 6,00
Marocchino alla nocciola Moroccan coffee with hazelnut	€ 3,50	Crema al caffè (produzione propria) Coffee cream (our production)	€ 3,00

SPECIALITÀ DELLA CASA

Zabaglione preparato sul momento
(Marsala - Moscato - Passito - al porto - al caffè)
Zabaglione freshly prepared
(with Marsala - Moscato - Passito - Porto - coffee)

€ 5,50

Zabaglione con panna
Zabaglione with cream

€ 6,00



DOLCEZZE

Croissant artigianali di ricetta francese

€ 1,60

Homemade croissant of French recipe
- **alla confettura di albicocca** / with apricot jam
- **alla crema gianduia (nostra produzione)**
with hazelnut cream (our production)
- **alla crema pasticceria (nostra produzione)**
with pastry cream (our production)
- **alla crema di pistacchio (nostra produzione)**
with pistachio cream (our production)
- **al marron glacé** / with marron glacé
- **ai cereali e integrali** / with cereals and wholegrain

Mini croissant

€ 0,90

(crema, crema gianduia, confettura di albicocche)
Mini croissants (cream, gianduia cream, apricot jam)

Girella crema e uvetta

€ 1,60

Cream bun with raisin

Croissant Vegano

€ 1,60

Vegan croissant

Baci di dama

€ 0,90

Lady kisses

Margherite di frolla

€ 1,30

Shortcrust daisies

Risole produzione propria

€ 0,90

Puff pastry cake home made

Muffin di ricetta francese

€ 2,80

Muffin French recipe

Mini Muffin

€ 1,80

Baby krapfen, Palmina di sfoglia

€ 0,90

Baby krapfen, Palmina of puff pastry

Cookies senza glutine nocciola e cioccolato

€ 1,80

Hazelnut and chocolate gluten-free cookies

Crostata senza glutine

€ 3,00

Pie gluten-free

Torta alle mele

€ 3,00

Torta alle nocciole senza farina

€ 3,00

Piece of hazelnut cake without flour





SPECIALITÀ SALATE

Focaccia bianca White focaccia	€ 1,50
Focaccine farcite Filled focaccies	€ 4,50
Toast (cotto e fontina) Toast (ham & fontina cheese)	€ 4,00
Toast super farcito (cotto - fontina - capricciosa) Super filled toast (ham - fontina cheese - capricciosa salad)	€ 6,00
Paninetti assortiti Assorted mini sandwiches	€ 1,50
Tigella romagnola Focaccia from Emilia Romagna	€ 3,00
Tramezzini integrali Integral sandwiches	€ 4,00
Croissant salati Salted croissants	€ 3,00
Pizza	€ 2,50
Panini Sandwiches	€ 6,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua bicchiere Glass of water	€ 0,50
Acqua (bottiglia vetro 0,5 l) Water (glass bottle 0.5 l)	€ 2,00
Bibite e succhi (tonica, brillante, lemonsoda ed Estatè limone e pesca) Soft drinks and fruit juices	€ 3,50
Bibite (coca cola, fanta, chinotto, gazzosa, cedrata Tassoni) Drinks	€ 4,00
Spremuta Fresh juice	€ 3,50
Spremuta di limone / pompelmo Lemon / grapefruit fresh juice	€ 4,00
Frappè Milkshake	€ 4,50



CENTRIFUGHE

I centrifugati sono estratti di sola frutta e verdura senza aggiunta di acqua, latte o zucchero e consumati al momento mantenendo intatte le loro proprietà nutritive traendo così maggior beneficio.

The centrifugates are extracts of fruit and vegetables only without the addition of water, milk or sugar and consumed at the moment keeping their nutritional properties intact, thus gaining greater benefit.

1. **Finocchio, mela, carota, arancia**
Fennel, apple, carrot, orange
2. **Mela, pera, cannella**
Apple, pear, cinnamon
3. **Ananas, finocchio, sedano, mela**
Pineapple, fennel, celery, apple
4. **Arancia, carota, limone**
Orange, carrot, lemon
5. **Mela, carota, ananas, zenzero**
Apple, carrot, pineapple, ginger
6. **Mela, limone, pera**
Apple, lemon, pear
7. **Banana, mela, pera**
Banana, apple, pear
8. **Limone, pompelmo, carota, pera**
Lemon, grapefruit, carrot, pear

€ 5,00



A richiesta si effettuano centrifugati con varianti.

Fatte solo ed esclusivamente con succo estratto dalle verdure o dei frutti scelte senza aggiunta di latte acqua o zucchero.

On request we make centrifuged with variants.

Made only and exclusively with juice extracted from chosen vegetables or fruits without the addition of milk, water or sugar.

COPPE SPECIAL EDITION € 8,50



COPPA FRAGOLA

La coppa Fragola un grande classico che piace ad adulti e bambini viene accostata alla vaniglia Bourbon, per creare questa Coppa fresca ed inconfondibile

Cake di riso bianco, mousse alla fragola, mousse alla vaniglia, salsa di fragole pochée questa Coppa è priva di farina 00



COPPA ZABAGLIONE

La coppa zabaglione, per restare in tema territoriale e non rinunciare al suo gusto anche nella calda stagione

Cookies al cioccolato fondente e nocciole IGP Piemonte, mousse allo zabaglione, sfoglia caramellata



LA NOCCIOLA

Le diverse consistenze della nocciola IGP Piemonte si incontrano per rendere omaggio al nostro territorio: torta di nocciola, mousse alla nocciola, crumble di frolla bacio di dama e spalmabile alla nocciola.

La nocciola di RE LANGHE è qui protagonista. Questa Coppa è priva di farina 00



LA MELIGA

Un altro grande classico la pasta di meliga, fatta con farina di mais fumetto accostata al cioccolato e il caramello salato che ne accende il gusto, rendono questa Coppa golosa e dal contrasto unico

Frolla di meliga mousse al fondente e alla vaniglia caramello salato



IL PISTACCHIO

Nel nostro territorio tradizionalista, si lascia spazio ad un grande successo di gusto

Il pistacchio: cake di riso, mousse al pistacchio, frutti di bosco pochée e pistacchi sabbiati questa Coppa è priva di farina 00



FRUTTI DI BOSCO

Latte di soia e farina di riso sono i componenti della meringata ai frutti di bosco.

Mousse ai frutti di bosco, pochée ai frutti di bosco intervallata da meringhe e cake al cioccolato questa Coppa è priva di farina 00, 100% vegetariana

* Le decorazioni possono variare
Tutti gli ingredienti sono fatti nel nostro laboratorio
I cake con farine alternative sono preparati in un'unico laboratorio

CIOCCOLATA - € 8,50



CIOCCOLATA CON PANNA E COOKIES*

COOKIES ALLA NOCCIOLA E FARINA DI RISO,
SENZA FARINA 00

*Chocolate with cream
and hazelnut and rice flour
cookies, without flour 00*



CIOCCOLATA CON PANNA E MERINGHE

*Chocolate
with cream and meringues*



CIOCCOLATA CON PANNA E TORRONE

*Chocolate
with cream and nougat*

ZABAIONE - € 8,50



ZABAIONE CON SFOGLIA, CARAMELLO SALATO E PANNA

*Eggnog with puff pastry,
cream and salted caramel*



ZABAIONE CON PANNA E TORTA DI NOCCIOLE*

TORTA DI NOCCIOLE, SENZA FARINA 00

*Eggnog with cream
and hazelnut cake, without flour 00*

Tutti gli ingredienti sono prodotti nel nostro laboratorio. La panna fresca, montata a mano

All ingredients are produced in our laboratory. Fresh cream, hand-whipped.

SPECIAL EDITION CUPS € 8,50



STRAWBERRY CUP

The Strawberry cup, a great classic that adults and children like, is combined with Bourbon vanilla to create this fresh and unmistakable cup.

*White rice cake, strawberry mousse, vanilla mousse, poché strawberry sauce
this Cup is free from 00 flour*



EGGNOG CUP

The eggnog cup, to stay on the territorial theme and not give up its taste even in the hot season

Cookies with dark chocolate and IGP Piedmont hazelnuts, zabaglione mousse, caramel pastry



THE HAZELNUT

The different consistencies of Piedmont IGP hazelnuts come together to pay homage to our territory: hazelnut cake, hazelnut mousse, baci di dama shortcrust pastry crumble and hazelnut spread.

*The RE LANGHE hazelnut are the protagonists here.
This Cup is free from 00 flour*



THE MELIGA

Another great classic is the cornmeal paste, made with fumet corn flour combined with chocolate and the salted caramel that lights up the taste, making this Coppa delicious and with a unique contrast

Meliga shortbread mousse with dark chocolate and salted caramel vanilla



THE PISTACHIO

In our traditionalist territory, space is left for a great success of taste

*Pistachio: rice cake, mousse with pistachio, wild berries poché and sandblasted pistachios
this Cup is free from 00 flour*



BERRIES CUP

Soy milk and rice flour are the components of the berry meringue pie.

*Wild berry mousse, wild berry poché interspersed with meringues and chocolate cake
this Cup is free from 00 flour,
100% vegetarian*

Decorations may vary

All ingredients are made in our laboratory

Cakes with alternative flours are prepared in the same laboratory



AFFOGATI



Si servono con panna montata
Serve with whipped cream



Affogato al cioccolato di nostra produzione

Drowned in chocolate of our production

Affogato all'amarena

Drowned in cherry

Affogato allo zabaglione di nostra produzione

Drowned in the zabaglione of our production

Affogato al caffè di nostra produzione

Drowned in coffee of our production

€ 9,50



IL MONDO

DEL CAFFÈ



Macedonia di frutta fresca

Fruit salad

€ 6,50

Macedonia di frutta fresca con gelato

Fruit salad and ice cream

€ 8

Macedonia con gelato e panna

Fruit salad with ice cream and whipped cream

€ 9,00

Coppa gelato mista

Mixed ice cream cup

€ 5,50

Semifreddi produzione propria

Homemade sweet-cold

€ 4,00

Ghiaccioli con frutta fresca produzione propria

Popsicles with fresh fruit our production

€ 2,00



APERITIVI ANALCOLICI

Analcolici in bottiglietta

Non-alcoholic in the bottle

€ 5,00

Analcolici della casa

(kiwi - ananas - limone - soda /
pesche - arancio - soda)

Non-alcoholic of the house

(kiwi - pineapple - lemon - soda /
peach - orange - soda)

€ 6,00

DRINK ALCOLICI

Aperitivo delle Torri

Base frullato di fragole - limone - spumante

€ 6,50

Aperitif of the Towers

Strawberry shake base - lemon - sparkling wine

Aperitivo del Generale

Succo di pompelmo-curacao - gin - spumante

€ 6,50

Aperitif of the General

Grapefruit juice - curacao - gin - sparkling wine

Negroni, Americano, Kir

€ 6,00

Spritz / Spritz Campari

€ 6,50

Martini Bianco / Rosso - Aperol - Bitter Campari

€ 6,00

Gin Tonic, Mojito, Rum Cooler, Caipiroska

€ 8,00

Vodka Red Bull, Coca Malibu, Vodka Lemon

€ 8,00

Coca Bacardi, Coca Pampero

€ 8,00

AMARI, DIGESTIVI

Amari - Liqueurs

San Simone, Montenegro, Ramazzotti,
Genepy, Limoncello, Baylis, Aversa,
Fernet Branca, Brancamenta, Mirto,
Jagermeister, Sambuca, Amaro del Capo

€ 5,00

Grappe

€ 5,00

Whisky

€ 6,50



BIRRE



FORST 1857

€ 5,00

Colore: Chiaro
Gradazione: 4,8 %
Tipologia: Lager
Formato: 33 cl

Colour: Pale
Alcohol: 4.8%
Type: Lager
Format: 33 cl

Morbida all'assaggio, con lievi note di malto, miele, luppolo molto delicato, percepibile in special modo nel retrogusto. Dissetante, giovane. Piacevolissima bevuta direttamente dalla bottiglia.

Smooth on the palate, with slight hints of malt, honey and very delicate hops, particularly evident in the finish. Thirst-quenching and youthful. Fabulous enjoyed straight from the bottle!



ANASTASIA

Birra bionda, delicata e dissetante, complicatissimamente semplice, senza spezie, morbida, luppolatura leggera, corpo esile e aroma floreale incantevole. Eccezionale in ogni occasione.

Ale, delicate and thirstquenching, intricately simple, no spices, smooth, a light touch of hops, delicate body, a triumph of enchanting flavours. Exceptional for every occasion.



LEONARDO

Birra bionda doppio malto, straordinariamente completa, caratterizzata da sentori fruttati, corpo esile, base maltata generosa, ottima schiuma, sapiente chiusura in amaro. Un'eccellenza a tuttotondo.

A strong ale, remarkably complete, characterized by a scent of fruit, delicate body, a generous base of malt, excellent froth, a skilful closing taste of bitter. An allround perfection.



DANTE

Birra rossa doppio malto. Caratterizzata da un'ampiezza di malti notevole, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma. Eterna, una chicca per gli amanti delle rosse.

A strong red ale identified by a considerable abundance of malt, a triumph of flavours, great beverage, alcohol concealed by well-balanced hops, good froth. Eternal, a jewel for those who love the reds.

Birra Anima - bottiglia cl. 33

Anima beer - bottle cl. 33

€ 6,00

Birra nazionale Forst alla spina non pastorizzata

National Beer Forst unpasteurized

cl 0,30

cl 0,40

€ 4

€ 6,00

Corona - Ceres

€ 5,00

Menabrea nazionale

€ 5,00

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba "Rutuìn" DOC

Ciabot Berton az.agr. Oberto Marco La Morra



€ 5,00



€20,00

Barbera d'Alba "Ruvei" DOC

Marchesi Barolo

€ 5,00

€ 25,00

Langhe Nebbiolo DOC

Cascina Sòt - Monforte d'Alba

€ 5,00

€ 25,00

Barolo Cannubi

Marchesi Barolo

€ 75,00

VINI BIANCHI

Langhe Favorita

Az.agr. Marrone La Morra



€ 5,00



€ 25,00

Roero Arneis DOCG

Marchesi Barolo - Barolo

€ 5,00

€ 25,00

Langhe Arneis Blangé

Ceretto Alba

€ 6,00

€ 35,00



SPUMANTI & BRUT



Prosecco Valdobbiadene extra dry DOCG
Borgo Molino

€ 6,00

€ 25,00

Alta Langa DOC (metodo classico)
Cantina Ettore Germano

€ 6,50

€ 40,00

Alta Langa DOC (metodo classico)
Riserva Alasia

€ 6,00

€ 30,00

Franciacorta Brut
Contadi Castaldi

€ 6,50

€ 40,00

Champagne MAILLY GRAN CRU

€ 60,00

VINI PASSITI



Piemonte Moscato Passito DOC

€ 6,00

€ 28,00

Moscato d'Asti DOCG

€ 6,00

€ 24,00

VINI AROMATIZZATI



Barolo chinato

€ 6,00

€ 40,00



PASTICCERIA

TUTTA LA PASTICCERIA È PRODOTTA
NEL NOSTRO LABORATORIO.

SI EFFETTUANO TORTE SU PRENOTAZIONE
PER RICORRENZE, ANNIVERSARI,
COMPLEANNI.



PASTRY

ALL THE PASTRY IS PRODUCED
IN OUR LABORATORY.

CAKES ARE MADE UPON RESERVATION
FOR ANNIVERSARIES, ANNIVERSARIES,
BIRTHDAYS.



