

Caffetteria

CAFFÈ / DEC ESPRESSO

Espresso / dec coffee
Espresso / Dec-Kaffee

€ 1.8

CAFFÈ AMERICANO

American coffee
Americano

€ 2

CAFFÈ DOPPIO

Double coffee
Doppelter Espresso

€ 3.5

CAFFÈ D'ORZO

Barley coffee
Gerstenkaffee

€ 2 / 2.5

CAFFÈ AL GINSENG

Ginseng coffee
Kaffee mit Ginseng

€ 2 / 2.5

CAFFÈ CORRETTO

Coffee with liqueur
Kaffee mit Likör

€ 2.5

CAFFÈ CON PANNA

Coffee with cream
Kaffee mit Sahne

€ 4

CAFFÈ ALLA NOCCIOLA

Hazelnut coffee
Nuß-Kaffee

€ 4

CAFFÈ CON PALLINA DI GELATO

Coffee with ice cream ball
Kaffee mit Eiscreme

€ 3.5

CAPPUCCINO

Cappuccino
Cappuccino

€ 2.3

CAPPUCCINO ALLA NOCCIOLA

Cappuccino with hazelnut
Nuß - Cappuccino

€ 4.5

CAPPUCCINO CON PANNA

Cappuccino with cream
Cappuccino mit Sahne

€ 4

CAPPUCCINO DI SOIA

Cappuccino with soy
Soja-Cappuccino

€ 2.8

MAROCCHINO

Moroccan coffee
Marokkanischer Kaffee

€ 2

MAROCCHINO ALLA NOCCIOLA

Moroccan coffee with hazelnut
Marokkanischer Kaffee mit Nußsirup

€ 3.5

MAROCCHINO DI SOIA

Moroccan coffee with soy
Marokkanischer Soja-Kaffee

€ 2.5

CAFFÈ SHAKERATO LISCIO

Shaked coffee
Eiskaffee

€ 3.5

CAFFÈ SHAKERATO CON LIQUORE

Shaked coffee with liqueur
Eiskaffeemit Likör

€ 4.5

CAPPUCCINO SHAKERATO

Shaked cappuccino
Eis-Cappuccino

€ 6

LATTE E MENTA

Milk and mint
Milch und Minze

€ 3.5

LATTE MACCHIATO

Milk with coffee
Kaffee mit Milch

€ 4

LATTE BIANCO

White milk
Milch

€ 2

LATTE ALLA NOCCIOLA

Hazelnut milk
Nußmilch

€ 3.5

THÉ CON LATTE O LIMON

Tea with milk or lemon
Tee mit Milch und Zitrone

€ 3.5

TISANE

Herbal tea
Kräutertee

€ 3.5

LIMONATA CALDA

Hot lemonade
Warmlimonade

€ 3

PUNCH

Punch
Heißer Punch

€ 3

Le goloserie

CIOCCOLATA CALDA € 6
PRODUZIONE PROPRIA
 Hot chocolate (our production)
 Heiße Schokolade (eigenes Produkt)

CIOCCOLATA CON PANNA € 7
 Chocolate with cream
 Heiße Schokolade mit Sahne

CREMA AL CAFFÈ € 3
PRODUZIONE PROPRIA
 Coffee cream (our production)
 Kaffeesahne (aus unserer Produktion)

ZABAGLIONE
PREPARATO SUL MOMENTO € 6.5
 Zabaglione freshly prepared
 Zabaglione frisch zubereitet

ZABAGLIONE CON PANNA € 7.5
 Zabaglione with cream
 Zabaglione mit SahneHeiße

BICERIN € 7
 Coffee, chocolate and heavy cream
 Kaffee, Schokolade und Sahne

Viennoiserie

CROISSANT ARTIGIANALI € 1.8 / 2.4
DI NOSTRA PRODUZIONE
 Homemade croissant our production
 Hausgemachte Croissants unsere Produktion
 confettura di albicocca
 apricot jam / Albicoccaccia-Confit
 crema gianduia
 gianduia cream / Gianduia-Creme
 crema pasticcera
 pastry cream / Pasticceria-Creme
 crema di pistacchio
 pistachio cream / Pistaziencreme
 marron glacé
 girella crema e uvetta
 cream and raisin bun / Crème - und Rosinenbr tchen
 caramello salato
 salted caramel / Salat mit Karamell
 vegano
 vegan / Vegane
 ai cereali e integrali
 with cereals and whole grains / Getreide und Vollkorn

MINI CROISSANT € 0.9
 (crema, crema gianduia, confettura di albicocche)
 Mini croissants
 (cream, gianduia cream, apricot jam)
 Mini-Croissants
 (Sahne, Gianduiacreme, Aprikosenmarmelade)

Pasticceria

CANNOLI / SFOGLIE € 1.2
 Cannoli / puff pastry
 Cannoli / puff pastry

MARGHERITE DI FROLLA € 1.3
 Daisies puff pastry
 Gänseblümchen Blätterteig

BISCOTTI DI MELIGA € 1.2 / 1.5
 Meliga biscuits
 Meliga Kekse

RISOLE PRODUZIONE PROPRIA € 1
 Puff pastry cake our production
 Blätterteigkuchen unsere Produktion

MUFFIN RICETTA FRANCESE € 3
 Muffin french receipe
 Französisches Muffin-Rezept

MINI MUFFIN € 2
 Mini muffin
 Mini-Muffins

BABY KRAPPEN € 1
 Baby krapfen
 Babykrapfen

Prodotti senza glutine

BACI DI DAMA € 0.9
 Lady kisses
 Dame küsst

OCCHI DI BUE € 2
 Bull's eyes biscuits
 Bull's Eyes Kekse

COOKIES NOCCIOLA E CIOCCOLATO € 2
 Hazelnut and chocolate gluten-free cookies
 Glutenfreie Kekse mit Haselnuss und Schokolade

CROSTATA SENZA GLUTINE € 3.5
 Pie gluten-free
 Kuchen glutenfrei

TORTA ALLE MELE € 3.5
 Apple cake
 Apfelkuchen

TORTA ALLE NOCCIOLE € 3.5
SENZA FARINA
 Hazelnut cake without flour
 Haselnusskuchen ohne Mehl

Specialita salate

FOCACCIA BIANCA	€ 1.8
White focaccia	
Weiße Focaccia	
FOCACCIE FARCITE	€ 5
Filled focaccies	
Gefüllte Focaccia	
PIZZA	€ 3
CROISSANT SALATI	€ 4
Salted croissants	
Gesalzene Croissants	
PANINI	€ 6.5
Sandwiches	
Sandwiches	

TOAST (cotto e fontina)	€ 4.5
Toast (ham & fontina cheese)	
Toast (Schinken und Fontinakäse)	
TOAST SUPER FARCITO	€ 6.5
(cotto - fontina - capricciosa)	
Toast ham - fontina cheese - capricciosa salad	
Toast Schinken - Fontinakäse - Capricciosa Salat	
PANINETTI ASSORTITI	€ 1.8
Assorted mini sandwiches	
Verschiedene Mini-Sandwiches	
PANINETTI FARCITI	€ 3
Filled sandwiches	
Gefüllte Sandwiches	

Bevande analcoliche

ACQUA BICCHIERE	€ 0.5
Glass of water	
Wasserglas	
ACQUA (bottiglia vetro 0,5 l)	€ 2
Water (glass bottle 0.5 l)	
Wasser (Glasflasche 0,5 l)	
BIBITE E SUCCHI	€ 4
(Tonica, brillante, Lemonsoda, Estate limone e pesca, Coca cola, Fanta, Chinotto, Gazzosa, Cedrata Tassoni)	
Soft drinks and fruit juices	
Erfrischungsgetränke und Fruchtsäfte	

SPREMUTA	€ 4
Fresh juice	
Frischer Saft	
SPREMUTA DI LIMONE / POMPELMO	€ 4.5
Lemon / grapefruit fresh juice	
Frischer Zitronen-/Grapefruitsaft	
FRAPPÈ	€ 5
Milkshake	
Milchshake	
CENTRIFUGHE	€ 5
Centrifuge	
Zentrifuge	

Aperitivi

ANALCOLICI IN BOTTIGLIETTA	€ 5
Non-alcoholic in the bottle	
Analcolic-Aperitifs in Flaschen	
ANALCOLICI DELLA CASA	€ 6.5
kiwi - ananas - limone - soda / pesche - arancio - soda	
Non-alcoholic of the house	
Analcolic-Aperitifs	
NEGRONI, AMERICANO	€ 7
SPRITZ / SPRITZ CAMPARI	€ 6.5
MARTINI BIANCO / ROSSO	€ 6
APEROL - BITTER CAMPARI	

APERITIVO DELLE TORRI	€ 7
Base frullato di fragole - limone - spumante	
Strawberry shake base - lemon - sparkling wine	
Erdbeersshake-Basis - Zitrone - Sekt	
APERITIVO DEL GENERALE	€ 7
Succo di pompelmo-curacao - gin - spumante	
Grapefruit juice - curacao - gin - sparkling wine	
Grapefruitsaft - Curacao - Gin - Sekt	
GIN TONIC, MOJITO, RUM COOLER	€ 8
VODKA RED BULL, COCA MALIBU,	€ 8
VODKA LEMON	
COCA BACARDI, COCA PAMPERO	€ 8

Birre

BIRRA ANIMA BIONDA / ROSSA € 6
33 cl
Anima beer white / red 33 cl
Birra Anima bio / rot 33 cl

BIRRA NAZIONALE FORST € 4 / 6
ALLA SPINA NON PASTORIZZATA
Forst National Beer unpasteurized on the spine
Nationales Forst-Bier mit Spina ohne Hirten

CORONA - CERES € 5

MENABREA NAZIONALE € 5

Vini Rossi

DOLCETTO D'ALBA € 6 / 22
"RUTUIN" DOC
Ciabot Berton az.agr. Oberto Marco La Morra

BARBERA D'ALBA € 6 / 28
"RUVEI" DOC
Marchesi Barolo

LANGHE NEBBIOLO DOC € 6 / 28
Cascina Sòt - Monforte d'Alba

BAROLO CANNUBI € 80
Marchesi Barolo

Vini Bianchi

LANGHE FAVORITA € 6 / 28
Az. Agr. Marrone La Morra

ROERO ARNEIS DOCG € 6 / 28
Marchesi Barolo

LANGHE ARNEIS BLANGÉ € 6.5 / 38
Cascina Sòt - Monforte d'Alba

Spumanti e Brut

PROSECCO VALDOBBIADENE € 6.5 / 25
EXTRA DRY DOCG
Borgo Molino

VALENTINO BRUT ELENA € 7 / 40
Podere rocche dei Manzoni
Monforte d'Alba

ALTA LANGA DOC € 7 / 40
(metodo classico)
Cantina Ettore Germano

ALTA LANGA DOC € 7 / 30
(metodo classico)
Coppo

FRANCIACORTA BRUT € 7 / 40
Contadi Castaldi

Vini Passiti

PIEMONTE MOSCATO € 7 / 30
PASSITO DOC

MOSCATO D'ASTI DOCG € 7 / 26

BAROLO CHINATO € 7 / 40

Amari Digestivi

AMARI - LIQUEURS € 5
San Simone, Montenegro, Ramazzotti,
Genepy, Limoncello, Baylis, Averna, Fernet
Branca, Brancamenta, Mirto, Jagermeister,
Sambuca, Amaro del Capo

GRAPPE € 5

WHISKY € 7.5

Gelateria

Macedonie e Gelati

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 7
Fresh fruit salad
Frischer Fruchtsalat

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 8.5
CON GELATO
Fresh fruit salad with ice cream
Frischer Obstsalat mit Eis

MACEDONIA CON GELATO € 9.5
E PANNA
Fruit salad with ice cream and cream
Obstsalat mit Eis und Sahne

COPPA GELATO MISTA € 6
Mixed ice cream cup
Gemischter Eisbecher

MOUSSE € 8.5
PRODUZIONE PROPRIA
Homemade mousse
Hausgemachte Mousse

GHIACCIOLI CON FRUTTA FRESCA € 2
PRODUZIONE PROPRIA
Popsicles with fresh fruit own production
Eis am Stiel mit frischen Früchten aus eigener Herstellung

Affogati

produzione propria



AFFOGATO AL CIOCCOLATO € 9.5
Affogato ice cream in chocolate of our production
Ertränktes Eis in Schokolade aus unserer Produktion

AFFOGATO ALL'AMARENA € 9.5
Affogato ice cream in cherry
Ertränktes Eis in Kirsche

AFFOGATO ALLO ZABAGLIONE € 9.5
Affogato ice cream with zabaglione of our production
Affogato mit Zabaglione aus unserer Produktion

AFFOGATO AL CAFFÈ € 9.5
Affogato ice cream with coffee of our production
Affogato-Eis mit Kaffee aus unserer Produktion

Mousse Special Edition

€ 8.5



La fragola

THE STRAWBERRY /
DIE ERDBEERE

Cake di riso bianco, mousse alla fragola, mousse alla vaniglia, salsa di fragole pochée

White rice cake, strawberry mousse, vanilla mousse, pochée strawberry sauce

Weißer Reiskuchen, Erdbeermousse, Vanillemousse, Pochée-Erdbeersauce



Zabaglione

ZABAGLIONE / ZABAIONE

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

Dark chocolate and Piedmont hazelnut cookies, zabaglione mousse, caramelized puff pastry

Bitterschokolade und Haselnusskekse aus dem Piemont, Zabaglione-Mousse, karamellisierter Blätterteig



La nocciola

THE HAZELNUT / DIE HASELNUSS

Torta di nocciola, mousse alla nocciola, crumble di frolla bacio di dama e spalmabile alla nocciola.

hazelnut cake, hazelnut mousse, crumble of Lady's Kiss shortcrust pastry and spreadable hazelnut.

Haselnusskuchen, Haselnussmousse, Streusel davon Lady's Kiss Mürbeteig und streichfähig Haselnuss.



La meliga

THE MELIGA / DIE MELIGA

Frolla di meliga mousse al fondente e alla vaniglia caramello salato

Meliga mousse pastry with dark chocolate and vanilla, salted caramel

Meliga-Mousse-Gebäck mit dunkler Schokolade und Vanille, gesalzenem Karamell



Il pistacchio

THE PISTACHIO / DIE PISTAZIE

Il pistacchio: cake di riso, mousse al pistacchio, frutti di bosco pochée e pistacchi sabbiati

Pistachio: rice cake, pistachio mousse, pochée berries and sanded pistachios

Pistazien: Reiskuchen, Pistazienmousse, Pochée-Beeren und gemahlene Pistazien



Frutti di bosco

BERRIES / BEEREN

Mousse ai frutti di bosco, pochée ai frutti di bosco intervallata da meringhe e cake al cioccolato senza farina 00, 100% vegetariana

Berry mousse, pochée with berries interspersed with meringues and chocolate cake without 00 flour, 100% vegetarian

Beerenmousse, Pochée mit Beeren dazwischen Baiser und Schokoladenkuchen ohne Mehl, 100 % vegetarisch

Ciocolata

€ 8.5



Ciocolata con panna e cookies

Chocolate with cream and cookies*

Schokolade mit Sahne und Keksen*



Ciocolata con panna e meringhe

Chocolate with cream and meringues

Schokolade mit Sahne und Baiser



Ciocolata con panna e torrone

Chocolate with cream and nougat

Schokolade mit Sahne und Nougat

Zabaione

€ 8.5



Zabaione con sfoglia caramello salato e panna

Eggnog with puff pastry, cream and salted caramel

Eierlikör mit Blätterteig, Sahne und gesalzenem Karamell



Zabaione con panna e torta di nocciole

Eggnog with cream and hazelnut cake, without flour 00

Eierlikör mit Sahne und Haselnusskuchen, ohne Mehl 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.
Alle Zutaten werden in unserem Labor hergestellt. Frische Sahne, handgeschlagen.