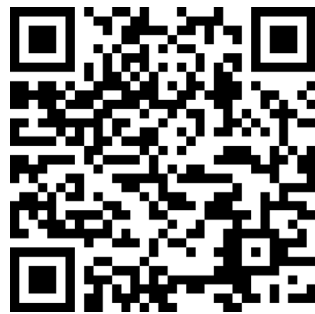


# *La Spigolatrice*

*dal 1998*

Leggi dal QR code il nostro menù



*Cucinare....  
un gesto d'amore.*

**Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.**

**Se sei celiaco, hai allergie o intolleranze alimentari avvertici, adatteremo una procedura adatta alle tue esigenze.**

Users are advised that the foods administered in this exercise may contain one or more of the following allergens as an ingredient or in trace from the production process.  
Are you celiac or do you have food intolerances, let us know, we will adopt a procedure that suits your needs

## *Guide* (Guides)



### **Cereali contenenti glutine**

come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati  
Cereals containing gluten



### **Crostacei e prodotti a base di crostacei**

Crustaceans and products based on crustaceans



### **Uova e prodotti a base di uova**

Eggs and egg products



### **Pesce e prodotti a base di pesce**

Fish and fish products



### **Arachidi e prodotti a base di arachidi**

Peanuts and peanut-based products



### **Soia e prodotti a base di soia**

Soy and soy products



### **Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio**

Milk and milk products



### **Frutta a guscio**

come: mandorle, nocciole, noci comuni, noci anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati  
Nuts



### **Sedano e prodotti a base di sedano**

Celery and celery-based products



### **Senape e prodotti a base di senape**

Mustard and mustard-based products



### **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

Sesame seeds and products based on sesame seeds

SO<sub>2</sub>

### **Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)**

Sulfur dioxide and sulphites



### **Lupini e prodotti a base di lupine**

Lupins and products based on lupine



### **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Molluscs and products based on molluscs

**Veg Per vegetariani**

For vegetarians

**Vegan Per vegani**

For veg



**AFFITTACAMERE • RISTORANTE • PIZZERIA CON FORNO A LEGNA**

**Disponiamo di camere ad uso singolo,**

*We have rooms with beds for single use*

**doppie o matrimoniali,**

*double rooms with single or double beds*

**triple e quadruple,**

*three and four beds,*

**tutte con bagno privato, phon,**

*with private bathroom, hairdryer,*

**frigo bar, aria condizionata, TV, WI-FI.**

*air conditioning, TV, WI-FI and mini bar.*

• **Ampio parcheggio** •

**Chiuso per turno il martedì**  
**Tel. Ristorante 051 81.16.56**  
**Cell. 331 7726286**

*info@laspigolatrice.com*

*San Pietro in Casale (BO)*  
*Via Altedo, 1991 40018*



# Pesce *(Fish)*

Tutto il pesce servito viene precedentemente abbattuto secondo i regolamenti HACCP  
All the raw fish served is previously killed according to the HACCP regulations

**\*É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**  
*\*It is possible that some raw materials can be frozen*

## *Antipasti (Appetizers of fish)*



### **Carpaccio affumicato rucola e bacche rosse**

€ 13

*(secondo disponibilità del giorno: tonno o spada)*

Smoked carpaccio rocket, pink pepper (tuna or swordfish, depending on availability)



### **Impepata di cozze**

€ 11

*(al vino, oppure alla tarantina: con pomodoro e peperoncino)*

Peppered mussels to wine or to tarantina with tomato and chilli pepper



### **Tartare di salmone**

€ 12

Salmon tartare



### **Polipetti alla Luciana in umido con polenta dorata**

€ 13

Stewed Moscardini with fried polenta



### **Misto freddo di mare**

€ 18

Antipasto misto in base alla disponibilità del giorno

Mixed seafood appetizer

## *Primi (First of fish)*



### **Maccheroncini al nero di seppia con gamberi e zucchine**

€ 13

Maccheroncini with squid ink, shrimps and zucchini



### **Risotto alla pescatora**

€ 15

*(nei giorni di grande affluenza minimo 2 persone)*

Seafood risotto - in the days of great affluence for two people -



### **Spaghetti alla chitarra con carbonara di pesce**

€ 14

Spaghetti with seafood carbonara sauce



### **Spaghetti allo scoglio**

€ 18

Seafood spaghetti








### **Tagliolini al salmone**





€ 13

Tagliolini with salmon

## Secondi (Second of fish)

	<b>Frittura di calamari e gamberi</b> Fried squids and prawns	€ 18,5
	<b>Frittura mista di paranza</b> in base alla disponibilità del giorno mixed seafood fried	€ 17,5
	<b>Grigliata solo crostacei(10 pz)</b> in base alla disponibilità del giorno grilled shellfish	€ 32
	<b>Pesce al forno misto oppure singolo pezzo</b> Branzino, Orata, Sogliola o secondo disponibilità 400 gr. baked fish for larger portions	€ 38,5 kg
	<b>Pesce spada alla messinese</b> ( <i>pinoli, capperi e pomodorini</i> ) Messina swordfish steak with pine nuts, capers and cherry tomatoes	€ 15

## Contorni (Side dishes)

	<b>Crema frita</b> Fried custard	€ 7
	<b>Friggione alla bolognese</b> Bolognese friggione sauce	€ 6
	<b>Insalata mista</b> Mixed salad	€ 5
	<b>Patate al forno</b> Baked potatoes	€ 5
	<b>Patate fritte</b> French fries	€ 5
	<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	€ 6
	<b>Spinaci aglio, olio e peperoncino</b> Spinach garlic, oil and chilli	€ 6
	<b>Verdure miste pastellate</b> mixed fried vegetables	€ 7
		

**Coperto € 3,00**

Table service per person € 3,00

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**  
We don't do separated bill

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**  
Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

# Carne e non... (Meat and not..)

## Insalate (Salads)



### Insalatona del contadino

€ 14

Verde, radicchio, carote, rucola, pomodorini, funghi freschi, mozzarella vaccina, scaglie di grana e tonno  
lettuce, chicory, carrot, rocket, tomato, mushrooms, mozzarella cheese, saved parmesan flakes and tuna



### Caprese con bufala

€ 13

Mozzarella di bufala, pomodori e olive  
buffalo mozzarella, tomato and olives

## Antipasti (Appetizers of meat)



### Bruschette pomodorini freschi ed aglio

€ 5,5

Toasted bread with garlic and fresh diced tomatoes



### Cesto di crescentine

€ 5

Basket of crescentine



### Mozzarelline fritte

€ 7

Fried mozzarella nuggets



### Olive all' ascolana

€ 7

Stuffed fried olives



### Tagliere di salumi misti con crescentine fritte e stracchino

€ 14,5

Mixed platter with cold cuts and crescentine Bolognesi and stracchino cheese



### Parmigiano oppure Pecorino accompagnato con miele

€ 8,5

Parmigiano or pecorino cheese and honey

## Primi (First of meat)



### Tagliatelle alla bolognese

€ 9,5

Tagliatelle with bolognese meat sauce



### Gramigna panna e salsiccia

€ 9,5

Gramigna pasta with cream sauce and sausage



### Lasagne verdi alla Bolognese

€ 12

Puff pastry with spinach meat sauce, bechamel sauce, parmesan cooked in the oven



### Passatelli in brodo tradizionale

€ 12

Passatelli in our traditional broth



### Ravioli di patate cacio e pepe

€ 12

Ravioli stuffed with potatoes, cheese and black pepper



### Tortellone di bosco con ricotta, radicchio, speck e porcini

€ 14






Tortellone cheese with chicory, speck and porcini mushrooms

**\*É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**




*\*It is possible that some raw materials can be frozen*

 SO <sub>2</sub>	<b>Tortellini</b> In brodo tradizionale <u>oppure</u> alla panna <i>In our traditional broth or with cream sauce</i>	€ 14
 SO <sub>2</sub>	<b>Tortelli di zucca</b> Burro e salvia <u>oppure</u> con ragù alla bolognese <i>Pumpkin tortelli Butter and sage or with meat sauce</i>	€ 12
 SO <sub>2</sub>	<b>Tortelli ricotta e fichi</b> in crema di pecorino ed emulsione di vincotto, mandorle <i>Ricotta cheese and fig tortelli with concentrated wort and sliced almonds</i>	€ 13

## *Secondi (Second of meat)*

 SO <sub>2</sub>	<b>Cotoletta alla bolognese</b> Bolognese cutlet	€ 16
SO <sub>2</sub>	<b>Entrôcote di manzo al rosmarino gr.250 circa</b> Prime rib with rosemary	€ 16
 SO <sub>2</sub>	<b>Filetto di manzo ai porcini gr.250 circa</b> Beef filet with porcini mushrooms or grill	€ 26
	<b>Filetto di manzo ai ferri</b> (per i celiaci, avvisare il cameriere) Beef filet grill, for celiacs notify the waiter	€ 20
	<b>Gran piatto di verdure e formaggio briè alla griglia</b> Grilled vegetables and briè cheese	€ 14
	<b>Grigliata di carne mista</b> Mix grilled meat	€ 16
 SO <sub>2</sub>	<b>Straccetti di manzo rucola e grana</b> Beef strips with rocket and parmesan cheese	€ 15

## *Contorni (Side dishes)*

 SO <sub>2</sub>	<b>Crema frita</b> Fried custard	€ 7
SO <sub>2</sub>	<b>Friggione alla bolognese</b> Bolognese friggione sauce	€ 6
	<b>Insalata mista</b> Mixed salad	€ 5
	<b>Patate al forno</b> Baked potatoes	€ 5
	<b>Patate fritte</b> French fries	€ 5
	<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	€ 6
	<b>Spinaci aglio, olio e peperoncino</b> Spinach garlic, oil and chilli	€ 6
	<b>Verdure miste pastellate</b> mixed fried vegetables	€ 7

**Coperto € 3**

Table service per person € 3

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**  
We don't do separated bill

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**  
Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person

# Pizze

**Le nostre pizze sono cotte in forno a legna risultando ben cotte, chi desidera cotture diverse consigliamo di farne richiesta in fase di ordinazione. Adottiamo un sistema di lievitazione lunga, per oltre 60 ore, con lievito naturale che ne aumenta la digeribilità'.**

Our pizzas are cooked in a wood oven resulting well cooked, those who wish to cook different types are asked to request it when ordering. We adopt a long leavening system with natural yeast, which increases its digestibility.

## I nostri impasti sono:

Our doughs are:

**Il classico**, con farina manitoba e semola di grano tenero tipo "0" e "1",  
olio evo, olio di girasole, sale, acqua e lievito naturale  
The classic, with manitoba flour and soft wheat flour type "0" and "1"

**L'integrale**, con farina di cereali integrali tipo "2" + € 0,80  
olio evo, olio di girasole, sale, acqua e lievito naturale  
The whole, with whole grain flour "2"

E' disponibile anche **Gluten free** con farina senza glutine certificata chiusa in contenitore con atmosfera protetta, viene condita e cotta in luogo e forno separati dalla postazione della pizzeria + € 3

**prodotto dalla ditta "Italfree":** amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio di extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllum, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossi-propil-meticellulosa,

agenti lievitanti: gluconodeltalattalone, carbonato acido di sodio  
For us products from the "Italfree" company: rice starch, corn starch, sea water, water, potato starch, rice flour, sunflower oil, extra virgin olive oil, legume flour (peas), vegetable fibers (potato, rice, psyllum, flax, lemon, peas), sugar, millet flour, flaxseed flour for cake, salt, fresh brewer's yeast, natural flavors, thickener: hydroxy-propyl-meticellulose, raising agents: gluconodeltalactalone, sodium hydrogen carbonate

## Non si accettano ordini con più di 3 ingredienti in aggiunta alle basi: margherita, rossa e stria

















for the pizzas created by the customer only 3 ingredients are accepted in addition to the bases: margherita, red or stria

















## Non si accettano modifiche in aggiunta sulle pizze indicate:

	<b>Stria</b> pasta di pizza con odori misti e olio d'oliva pizza dough with smells	€ 3,5
	<b>Marinara</b> salsa di pomodoro e olio all'aglio tomato sauce and garlic oil	€ 5
	<b>Margherita</b> salsa di pomodoro, mozzarella tomato sauce, mozzarella cheese	€ 6
	<b>Stria con crudo</b> pasta di pizza e crudo pizza dough and raw ham	€ 7
	<b>Cipolla</b> salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla tomato sauce, mozzarella cheese, onion	€ 7
	<b>Wurstel</b> salsa di pomodoro, mozzarella e wurstel tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel	€ 7
	<b>Funghi freschi oppure trifolati</b> salsa di pomodoro, mozzarella e funghi freschi tomato sauce, mozzarella cheese and raw mushrooms	€ 7

**\*É possibile che alcune materie prime possano essere surgelate**  
\*It is possible that some raw materials can be frozen



	<b>Napoli</b>	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and origan	
	<b>Patatine fritte</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella e patatine fritte tomato sauce, mozzarella cheese and fries	
	<b>Profumosa</b>	€ 7
	salsa di pomodoro, salame piccante e olio all'aglio tomato sauce, spicy salami	
	<b>Prosciutto cotto</b>	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham	
	<b>Tonno</b>	€ 7
	salsa di pomodoro, mozzarella e tonno sott'olio tomato sauce, mozzarella cheese and tuna in oil	
	<b>Salame piccante</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella e salame al peperoncino tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami	
	<b>Salsiccia</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella e salsiccia tomato sauce, mozzarella cheese and sausage	
	<b>Pugliese</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, onion and grated parmesan	
	<b>Siciliana</b>	€ 7,5
	salsa di pomodoro, olive nere, acciughe sott'olio tomato sauce, black olives, anchovies in oil	
	<b>Bufala</b>	€ 8,5
	salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico tomato sauce, mozzarella cheese and basil	
	<b>Parmigiana</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e grana grattugiato tomato sauce, mozzarella cheese, grilled aubergines and grated parmesan	
	<b>Prosciutto crudo</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo tomato sauce, mozzarella cheese and raw ham	
	<b>Romana</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan	
	<b>Delicatezza</b>	€ 8
	Salsa di pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino and rocket salad	
	<b>Funghi porcini</b>	€ 9
	salsa di pomodoro, mozzarella e funghi porcini tomato sauce, mozzarella cheese and porcini mushrooms	
	<b>Speck</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella e speck tomato sauce, mozzarella cheese and speck	

 SO <sub>2</sub>	<b>Al Radicchio</b>	€ 8,5
	salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, radicchio rosso tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, pancetta and red radish	
	<b>Calzone Farcito</b>	€ 8
	salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pr. cotto e ricotta tomato sauce, mozzarella cheese, raw mushrooms, baked ham and ricotta cheese	
 SO <sub>2</sub>	<b>Campana</b>	€ 8,5
	mozzarella, salsiccia e friarielli mozzarella cheese, sausage and friarielli	
	<b>Simona</b>	€ 9
	salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante e cipolla tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, spicy salami and onion	
	<b>Quattro stagioni</b>	€ 9
	salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi e carciofini tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, baked ham, mushrooms and artichokes	
	<b>Verdura alla griglia</b>	€ 9
	salsa di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate di stagione tomato sauce, mozzarella cheese and seasonal grilled vegetables	
	<b>Estiva</b>	€ 9
	mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico mozzarella cheese, cand basil	
	<b>Quattro formaggi</b>	€ 8,5
	mozzarella, emmenthal, pecorino, fontina, grana e ricotta mozzarella cheese, emmenthal, pecorino cheese, fontina, grain and ricotta cheese	
	<b>Rustica</b>	€ 9
	mozzarella, pomodorini, rucola, grana a scaglie e olio tartufato mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket salad, flake grit and truffled oil	
 SO <sub>2</sub>	<b>Spigolatrice</b>	€ 9
	salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, funghi freschi e rucola tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, pancetta, raw mushrooms and rocket salad	
	<b>Virgy</b>	€ 9
	mozzarella, speck in forno e mascarpone mozzarella cheese, speck in oven and mascarpone	
	<b>Alpina</b>	€ 10
	salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, tomino, olio tartufato e speck tomato sauce, mozzarella cheese, raw mushrooms, tomino, truffled oil and speck	
	<b>Crudaiola</b>	€ 10
	salsa di pomodoro, mozzarella, p.crudo, rucola e scaglie di grana tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham	
 SO <sub>2</sub>	<b>Italiana</b>	€ 9
	salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola e salsiccia tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, gorgonzola and sausage	
 SO <sub>2</sub>	<b>Maialona</b>	€ 10
	salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, salame piccante, pr. cotto, salsiccia e pancetta tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, spicy salami, baked ham, sausage and pancetta	
 SO <sub>2</sub>	<b>Stefano</b>	€ 9,5
	mozzarella, pancetta e mozzarella di bufala mozzarella cheese, pancetta and buffalo mozzarella	



## Trentina

€ 9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, f. freschi e trifolati, patate al forno e speck in forno  
tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms



## Montanara

€ 10

salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e bresaola  
tomato sauce, mozzarella cheese, smoked scamorza and bresaola



## Bresaola rucola e grana

€ 11

salsa di pomodoro, mozzarella e bresaola  
tomato sauce, mozzarella cheese and bresaola



## Frutti di mare

€ 16

salsa di pomodoro, pesce in base alla disponibilità del giorno, olio d'oliva e prezzemolo  
tomato sauce, fish according to availability, oil and parsley

### AGGIUNTE ALLE PIZZE TONDE

*Added to pizza*



Formaggio per tipo **da € 1 a € 2**

*Cheese by type*

SO<sub>2</sub> Funghi porcini **€ 2,5**

*Porcini mushrooms*

Funghi freschi **€ 1,5**

*Raw mushrooms*



Patate fritte, al forno o lesse **da € 1 a € 2**

*Potatoes*



Tonno o acciughe **€ 1,5**

*Tuna, anchovy*



Mozzarella vaccina **€ 1,5**

*Mozzarella of cow*

Olive o capperi **€ 1,5**

*Olives, capers*

Bresaola **€ 4**

Prosciutto crudo **€ 2,5**

*Raw ham*

Speck **€ 2,5**



Bufala **€ 2,5**

*Bufalo mozzarella*



Frutti di mare, salmone o gamberi **€ 6**

*Seafood, salmon or shrimp*

Verdure per tipo **€ 1,5**

*Vegetables*

SO<sub>2</sub> Salsiccia **€ 2**

*Sausage*

Verdure miste grigliate o bollite **€ 3**

*Grilled or boiled vegetables*

Pizza tirata + **€ 1,5**

*Pizza pulled*

Pizza con doppio impasto + **€ 3,5**

*Pizza with double dough*

Pizza baby - **€ 1**

**Coperto € 3**

*Table service per person € 3*

**NON SI FANNO CONTI SEPARATI, LO SCONTRINO ED IL PAGAMENTO SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**

*We don't do separated bill*

**Maggiorazione servizio torta portata dal cliente € 0,80 a persona**

*Surcharge cake service brought by the customer € 0,80 per person*

# Bevande *(Drinks)*

SO<sub>2</sub> **Aperitivi alcolici e non da € 5**  
Alcoholic aperitifs and not

SO<sub>2</sub> **VINI SFUSI**  
Bulk wine

Bianco frizzante o rosso fermo  
Sparkling white or still red

Un litro € 10  
Liter

Mezzo litro € 6  
Half liter

Un quarto di litro € 4  
A quarter

Calice di vino sfuso € 3,5  
Glass of wine bulk

SO<sub>2</sub> **BIRRE**  
Beers

**Birra alla spina Bionda**  
Blonde draft beer

Un litro € 10  
Liter

Mezzo litro € 6  
Half liter

0,4cl Birra media € 4,5  
Medium beer

0,2cl Birra piccola € 3,5  
Small beer

**Birra alla spina Rossa**  
Red draft beer

Un litro € 10  
Liter

Mezzo litro € 6  
Half liter

0,4cl Birra media € 4,5  
Medium beer

0,2cl Birra piccola € 3,5  
Small beer

**Birra alla spina Weiss (cruda non filtrata)**  
Weiss draft beer (raw unfiltered)

Un litro € 10  
Liter

0,5cl Birra media € 6  
Medium beer

0,3cl Birra piccola € 4  
Small beer

SO<sub>2</sub> **Birra senza glutine in bottiglia da 33cl € 4,5**  
Gluten free beer

SO<sub>2</sub> **BIRRE IN BOTTIGLIA**  
Bottled beers

Birra 33cl € 4  
Beer

Birra 66cl € 6  
Beer

**BIBITE**

1 litro di acqua naturale o gassata € 3  
1 liter still or sparkling

Mezzo litro di acqua naturale o gassata € 1,5  
Half liter still or sparkling

Coca-cola, in bottiglia di vetro da un litro € 8  
Coca-cola, in a liter glass bottle

Bevande in lattina, coca-cola, sprite, fanta, chinotto € 3,5  
Drink in cans

The, limone o pesca € 3,5  
Tea with lemon or peach

Birra senza alcol 33cl € 4,5  
alcohol free beer

SO<sub>2</sub> **DISTILLATI, AMARI, GRAPPE, RUM....**

Amari € 4  
Bitter

Grappe € 5  
Grappas

Grappe riserva € 6,5  
Reserve grappas

Rum € 5  
Rum

Rum riserva da € 6 a € 10  
Reserve rum

Brandy o Scotch da € 4 a € 8  
Brandy o Scotch

Correzioni classiche € 1,5  
Classic corrections

Correzioni estere € 2  
Foreign corrections

**CAFFÈ**

Caffè € 2

"Decaffeinato" € 2  
Coffee - decaffeinated

Caffè d'orzo € 2  
barley coffee

**TISANERIE**

Cappuccino, Tisane, thè, camomilla € 2,5  
Herbans Teas, thè, chamomile