

MENU

COLAZIONE



OPIFICIO 41

LABORATORIO DEL GUSTO



CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,20
DECAFFEINATO	1,30
GINSENG	1,50
ORZO	1,50
CAFFÈ IN GHIACCIO	1,50
CAFFÈ LECCESE	2
CAFFÈ SHAKERATO	3,50
CAPPUCCINO	1,70
CAPPUCCINO NO LATTOSIO	1,90
ESPRESSINO	1,50
ESPRESSINO NO LATTOSIO	1,70
CAPPUCCIO FREDDO	2
ESPRESSINO FREDDO	3
LATTE MATCHA	3,50
LATTE CHAI	3,50
SPREMUTA	3,50

BAKERY

CORNETTO	1,50
VIENNOISERIE	2,50
PLUMCAKE	3
COOKIES	1
PANCAKE (CAD.)	1,5
PANCAKE FARCITO	3
MIGNON DOTS	0,80
MIGNON DOTS FARCITI	1
PASTICCERIA MIGNON	1
MONOPORZIONE	3
PASTICCERIA DA THÈ	0,50
DESSERT AL PIATTO	6
PASTICCERIA AL KG	25
PASTICCERIA DA TÈ AL KG	25
PEZZO TORTA DA COLAZIONE	1,50
TORTA PER RICORRENZE	25
TORTA COTTA	30
APERITIVO 8 PZ	7
TRIS APERITIVO (CAD.)	3
SWEET FRENCH TOAST	4

pane in cassetta, uova, latte, burro, zucchero semolato, vaniglia, cannella e servito con crema diplomatica o pallina di gelato, frutta fresca, sciroppo d'acero o cioccolato

BEVANDE

ACQUA 0,5 L	1
ACQUA 1 L	2,50
SUCCHI	2,50
SODATI	2,50
SODATI BIO	3
COCKTAIL BASE	7
SPRITZ	6
CALICE PROSECCO	3
CALICE VINO	4
CALICE VALDOBBIADENE	5
CALICE FRANCIACORTA	7
BIRRA	3
BIRRA ARTIGIANALE	6
MEZZO AMARO	2,50
AMARO INTERO	3,50

GELATERIA

COPPETTA	2,50
COPPETTA CON PANNA	3
CONO	2,50
CONO CON PANNA	3
CONO DOPPIA PANNA	3,30
GELATO AL KG	23
AFFOGATO	4
ICE SPACE BRIOCHES	3,50
ARROTOLATO	3

COLAZIONE SALATA

UOVA STRAPAZZATE	9
UOVA ALL'OCCHIO DI BUE	9
OMELETTE	9
AVOCADO TOAST	9
PANCAKES SALATI AL PIATTO	3,50
EXTRA	1

41

COPERTO	1,50
---------	------

ALLERGENI: PER INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SI INVITA LA GENTILE CLIENTELA A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI.