



*Benvenuti!*

*La Famiglia Van de Loo Scalvini è lieta di accogliervi al*

*BISTROT DEL TRASIMENO*

*situato all'interno del Trasimeno Glamping Resort, uno dei nove Glamping Resort di Vacanze col cuore.*

*Vi auguriamo una piacevole esperienza e... Buon appetito!*

*Welcome!*

*The Van de Loo Scalvini Family is pleased to welcome you to the*

*BISTROT DEL TRASIMENO*

*located within the Trasimeno Glamping Resort, one of the nine Glamping Resorts of Vacanze col cuore.*

*We wish you a pleasant experience and... Enjoy your meal!*

*Famiglia Van de Loo Scalvini*

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Louis", with a long horizontal flourish extending to the right.

# ANTIPASTI

## Appetizers

### Bruschetta con pomodoro fresco ramato e basilico

€8

Bruschetta with fresh vine tomatoes and basil  
Bruschetta met verse tomaten en basilicum  
Bruschetta mit frischen Rispentomaten und Basilikum

### Trilogia di bruschette

€10

#### Pomodoro, basilico, paté di tartufo, scamorza, peperoni in agrodolce e olive

Trilogy of bruschette: tomato and basil, truffle pâté and scamorza cheese, sweet-and-sour peppers and olives  
Trilogie van bruschetta: tomaat en basilicum, truffelpaté en scamorza, zoetzure paprika's en olijven  
Bruschetta-Trilogie: Tomate und Basilikum, Trüffelpaté und Scamorza, süß-saure Paprika und Oliven

### Caprese rivisitata

€13

#### Pomodoro concassé ripieno di crema alla mozzarella di bufala e crumble al basilico

Revisited Caprese: concassé tomato stuffed with buffalo mozzarella cream and basil crumble  
Herwerkte Caprese: tomatenconcassé gevuld met buffelmozzarellacreme en basilicumcrumble  
Neuinterpretierte Caprese: Tomatenconcassé gefüllt mit Büffelmozzarellacreme und Basilikumcrumble

### Degustazione di salumi e formaggi scelti dal territorio umbro toscano

€18

Tasting of selected cold cuts and cheeses from Umbria and Tuscany  
Proeverij van geselecteerde vleeswaren en kazen uit Umbrië en Toscane  
Verkostung ausgewählter Wurstwaren und Käse aus Umbrien und der Toskana

### Flan di asparagi in pasta filo su fonduta di pecorino

€15

Asparagus flan in filo pastry on pecorino fondue  
Aspergeflan in filodeeg op pecorinofondue  
Spargelflan in Filoteig auf Pecorinofondue

### *Specialità dello Chef*

#### Carpaccio di manzo

€18

##### con rucola selvatica, petali di grana, riduzione di vin santo e pomodorini gialli

Beef carpaccio with wild rocket, parmesan petals, Vin Santo reduction, and yellow cherry tomatoes  
Rundercarpaccio met wilde rucola, parmezaanvlokken, vinsantoreductie en gele kerstomaatjes  
Rindercarpaccio mit wilder Rucola, Parmesanspänen, Vin Santo-Reduktion und gelben Kirschtomaten

### Polpo scottato

€18

#### su crema di patate allo zafferano, croccante al nero di seppia e pomodorini semi dry

Seared octopus on saffron potato cream, squid ink crisp, and semi-dried cherry tomatoes  
Gegrilde octopus op saffraanaardappelpuree, inktvisinktcracker en halfgedroogde kerstomaatjes  
Gegrillter Oktopus auf Safrankartoffelcreme, Sepiatinten-Cracker und halbtrockneten Kirschtomaten



Vegetariano



Vegano

# PRIMI PIATTI

## First Courses

### Penne rigate al pomodoro e basilico

€10

Penne rigate with tomato and basil  
Penne rigate met tomaat en basilicum  
Penne rigate mit Tomate und Basilikum

### Spaghettoni aglio, olio e peperoncino e pane croccante aromatizzato

€11

Thick spaghetti with garlic, olive oil, chili, and flavored crunchy bread  
Dikke spaghetti met knoflook, olijfolie, chilipeper en gekruid krokant brood  
Dicke Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und aromatisiertem knusprigem Brot

### Rigatone carbonara con guanciale croccante

€14

Rigatoni carbonara with crispy guanciale  
Rigatoni carbonara met krokante guanciale  
Rigatoni Carbonara mit knusprigem Guanciale

### Paccheri trafiletti al bronzo con ragù di manzo

€13

Bronze-drawn paccheri pasta with beef ragù  
Paccheri pasta met rundvleesragù  
Bronzegezogene Paccheri mit Rinderragout

### Lasagne alla bolognese

€15

Lasagna Bolognese style  
Lasagne Bolognese  
Lasagne nach Bolognese Art

### *Specialità dello Chef*

#### Pici alla norcina, salsiccia Umbra e crema di ricotta di pecora

€14

Pici pasta with Umbrian sausage and sheep ricotta cream  
Pici pasta met Umbrische worst en schapenricottacrème  
Pici-Nudeln mit umbrischer Wurst und Schafaricottacreme

### Maccheroncini cacio e pepe rosa

€12

Maccheroncini pasta with cheese and pink pepper  
Maccheroncini pasta met kaas en roze peper  
Maccheroncini mit Käse und rosa Pfeffer

### Risotto ai funghi porcini (MIN 2 PERS)

€16

#### con polvere di porcini, mantecato al tartufo e olio alle erbe

Porcini mushroom risotto, porcini powder, truffle butter, and herb oil (Min. 2 people)  
Risotto met eekhoorntjesbrood, paddenstoelenpoeder, truffelboter en kruidenolie (Min. 2 personen)  
Steinpilzrisotto, Pilzpulver, Trüffelbutter und Kräuteröl (Min. 2 Personen)

### Linguine ai frutti di mare

€18

#### con pomodori datterini scottati, rughetta selvatica e zeste di limone

Linguine with seafood, scalded cherry tomatoes, wild rocket, and lemon zest  
Linguine met zeevruchten, geblancheerde kerstomaten, wilde rucola en citroenschil  
Linguine mit Meeresfrüchten, blanchierte Datteltomaten, Wildrucola und Zitronenzesten



Vegetariano



Vegano

## SECONDI PIATTI

### Second Courses

#### Cotoletta reale di pollo servita con patate krispy

€16

Royal chicken cutlet served with crispy potatoes

Koninklijke kipschnitzel geserveerd met krokante aardappelen

Königliches Hähnchenschnitzel serviert mit knusprigen Kartoffeln

#### *Specialità dello Chef*

#### Rollè di coniglio

€20

#### ripieno di lardo colonnata e erbe di campo con patate al forno e la sua riduzione

Rabbit roll stuffed with Colonnata lard and wild herbs, with baked potatoes and its own reduction

Konijnenrollade gevuld met Colonnata spek en wilde kruiden, met gebakken aardappelen en jus

Kaninchenrollbraten gefüllt mit Colonnata-Speck und Wildkräutern, mit Ofenkartoffeln und eigener Reduktion

#### Filetto di orata

€20

#### scottata al forno, su velo di patate con verdure di stagione e salsa di scarola

Seared sea bream fillet on potato sheet, seasonal vegetables, and escarole sauce

Gebakken doradefilet op aardappelvel, seizoensgroenten en andijviesaus

Gebratenes Goldbrassenfilet auf Kartoffelblatt, saisonalem Gemüse und Endiviensoße

#### Fritto misto

€19

#### calamari e gamberi con verdure in tempura, servito con maionese al lime

Mixed fried calamari and shrimp with tempura vegetables, served with lime mayonnaise

Gemengde gefrituurde calamari en garnalen met tempuragroenten, geserveerd met limoenmayonaise

Gemischte frittierte Calamari und Garnelen mit Tempura-Gemüse, serviert mit Limettenmayonaise

#### Millefoglie di patate

€16

#### con chips di porcini, spuma di Parmigiano e olio verde

Potato millefeuille with porcini chips, parmesan foam, and herb oil

Aardappelmillefeuille met eekhoortjesbroodchips, parmezaanschium en kruidenolie

Kartoffel-Millefeuille mit Steinpilzchips, Parmesanschaum und Kräuteröl

#### La nostra griglia

€23

#### tagliata di manzo rucola e scaglie di grana con patate al forno

Our grill: sliced grilled beef with rocket, parmesan flakes, and baked potatoes

Onze grill: gesneden gegrild rundvlees met rucola, parmezaanschilfers en gebakken aardappelen

Unser Grill: Geschnittenes gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen und Ofenkartoffeln

#### Costata di manzo

€26

#### con verdure alla griglia e patate al forno

Beef rib steak with grilled vegetables and baked potatoes

Ribstuk van rundvlees met gegrilde groenten en gebakken aardappelen

Rinderkotelett mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln

#### Filetto ai porcini e grana

€28

#### con medaglione di patate e verdure di stagione

Beef fillet with porcini mushrooms and parmesan with potato medallion and seasonal vegetables

Rundfilet met eekhoortjesbrood en parmezaan met aardappelmedaillon en seizoensgroenten

Rinderfilet mit Steinpilzen und Parmesan mit Kartoffelmedaillon und saisonalem Gemüse

#### Panino Hamburger di Chianina 200g

€17

#### Pomodoro, insalata, formaggio fuso e bacon servito con patate krispy e salsa BBQ

Chianina beef hamburger (200g) with tomato, lettuce, melted cheese, and bacon, served with crispy potatoes and BBQ sauce

Chianina rundvleeshamburger (200g) met tomaat, sla, gesmolten kaas en spek, geserveerd met krokante aardappelen en barbecuesaus

Chianina-Rindfleischburger (200g) mit Tomate, Salat, geschmolzenem Käse und Speck, serviert mit knusprigen Kartoffeln und BBQ-Soße



## CONTORNI

Side dishes

### Patate al forno

Baked potatoes  
Gebakken aardappelen  
Ofenkartoffeln

€6

### Insalata mix

Mixed salad  
Gemengde salade  
Gemischter Salat

€7

### Rösti di patate

Potato rösti  
Aardappelrösti  
Kartoffelrösti

€6

### Patate crispy

Crispy potatoes  
Knapperige aardappelen  
Knusprige kartoffeln

€6

### Insalata verde

Green salad  
Groene salade  
Grüner Salat

€5,5

### Verdura grigliata

Grilled vegetables  
Gegrilde groenten  
Gegrilltes Gemüse

€7

## INSALATE

Large Salads

### Insalatona Mista

€12,5

**Insalata verde, carote, mais, pomodori, olive, cetrioli e fagiolini**

Green salad, cherry tomatoes, mozzarella, chicken julienne, sweetcorn, onions and yogurt sauce

Groene salade, cherrytomaatjes, mozzarella, kipreepjes, maïs, uien en yoghurtsaus

Grüner Salat, Kirschtomaten, Mozzarella, Hähnchenstreifen, Mais, Zwiebeln und Joghurtsauce

### Caesar Salad

€15

**Insalata iceberg, pomodorini, grana scaglie, tagliata di pollo, bacon, crostini e salsa Caesar**

Iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes, sliced chicken, bacon, croutons and Caesar dressing

ijsbergsla, cherrytomaatjes, parmezaanse vlokken, gegrilde kipfilet, spek, croutons en caesardressing

Eisbergsalat, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Hähnchenstreifen, Speck, Croutons und Caesar-Dressing

## PIZZERIA

### Margherita

#### Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella  
Tomaat, mozzarella  
Tomaten, mozzarella

€7,5

### Marinara

#### Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano  
Tomaat, knoflook, oregano  
Tomaten, Knoblauch, Oregano

€6,5

### Pizza Salame

#### Pomodoro, mozzarella e salame dolce

Tomato, mozzarella, mild salami  
Tomaat, mozzarella, milde salami  
Tomaten, Mozzarella, milde Salami

€8,5

### Napoli

#### Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

Tomato, mozzarella, capers, anchovies  
Tomaat, mozzarella, kappertjes, ansjovis  
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen

€9,5

### Salame Piccante

#### Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella, spicy salami  
Tomaat, mozzarella, pittige salami  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

€9

### Diavola

#### Pomodoro, mozzarella, peperoni e salame piccante

Tomato, mozzarella, bell peppers, spicy salami  
Tomaat, mozzarella, paprika, pittige salami  
Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami

€9,5

### Wurstel

#### Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato, mozzarella, frankfurter sausage  
Tomaat, mozzarella, knakworst  
Tomaten, Mozzarella, Würstchen

€9

### Tonno e Cipolla

#### Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato, mozzarella, tuna, onion  
Tomaat, mozzarella, tonijn, ui  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

€9,5

### Prosciutto e Funghi

#### Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms  
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen  
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen

€10

### Capricciosa

#### Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, origano

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oregano  
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen, artisjokken, oregano  
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen, Artischocken, Oregano

€11



Vegetariano



Vegano

# PIZZERIA

**Bufala**  €11  
**Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini**  
 Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes  
 Tomaat, buffelmozzarella, cherrytomaatjes  
 Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

**Quattro Formaggi Bianca**  €11  
**Mozzarella, formaggi misti**  
 Mozzarella, mixed cheeses  
 Mozzarella, gemengde kazen  
 Mozzarella, gemischte Käsesorten

**Vegetariana**  €10  
**Pomodoro, mozzarella e verdure miste**  
 Tomato, mozzarella, mixed vegetables  
 Tomaat, mozzarella, gemengde groenten  
 Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse

**Calzone Farcito** €9  
**Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi**  
 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes  
 Tomaat, mozzarella, ham, paddenstoelen, artisjokken  
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken

**Tricolore** €11  
**Mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo**  
 Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Parma ham  
 Mozzarella, cherrytomaatjes, rucola, Parma ham  
 Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parma Schinken

**Hawaii** €10  
**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas**  
 Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple  
 Tomaat, mozzarella, gekookte ham, ananas  
 Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

**Porcona** €11,5  
**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante**  
 Tomato, mozzarella, cooked ham, frankfurter sausage, spicy salami  
 Tomaat, mozzarella, gekookte ham, knakworst, worst, pittige salami  
 Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Würstchen, Wurst, scharfe Salami

**King Kong** €10  
**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi, prosciutto cotto, salame dolce**  
 Tomato, mozzarella, gorgonzola, mushrooms, cooked ham, mild salami  
 Tomaat, mozzarella, gorgonzola, paddenstoelen, gekookte ham, milde salami  
 Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Pilzen, Kochschinken, milde Salami

**Salmone** €14  
**Mozzarella, philadelphia, zucchini, salmone**  
 Mozzarella, cream cheese, courgettes, smoked salmon  
 Mozzarella, roomkaas, courgette, gerookte zalm  
 Mozzarella, Frischkäse, Zucchini, Räucherlachs

**Alpina** €9,5  
**Pomodoro, mozzarella, formaggi misti, speck, grana**  
 Tomato, mozzarella, mixed cheeses, speck, Grana flakes  
 Tomaat, mozzarella, gemengde kazen, speck, Grana kaas vlokken  
 Tomaten, Mozzarella, gemischte Käsesorten, Speck, Grana-Käsespäne

# LE PIZZE SPECIALI

## Vacanze col cuore!

### Vacanze

€11

#### Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, porcini

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, wild mushrooms

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, eekhoortjesbrood

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Steinpilze

### Vallicella

€12

#### Mozzarella, tonno, carciofi, olive, peperoni

Mozzarella, tuna, artichokes, olives, bell peppers

Mozzarella, tonijn, artisjokken, olijven, paprika

Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Paprika

### Chianti

€12

#### Mozzarella, salsiccia, porcini, pecorino, olio al tartufo

Mozzarella, sausage, porcini mushrooms, pecorino cheese, truffle oil

Mozzarella, worst, eekhoortjesbrood, Pecorino kaas, truffelolie

Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Pecorino Käse, Trüffelöl

### Weekend

€14

#### Pomodoro, mozzarella, p. crudo, rucola, pomodorini, burrata, olio EVO

Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, burrata, extra virgin olive oil

Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola, cherrytomaatjes, burrata, extra vergine olijfolie

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl nativ extra

### Gabbiano

€12

#### Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, melanzane

Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham, aubergines

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, gekookte ham, aubergine

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken, Auberginen

### Sivinos

€11

#### Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, rucola, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes

Tomaat, mozzarella, olijven, cherrytomaatjes, rucola, parmezaanse vlokken

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanflocken

### Idro

€11,5

#### Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, gorgonzola

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, worst, paddenstoelen, gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilzen, Gorgonzola

### Papillon

€11

#### Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Tomato, mozzarella, French fries, frankfurter sausage

Tomaat, mozzarella, frietjes, knakworst

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Würstchen

### Trasimeno

€12

#### Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni, salamino piccante

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, bell peppers, spicy salami

Tomaat, mozzarella, paddenstoelen, worst, paprika, pittige salami

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Wurst, Paprika, scharfe Salami

#### Aggiunta + €2

Extra Ingredient-Extra Ingrediënt-Zusatz

#### Aggiunta di burrata o salmone + €2,5

Add buffalo mozzarella or burrata or salmon

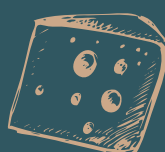
Toevoeging van buffelmozzarella of burrata of zalm

Zusatz von Büffelmozzarella oder Burrata oder Lachs

#### Baby Pizza – €1

Small pizza – Kinderpizza – Kinderpizza

#### Senza glutine + €3,5



## VINO

Wines

### Vini Bianchi

White Wines

|                                              |    |     |
|----------------------------------------------|----|-----|
| "Pomino" Bianco DOC Frescobaldi              |    | €27 |
| "Sorraia" Bianco Bolgheri Podere le Scuderie | €5 | €25 |
| Sauvignon DOC Fossa Mala                     |    | €25 |
| "Caliz" Chardonnay Kurtatsch                 |    | €22 |
| Pinot Grigio IGT Zio Baffa                   | €4 | €24 |
| Il Bianco Vacanze col Cuore                  |    | €15 |

### Vini rossi

Red Wines

|                                             |    |     |
|---------------------------------------------|----|-----|
| Chianti Classico DOCG Coli                  | €4 | €16 |
| "Sorraia" Bolgheri Rosso Podere le Scuderie |    | €28 |
| "Redini" Toscana Rosso Igt Tenuta degli Dei |    | €29 |
| Pinot Nero "Blauburgunder" DOC Kurtatsch    |    | €27 |
| Il Rosso Vacanze Col Cuore                  |    | €15 |

### Vini rosati

Rosè Wines

|                                                 |    |     |
|-------------------------------------------------|----|-----|
| "Sorraia" Rosato Toscana IGT Podere le Scuderie | €4 | €20 |
| Il Rosa Vacanze Col Cuore                       |    | €15 |

### Bianco bollicine

White Sparkling

|                               |    |     |
|-------------------------------|----|-----|
| "l'Anteao" Prosecco Extra Dry | €4 | €20 |
|-------------------------------|----|-----|

### Vino alla spina

Draft wine

|               |    |         |
|---------------|----|---------|
| Bianco /Rosso | €3 | 0.5L €6 |
| White / Red   |    | 1L €10  |

## BIRRA Beers

### Birre alla spina *Peroni Nastro Azzurro* Draft Beer *Peroni Nastro Azzurro*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Birra Piccola – Small Beer    | € 3.00 |
| Birra Media – Medium Beer     | € 5.00 |
| Radler Piccola – Small Radler | € 3.00 |
| Radler Media – Medium Radler  | € 5.00 |

### Birre in bottiglia Bottled Beer

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Nastro Zero 0.33L ( <i>Alcohol-Free</i> ) | € 5.00 |
| Nastro Azzurro 0.33L                      | € 4.00 |
| Peroni gluten free 0.33L                  | € 5.00 |
| Peroni chill lemon 0.33L                  | € 4.50 |
| Capri 0.33L                               | € 5.00 |
| Franziskaner 0.5L                         | € 6.00 |
| Peroni rossa 0.5L                         | € 6.00 |
| Peroni bianca 0.5L                        | € 6.00 |

### Birre artigianali (*Birrificio Rivorsa*) Craft Beer

#### BLONDE ALE 0.5LT – 4.8%VOL €7.00

Birra ad alta fermentazione in stile anglosassone. Colore giallo brillante, profumi fragranti di cereali e fiori, corpo leggero e finale lievemente amaro.

Top-fermented ale in Anglo-Saxon style. Bright yellow color, fragrant notes of cereal and flowers, light body and mildly bitter finish

#### PILS 0.5LT – 4.9%VOL €7.00

Pils a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca. Giallo brillante, profumi erbacei e di cereali. Corpo leggero e finale amaro e fresco.

Low-fermented German-style Pils. Bright yellow, herbal and cereal aromas. Light body with a fresh, bitter finish.

#### BLANCHE 0.5LT – 4.5%VOL €7.00

Blanche belga ad alta fermentazione. Dorata chiara e opalescente, con note speziate e agrumate. Corpo medio e finale morbido e rinfrescante.

Belgian-style top-fermented Blanche. Pale golden and hazy, with spicy and citrusy notes. Medium body and smooth, refreshing finish.

#### PALE ALE 0.5LT – 5.0%VOL €7.00

Pale Ale anglosassone, leggermente ambrata.

Profumi erbacei e agrumati, corpo medio e finale fresco e luppolato.

Anglo-style Pale Ale, slightly amber. Herbal and citrus aromas, medium body and a fresh hoppy finish.

#### DOPPELBOCK 0.5LT – 7.0%VOL € 7.00

Doppelbock tedesca a bassa fermentazione. Rosso intenso, profumi di caramello e frutta secca. Corposa, maltata e rotonda al palato.

German-style low-fermented Doppelbock. Deep red, caramel and dried fruit notes. Full-bodied, malty and smooth.

#### STOUT 0.5LT – 4.0%VOL €7.00

Stout Irlandese, colore scuro e schiuma cremosa. Aromi di caffè, malto e cioccolato tostato. Gusto pieno e finale caramellato.

Irish-style Stout, dark color and creamy head. Coffee, malt and roasted chocolate aromas. Rich taste with a caramelized finish.

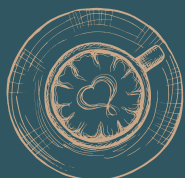
#### SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE 0.5LT – 4.5%VOL € 5.00

Prodotta con cereali senza glutine e malto d'orzo deglutinato\*.

Giallo brillante, leggera e scorrevole, con finale delicato.

Brewed with gluten-free grains and deglutenized barley malt.

Bright yellow, light and smooth, with a delicate finish.



## Caffetteria

Hot drinks

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Caffè Espresso – Espresso Coffee                       | € 1.50 |
| Decaffeinato – Decaffeinated                           | € 1.70 |
| Caffè Corretto – Espresso with Liqueur                 | € 2.00 |
| Caffè Doppio – Double Espresso                         | € 2.20 |
| Tè Caldo – Hot Tea                                     | € 3.00 |
| Cappuccino                                             | € 2.20 |
| Cappuccino di Soia / Avena – Soy / Oat Milk Cappuccino | € 2.50 |
| Cappuccino Decaffeinato – Decaffeinated Cappuccino     | € 2.50 |
| Caffè Americano – Black Coffee                         | € 2.00 |
| Latte Macchiato                                        | € 3.00 |
| Orzo – Barley Coffee                                   | € 1.70 |
| Ginseng – Ginseng Coffee                               | € 1.70 |
| Cioccolata Calda – Hot Chocolate                       | € 3.50 |
| aggiunta di panna montata – with whipped cream         | € 0.50 |
| Caffè Shakerato – Shaken Coffee                        | € 4.00 |
| Brioche – Plain Croissant                              | € 1.60 |
| Brioche Farcite – Stuffed Croissant                    | € 1.80 |

## Bevande

Drinks

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Acqua – Water                                 |        |
| Bottiglia di plastica naturale/frizzante 0.5L | € 1.90 |
| Plastic bottle still/sparkling 0.5L           |        |
| Bottiglia di plastica naturale/frizzante 1L   | € 2.90 |
| Plastic bottle still/sparkling 1L             |        |

### Bibite - Soft drinks

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Succo 0.20LT – Juice                                                        | € 3.50 |
| Bibite in lattina – Canned Soft Drinks                                      | € 3.50 |
| Bibite formato medio – Medium-size Soft Drinks<br>(Spezi, Fanta, Coca-Cola) | € 4.00 |
| Red bull                                                                    | € 4.00 |

## Liquori

Spirits

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Liquori – Spirits | € 4.00 |
| Grappe – Grappa   | € 5.00 |

## DESSERTS

### Brownie servito con caramello salato agli arachidi

€7,00

Brownie served with salted peanut caramel  
Brownie geserveerd met gezouten pindacaramel  
Brownie serviert mit gesalzenem Erdnusskaramell

### Panna cotta alla vaniglia con coulis di lamponi

€6,00

Vanilla panna cotta with raspberry coulis  
Vanille panna cotta met frambozencoulis  
Vanille-Panna Cotta mit Himbeercoulis

### *Specialità dello Chef*

#### Tartelletta con crema pasticcera e frutti di bosco

€7,00

Pastry tart with custard cream and berries  
Taartje met banketbakkersroom en bosvruchten  
Törtchen mit Konditorcreme und Waldbeeren

### Cannolo con ricotta dolce e granella al pistacchio

€7,00

Cannolo with sweet ricotta and pistachio crumbs  
Cannolo met zoete ricotta en pistachenootjes  
Cannolo mit süßer Ricotta und Pistazienstreuseln

### Tiramisù tradizionale

€6,50

Coffee-flavoured dessert with mascarpone and cocoa  
Nagerecht met koffie, mascarpone en cacaopoeder  
Dessert mit Kaffee, Mascarpone und Kakaopulver

