



# MIE NU



**Segafredo**<sup>®</sup>  
— ZANETTI —

## MENU CAFFETTERIA

Caffè espresso	2,50
Macchiato	2,50
Caffè doppio	3,00
Caffè corretto	3,00
Macchiatone	3,00
Cappuccino	3,00
Flat white	4,00
Americano	3,00
Caffè filtro	4,00
<i>Filter coffee</i>	
Latte macchiato	3,00
Iced latte	4,00
(doppio espresso, latte freddo, ghiaccio)	
Iced americano	3,50
(doppio espresso, acqua, ghiaccio)	
Orzo/ginseng (piccolo/grande)	2,50
The caldo	4,00
(Breakfats, Afternoon, Green e Earl Grey)	
Infusi	4,00
(Red Berry Crush, Raspberry Peach, Lemon Ginger, Camomille)	
Mousse di caffè	4,00
Freddo espresso	3,00
Freddo cappuccino	4,00
Cioccolata calda	4,00
Hot chocolate	
Cioccolata con panna	5,00
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
Spremuta d'arancia	5,00
<i>Orange juice</i>	
Succhi Yoga	4,00
(ace, pera , pesca, arancia rossa)	
<i>Fruit juices</i>	
(orange-carrot-lemon, pear, peach, red orange)	
Succhi Yoga ananas 100%	4,00
<i>Pineapple juice</i>	
Nettare Yoga mirtillo	4,00
<i>Blueberry juice</i>	
Macedonia	6,00
<i>Fruit salad</i>	

---

## PASTE DOLCI E SALATE

### Sweet and savoury pastries

Paste dolci	1,50
<i>Sweet pastries</i>	
Torte (trancio)	5,00
<i>Slice of Ferrara traditional cakes</i>	
Biscotti secchi (3 pezzi)	1,50
<i>Selection of 3 homemade biscuits</i>	
Paste dolci mignon	1,00
<i>Sweet pastries</i>	
Donuts	2,50
Cornetti salati ripieni	3,00
<i>Filled Savoury croissants</i>	
Panini ferraresi ripieni piccoli	2,00
Panini ferraresi ripieni grandi	2,50
<i>Filled panino small or large</i>	
Toast (prosciutto cotto, fontina, salsa rosa)	5,00
<i>Toast (ham, cheese, ketchup, mayo)</i>	

## CENTRIFUGHE

### Centrifuges

<b>Centrifuga Energy:</b> mela, zenzero, uva, fragola <i>apple, ginger, grape, strawberry</i>	6,00
<b>Centrifuga Beach:</b> carota, mela, melone, arancia <i>carrot, apple, melon, orange</i>	6,00
<b>Centrifuga Detox:</b> finocchio, mela, mirtilli, zenzero <i>fennel, apple, blueberries, ginger</i>	6,00
<b>Centrifuga Beauty:</b> pesca, carota, kiwi, mela <i>peach, carrot, kiwi, apple</i>	6,00

---

## COPPE GELATO

### Gelato bowl

<b>Coppa Isabel:</b> coppa gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP <i>Ciaculli mandarin ice cream, variegated with "Limone di Sorrento PGI" juice sauce</i>	8,00
<b>Coppa Yogurt e frutti di bosco:</b> coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes <i>Yogurt ice cream cup swirled with strawberry sauce and decorated with blueberries and berry</i>	8,00
<b>Coppa Caffè:</b> coppa gelato alla panna variegata al caffè decorata con chicchi di cioccolato al caffè <i>Dairy ice cream cup with coffee sauce and coffee flavored chocolate chips</i>	8,00
<b>Coppa Spagnola:</b> coppa gelato alla panna variegato all'amarena e decorata con ciliegie amarenate <i>dairy ice cream cup with sour cherry sauce and sour cherries</i>	8,00
<b>Coppa crema e pistacchio:</b> coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati. <i>custard ice cream cup swirled with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios.</i>	8,00

---

## SMOOTHIES/MILKSHAKES

<b>Mr. Original milkshake:</b> ghiaccio, latte, crema cookies, biscotti <i>ice, milk, cream cookies, biscuit topping</i>	7,00
<b>Milkshake Ruby:</b> ghiaccio, latte, crema ruby <i>ice, milk, Cream Ruby</i>	7,00
<b>Strawberry banana smoothie:</b> ghiaccio, latte, fruit elixir fragola, fruit elixir banana <i>ice, milk, Fruit Elixir strawberry, fruit elixir banana</i>	7,00
<b>Mango smoothies:</b> ghiaccio, acqua, Fruit elixir mango, mango topping <i>ice, water, fruit elixir mango, mango topping</i>	7,00
<b>Fruit smoothies:</b> ghiaccio, acqua, frutta fresca, fruit elixir <i>ice, water, fruits, fruit elixir</i>	7,00

## BEVANDE

### Drinks

Coca cola 0,33 l	4,50
Coca cola zero 0,33 l	4,50
Fanta orange 0,33 l	4,50
Lemonsoda 0,33 l	4,50
Lionlap 0,33 l	4,50
Tonic water Erman's 0.2	4,50
Bibita soda Shweppes 0.18 lt	4,50
Bibita cedrata Tassoni 0.2	4,50
The freddo Brodies in vetro	4,50
Aperitivo Campari soda	5,50
Aperitivo Crodino	5,50
Aperitivo Sanbitter rosso	5,50
Acqua Alisea top level 0,75lt	2,50
Acqua minerale naturale/gas 0,50 lt	1,80
Amari	5,00
(Montenegro, Amaro del Capo, Unicum, Jagermeister)	
Distillati	7,00

---

## BIRRE

### Beer

Corona extra 0,33 Lt	5,00
Ichnusa non filtrata 0,33 Lt	6,00
Ichnusa filtrata 0,33 Lt	5,00
Ceres Strong ale 0,33 Lt	6,00
Heineken 0,33 Lt	5,00
Beck's 0,33 Lt	5,00
Lefte rossa 0,33 Lt	6,00
Peroncino 0,25 Lt	4,50

---

## MENU COCKTAILS

### GLI INTRAMONTABILI

<b>Spritz</b>	6,50
Aperol, Campari, Select, Hugo	
<b>Negroni</b>	8,00
gin, vermouth, bitter	
<b>Negroni Sbagliato</b>	8,00
vermouth, bitter e prosecco	
<b>Americano</b>	8,00
vermouth, bitter e soda	
<b>MI-TO</b>	8,00
Campari, Punt e Mes	
<b>Garibaldi</b>	8,00
Campari, succo d'arancia	
<b>Espresso Martini</b>	8,00
vodka, caffè, Kahlúa	

### SPARKLING

<b>Mimosa</b>	7,00
succo d'arancia, prosecco	
<i>orange juice, prosecco</i>	7,00
<b>Bellini</b>	
purea di pesca, prosecco	
<i>peach puree, prosecco</i>	7,00
<b>Rossini</b>	
purea di fragole, prosecco	
<i>strawberry puree, prosecco</i>	

I nostri cocktail specials nascono in collaborazione con Gotha Spiriti nobili, che nasce con un grande amore nel cuore ed un'idea forte in testa: l'amore per il bere italiano e l'idea di poter riscoprire e perfezionare il concetto di aperitivo e il nostro particolare "stile di vita italiano". Lasciatevi sorprendere!

*Our special cocktails are born in collaboration with Gotha Spiriti nobili, which started with a special love and a strong idea in mind: the love for Italian drinking and the goal of rediscovering and perfecting the concept of aperitif and our particular "Italian lifestyle". Let us surprise you!*

---

## **SPRITZ SETTEMMEZZO** 9,00

SETTEMMEZZO liquore al carciofo violetto di San Luca, spumante, soda e acqua di mare  
*SETTEMMEZZO San Luca violet artichoke liqueur, sparkling wine, soda, sea water*

## **AMERICANO DELL'OPERAIO** 9,00

DOK61 Vermouth Operaio, BITTER ALLKO, Angostura Bitter, cetriolo fresco e acqua tonica  
*DOK61 Vermouth Operaio, BITTER ALLKO, Angostura Bitter, cucumber, tonic*

## **NEGRONI DEL MARE** 9,00

MENEGIKS Gin, Bitter Allko, Dok61 vermouth operaio  
*MENEGIKS Gin, Bitter Allko, Dok61 vermouth operaio*

## **DRAI TONIC** 9,00

DRAI vermouth siderale, gocce di caffè, acqua tonica e acqua di mare  
*DRAI vermouth siderale, coffee drops, tonic and sea water*

## **APERITIVO NICHILISTA** 8,50

Bitter Allko e Soda al pompelmo rosa  
*Bitter Allko and pink grapefruit Soda*

## **MENEGIKS & TONIC** 8,50

Menegiks Gin, acqua tonica e acqua di mare  
*Menegiks Gin, tonic and sea water*

---

## **MOCKTAILS**

### **Tonic & Ros:** 7,00

bergamotto/rosmarino cordial, acqua tonica  
*bergamot/rosemary cordial, tonic water*

### **Pineapple Ale:** 7,00

ananas/ pepe rosa cordial, ginger beer  
*pineapple/pink pepper cordial, ginger beer*

### **Cranberry & Thyme:** 7,00

mirtillo/timo cordial, bitter lemon  
*cranberry/thyme cordial, bitter lemon*

### **Santa Maracuja:** 7,00

lime pestato, squeeze maracuja passion, spremuta d'arancia  
*lime, maracuja passion, orange juice*

### **Palomito:** 7,00

pompelmo rosa, lime spremuto, soda  
*pink grapefruit, lime, soda water*

# CANTINA

## BOLLICINE

Sparkling

Spumante Foss Marai Extra Dry Marai de Marai 0.75	20,00
Spumante Malvasia dolce Doc La Doja	20,00
Spumante Extra Dry Milles Prive Lounge	20,00
Spumante Brut Foos Marai Rose	20,00
Spum. Pros. Ex. Dry Bio Doc Treviso Savian	22,00
Spumante Saten Franciacorta Docg Casteldama	40,00
Spumante Franciacorta Brut Cuveé	42,00
Alma Docg Bellavista 0.75	

## VINI BIANCHI

White wine

Vino Ribolla Igt Venezia Polje	25,00
Vino Falanghina Igt Borgotufato	25,00
Vino Gewurztraminer Alto Adige Doc Weindorf	25,00
Vino Pinot Grigio Bio Doc Savian	25,00
Vino Langhe Arneis Doc "Tre fie" Fam. Marrone	25,00
Vino Lugana Doc Campofaino	25,00

## VINI ROSSI

Red wine

Vino Chianti Docg Casa Antica	25,00
Vino Teroldego Rotaliano Doc I Telchi	25,00
Vino Cabernet Franc Bio Doc Savian	25,00
Vino Valpolicella Superiore Doc Campofaino	25,00
Vino Merlot Igt Trevenezie Sutto	25,00
Vino Negroamaro Salento Igp Vigne Sammarco	25,00
Vino Sangiovese Superiore Doc J. Maestri	25,00

I prezzi sono espressi in Euro.

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

