

Breakfast

* Possibilità di alimenti congelati/surgelati

* *Availability of frozen foods*

Elenco allergeni come da allegato II del Reg. UE 1169/11: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi.

Allergen list as per Annex II of EU Reg. 1169/11: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 shell nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphur dioxide, 13 lupine, 14 molluscs.

Caffetteria

Caffè espresso	1,50
Caffè espresso macchiato	1,50
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè corretto	2,00
Macchiatone	2,00
Marocchino	2,50
Cappuccino	2,50
Orzo piccolo	2,00
Orzo grande	3,50
Ginseng piccolo	2,00
Ginseng grande	3,50
Caffè shakerato	4,00
Caffè shakerato corretto	6,00
Latte macchiato	3,00
Latte caldo bianco	2,00
Chai Latte	5,00

BREAKFAST

Miscela di tè a piccole foglie proveniente da Ceylon;

Blend of small-leaf tea from Ceylon;

GOUT RUSSE DOUCHKA

Tè nero aromatizzato con oli essenziali di agrumi;

Black tea flavoured with citrus essential oils;

CHAI

Tè ricco, dolce e speziato, con sentori di cannella e chiodi di garofano;

Rich, sweet and spicy tea with hints of cinnamon and cloves;

EARL GREY YIN ZHEN

Tè nero aromatizzato con bergamotto calabrese;

Black tea flavoured with Calabrian bergamot;

4 FRUITS ROUGES

Miscela di tè neri aromatizzata alla ciliegia, fragola, lampone e ribes;

Blend of black teas flavoured with cherry, strawberry, raspberry and currant;

GUNPOWDER

Tè verde fresco e dissetante con sentori di miele, leggermente affumicato;

Fresh, thirst-quenching green tea with hints of honey, slightly smoky;

JASMIN

Tè verde al profumo di gelsomino, delicato;

Jasmine-scented green tea, delicate;

MISS DAMMANN

Tè verde con zenzero, limone
e frutto della passione;

*Green tea with ginger, lemon
and passion fruit;*

Infusions

5,00

ROOIBOS CARROT CAKE

Tisana con note mielate, dai sentori di noci
e frutta secca;

*Herbal infusion with honeyed notes, hints
of nuts and dried fruits;*

VERBENA

Tisana dal sapore estremamente fruttato e dolce,
note di uva fragola e frutti rossi;

*Herbal infusion with an extremely fruity and sweet
flavour, notes of strawberry grapes and red fruits;*

TISANE DU BERGER

Tisana delicata, profumata e aromatica, sentori
di citronella, menta e fiori d'arancio;

*Delicate, fragrant and aromatic herbal tea, hints
of lemongrass, mint and orange blossom;*

TIGLIO E MENTA

Tisana digestiva con sentori freschi di tiglio e menta piperita;

Digestive herbal tea with fresh scents of lime and peppermint;

CAMOMILLA

Freshly Squeezed Juices and Extracts

6,00

Spremuta d'Arancia

250 ml

Fresh Orange juice

Centrifuga del giorno:
Frutta e verdura di stagione

*Centrifuge of the day with seasonal fruit
and vegetables;*

Fruit Juices

5,00

IL FRUTTETO (Bg)

Pesca

200 ml

Peach

Mirtillo

Blueberry

Albicocca

Apricot

Pera

Pear

Mela

Apple

Water

Acqua San Pellegrino 500 ml

3,00

Acqua Panna 500 ml

3,00

Pastries and Croissants

Croissant vuoto 2,50

Plain Croissant

* 1, 3, 7

Croissant Crema, Marmellata e Pistacchio 3,00

Croissant with Cream, Jam, and Pistachio

* 1, 3, 7

Torte e lievitati della casa 5,00

* 1, 3, 7

Croissant salato 7,00

Culatta di Montagna “Bodria” 14 mesi, Branzi fresco FTB,
maionese e misticanza di stagione;

*Mountain culaccia ham ‘Bodria’ (14 months aged), fresh Branzi
cheese, mayonnaise, and seasonal mixed greens;*

* 1, 3, 7

Snack Bar

Pan brioche sandwiches

Pan Brioche con Culatta Cotta Villani,
Branzi FTB fresco e salsa Tartara; 9,00

*Pan Brioche sandwich with ham, Branzi local
cheese and tartare sauce;*

* 1, 3, 7

Pan Brioche con Lardo Iberico di Patanegra,
Camembert di Bufala e marmellata di Cipolla
di Tropea fatta in casa; 9,00

*Pan Brioche sandwich with Iberian Lard, Local Buffalo
Camembert cheese and home made Tropea onion jam;*

* 1, 7

Pan Brioche con Culatta di Montagna “Bodria”,
Branzi FTB fresco, Maionese e Misticanza 9,00

*Pan Brioche sandwich with Parma ham, Local Branzi
cheese, Mayonnaise and Salad;*

* 1, 3, 7

Pan brioche con Caponata di verdure stagionali
e formaggio Branzi FTB fresco 8,00

*Pan Brioche sandwich with seasonal vegetables
caponata and Branzi local cheese;*

* 1, 7, 9

Pan brioche con Erbette saltate, uova sode,
Branzi FTB fresco e salsa tartara; 9,00

*Pan brioche with sautéed herbs, boiled eggs,
Branzi local cheese and tartar sauce;*

* 1, 3, 7

bû
Bistrot in Carrara