



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

scopri nelle prossime pagine i nostri 18 tipi di espresso!

Decaffeinato	1,80€
Cappuccino	2,00€
Latte macchiato	3,00€
Americano	2,50€
Ginseng	1,90€
Orzo	1,90€
Cioccolata calda	3,00€
+ panna	0,50€
Té e tisane	3,50€

Scegli il tuo latte tra:

- -Vaccino
- -Mandorla + 0.80€
- -Soia + 0.80€
- -Senza lattosio + 0,80€

- "Il <u>nostro caffè</u>" è servito con:
- -Bicchierino di acqua
- -Panna
- -Piccola pasticceria





CAFFÈ GAMMA CLASSIC

RISTRETTO INTENSO

Un ristretto dalle intense note di legni aromatici e speziate, che incontra il più tradizionale gusto italiano

1,50€

RISTRETTO CLASSICO

1,50€

ESPRESSO FORTE

Forte è una miscela dalle note di frutta rossa e di malto, un intenso equilibrio $1.50 \mathbb{C}$

ESPRESSO LEGGERO

Una rinfrescante miscela di caffè espresso con morbide note di cereali tostati e cacao $1{,}50{\in}$

ESPRESSO FINEZZO

Un caffè solo Arabica, con note floreali inebrianti e un'acidità rinfrescante $1.80 \mathbb{C}$

CAFFE GAMMA CREATIONS

BIANCO INTENSO

Un caffè pensato per ricette intense ma equilibrate con il latte ${\bf 3.00} {\bf \in}$

BIANCO DELICATO

Un caffè pensato per ricette a base di latte dolci e vellutate

3,00€

ICE INTENSO

Una miscela di caffè Arabica elaborata per essere degustata fredda, in perfetta armonia con il ghiaccio

3,00€

ESPRESSO CARAMELLO

Caffè espresso con note di caramello, perfetto anche per l'abbinamento con il latte 2,00€

ESPRESSO VANILIO

Un espresso al gusto di vaniglia con una consistenza setosa $2.00 \mathbb{C}$

ESPRESSO NOCCIOLA

Una delicata miscela di Arabica sudamericani, caratterizzata da note di cereali maltati e nocciola caramellata ≳.00€

CAFFĒ GAMMA ORIGINS

ESPRESSO NEPAL

Caffè vellutato con note di pane tostato, realizzato con rari chicchi di Arabica raccolti a mano sull'Himalaya nepalese $3.00 \in$

ESPRESSO GALAPAGOS

Risultato di un ambiente di coltivazione insolito, l'espresso delle Galápagos produce una dolcezza simile a quella del caffè coltivato ad alta quota pur crescend o in pianura, grazie a una biodiversità sorprendente

3,00€

ESPRESSO BRAZIL

Miscela di caffè dolce e vellutata, arricchita dai chicchi di caffè Arabica giallo Bourbon 2,30€

ESPRESSO INDIA

Caffè che porta con sè i profumi dell'India, da degustare in modalità Ristretto o Espresso 2.30€

ESPRESSO COLOMBIA

Un caffè dolce ed equilibrato, con note di cereali tostati e frutti rossi 2,30€

ESPRESSO PERÙ

Un Arabica biologico proveniente da remote aziende agricole peruviane situate sugli alti pendii delle Ande 2.30€

ESPRESSO CONGO

Un morbido caffè biologico con note di cereali, nocciole e lievemente fruttate $2{,}30{\in}$

GOLOSITÀ EXTRA

-Scaglie di mandorle +0,60€

-Scaglie di cioccolato +0,60€

-Crumble di biscotti +0,60€



COLAZIONE

Brioches:

Vuota€1,50Crema€1,80Cioccolato€1,80Nocciola€1,80Marmellata€1,80Pistacchio€2,00Kinder bueno€2,30Crema pan di stelle€2,00

PANCAKES

o WAFFLES

o Crepes:

Nutella e panna

Marmellata di albicocche

Pistacchio

Sciroppo d'acero

Kinder bueno

Yogurt e frutta fresca

Pistacchio

€7,50

Colazione Salata:

Piccola selezione di salumi e formaggi, miele, pane, burro e marmellata.



€8,50





PRANZO & CENA

Pancakes salati o pinsa romana

- 1. Humus di legumi, scaglie di pecorino e pomodori secchi
- 2. Speck, formaggio caprino e pomodori secchi
- 3. Pistacchi, mortadella e bufala DOP
- 4. Salmone affumicato, Philadelphia, pesto di basilico e rucola
- 5. Salame piccante, gorgonzola e rucola
- 6. Pomodorini, mozzarella di bufala, crudo e rucola
- 7. Salmone affumicato, formaggio di capra, pistacchi e pomodori secchi
- 8. Prosciutto di Praga, crema di formaggio erborinato e composta di fichi

13€

Pizza

- 1. Margherita (8,00€)
- 2. Gorgonzola e salame piccante
- 2. Bufala, crudo, pomodoro e rucola
- 3. Prosciutto di Praga, rucola e caprino
- 4. Formaggi piemontesi
- 5. Acciughe del Cantabrico e bufala
- 6. Tonno, basilico e pomodorini
- 7. Porchetta, provola e pepe nero







PIATTI UNICI

Degustazione di formaggi con mostarde e miele	14€
Burrata di Bufala, pomodorini ciliegino e origano bio	12€
Crudo San Daniele, Bufala DOP, rucola, olio evo	14€
Salmone affumicato con olive nere, burrata e capperi	16€
Sottoli e sottaceti con Bufala al piatto	12€
Acciughe con burro e pane dorato	12€
Zuppa del giorno	8,50€
Gran tagliere al fresco	20€







PRANZO & CENA

Toast

Classico:

Formaggio Edammer, prosciutto cotto. €7,00

Vegetariano:

Formaggio Edammer, melanzane, pesto al basilico, pomodoro.





Club sandwich

Il classico:

Pollo, bacon croccante, formaggio, maionese, insalata. $\ensuremath{\mathfrak{C}11,50}$

Vegetariano:

Verdure grigliate, pomodoro, senape, hummus. $\\ensuremath{\mathfrak{E}11.00}$



BIBITE

Acqua naturale 0.5 l	€1,50
Acqua frizzante 0.51	€1,50
Coca Cola	€3,50
Coca Cola Zero	€3,50
Fanta	€3,50
Sprite	€3,50
Tè limone	€3,50
Tè pesca	€3,50
Lemon soda	€3,50
Acqua tonica	€3,50
Ginger beer	€3,50
Red Bull	€4,00
Succhi frutta	€3,50



APERITIVO

+2,50€ A PERSONA BUFFET (solo nel weekend) +3,50€ a perona

APERITIVO **&** LONGDRINK

Accompagnato da un tagliere della casa

50 00 00
00
00
00
00
00
00
00
00
00
00

Gin Tonic\Lemon con

Gin London Dry	€8.00
Gin Bulldog	€8,00
Gin Malfy pompelmo	€9,00
Gin Malfy imone	€9,00
Vodka tonic\lemon	€8,00
Analcolico alla frutta	€6.00



BIRRE 33cl 50cl, 75cl

Genesi 6,50€\9,00€\14,00€

Romantica 0,33cl 6,50€\9,00€\14,00€

Calipsa 6,50€\9,00€\14,00€

Demetra 6,50€\9,00€\14,00€

APERITIVO

+2,50€ A PERSONA BUFFET (solo nel weekend) +3,50€ a perona

VINI calice

€6

Bianchi:

Roero arneis, Chardonnay, Traminer, Malvasia

Rosé

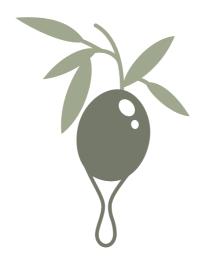
Rosato di puglia

Rossi

Chianti riserva, Nebbiolo, Barbera, Primitivo di Manduria

Prosecco

Cuvee extra Dry, Brut



A tavola si dovrebbe sorridere negli occhi di chi ti sta di fronte, e non allo schermo, però qui puoi connetterti al wi-fi:

> Rete: TIM-77411548 Password: -

Taggaci nelle tue foto: @al_fresco_caffetteria!

Per la tabella allergeni consultare il nostro personale È vietata la vendita alcolici ai minori di 18 anni