

PASTICCERIA • BISTROT

# Arte Dolciaria

VI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI PER LA VOSTRA PAUSA PRANZO  
CON APERTURA DELLA CUCINA DALLE ORE 12.00

---

## ANTIPASTI DI TERRA

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI <sup>(1)</sup>	20 €
CON FORMAGGI SELEZIONATI IN ABBINAMENTO <sup>(1,7)</sup>	25 €
BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, MAIONESE AL MISO E NOCCIOLE TOSTATE <sup>(3,6,7,8,10)</sup>	17 €

## ANTIPASTI DI MARE

TARTARE DI SALMONE*, SALSA TZATZIKI E MELA VERDE CROCCANTE <sup>(4,7)</sup>	16 €
TATAKI DI TONNO*, VELLUTATA DI PISELLI E TOPINAMBUR <sup>(4)</sup>	16 €

---

## PRIMI DI TERRA

SPAGHETTO AL POMODORO FRESCO E BASILICO CON CREMA SOFFICE DI BURRATA <sup>(1,7)</sup>	16 €
TRIS DI TORTELLI DELLA TRADIZIONE <sup>(1,3,7,8)</sup>	13 €

## PRIMI DI MARE

RAVIOLO RIPIENO DI RICOTTA E CARCIOFI, GAMBERI E ZESTE DI LIMONE* <sup>(1,2,7)</sup>	17 €
SCRIGNO CACIO E PEPE, TARTARE DI COZZE E PROFUMO DI LIME* <sup>(1,7,14)</sup>	17 €

---

## SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI MANZO, BIETOLINE SALTATE E SALSA DELICATA ALLO YOGURT E LAMPONE\* <sup>(7)</sup> 24 €

CONIGLIO ALLA CACCIATORA SERVITO CON IL SUO FONDO E VERDURE DI STAGIONE <sup>(1,9,12)</sup> 20 €

## SECONDI DI MARE

POLPO SCOTTATO\*, CREMA DI CANNELLINI E BROCCOLO ALLA BRACE <sup>(14)</sup> 20 €

FILETTO DI BRANZINO\*, MACEDONIA FRESCA DI FRUTTA E VERDURA, CREMA DI CAROTE E ZENZERO <sup>(4)</sup> 20 €



## CONTORNI

INSALATA MISTA 5 €

PATATE AL FORNO 5 €

VERDURE ALLA GRIGLIA 5 €



## LE NOSTRE INSALATE

PARMA 13 €

Gentilina, pomodorini, pane tostato, Prosciutto di Parma DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, glassa gastronomica all'aceto balsamico di Modena IGP <sup>(1,7,12)</sup>

POLLO 14 €

Iceberg, radicchio, datterini, carote, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pollo e salsa yogurt <sup>(7)</sup>

ILARIA 14 €

Gentilina e radicchio, branzino\* al vapore, finocchi e crema di carote e zenzero <sup>(4)</sup>

SALMONE 15 €

Insalata gentile, finocchi, carote, salmone affumicato\* e citronette agli agrumi <sup>(4)</sup>

GUIDO 15 €

Gentilina, tartare di tonno, datterino confit, salsa teriyaki, finocchi e semi di chia <sup>(1,4,6)</sup>



IL PANINO DEL MESE 13 €

Pane artigianale fatto in casa, sfornato quotidianamente secondo disponibilità, straccetti di manzo, zucchine alla scapece profumate alla menta, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e salsa teriyaki <sup>(1,6,7)</sup>

# Arte Dolciaria

## CAFFETTERIA

Caffè espresso, macchiato latte <sup>(6,7)</sup>	1,70 €
Caffè macchiato soia, altro latte <sup>(6,7)</sup>	1,90 €
Caffè espresso doppio	3,00 €
Caffè americano	1,90 €
Caffè espresso con panna <sup>(7)</sup>	2,10 €
Caffè espresso corretto	2,40 €
Caffè d'orzo <sup>(7)</sup>	1,90 €
Caffè d'orzo macchiato soia, altro latte <sup>(1,6,7)</sup>	2,10 €
Caffè al ginseng piccolo, caffè al ginseng macchiato	2,00 €
Caffè al ginseng grande, caffè al ginseng macchiato	2,40 €
Caffè al ginseng macchiato soia, altro latte <sup>(6,7)</sup>	2,30 €
Caffè decaffenicato, macchiato	1,70 €
Caffè decaffeinato macchiato soia, altro latte	1,90 €
Caffè decaffeinato doppio	3,00 €
Caffè americano decaffeinato	1,90 €
Caffè decaffeinato con panna <sup>(7)</sup>	2,40 €
Caffè decaffeinato corretto	2,40 €
Macchiatone <sup>(7)</sup>	1,90 €
Macchiatone soia, altro latte <sup>(6,7)</sup>	2,20 €
Cappuccino <sup>(7)</sup>	2,30 €
Cappuccino soia, altro latte <sup>(6,7)</sup>	2,50 €
Cappuccino decaffeinato	2,30 €
Cappuccino decaffeinato soia, altro latte <sup>(6,7)</sup>	2,50 €
Cappuccino d'orzo <sup>(1,7)</sup>	2,40 €
Cappuccino al ginseng <sup>(7,6)</sup>	2,50 €
Cappuccino d'orzo soia/altro latte <sup>(1,7,6)</sup>	2,80 €
Cappuccino al ginseng soia/altro latte <sup>(7,6)</sup>	2,90 €
Latte macchiato orzo <sup>(1,7)</sup>	2,80 €
Latte macchiato ginseng <sup>(6,7)</sup>	2,90 €
Latte macchiato orzo soia/altro latte <sup>(1,6,7)</sup>	3,00 €
Latte macchiato ginseng soia/altro latte <sup>(6,7)</sup>	3,00 €
Latte caldo o freddo <sup>(7)</sup>	2,40 €
Latte macchiato caldo o freddo <sup>(7)</sup>	2,60 €
Latte di Soia/altro latte <sup>(6,7)</sup>	2,60 €
Latte macchiato Soia/Altro Latte <sup>(6,7)</sup>	2,80 €
Caffè Marocchino <sup>(7)</sup>	2,80 €
Caffè Shakerato	4,10 €
Te e infusi serviti con 3 biscotti di nostra produzione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	5,00 €
Cioccolata calda servita con 3 biscotti di nostra produzione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	6,00 €
Cioccolata calda con panna servita con 3 biscotti di nostra produzione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	6,50 €
Cioccolata Dulcey servita con 3 biscotti di nostra produzione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	6,00 €
Cioccolata Dulcey con panna servita con 3 biscotti di nostra produzione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	6,50 €
Caffè Goloso al Pistacchio, crema al pistacchio, caffè e crema di latte <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	2,50 €
Caffè Goloso allo Zabaione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	2,50 €
crema allo zabaione, caffè e crema di latte	
Cappuccino Goloso al Pistacchio <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	3,00 €
crema al pistacchio, caffè e crema di latte	
Cappuccino Goloso allo Zabaione <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	3,00 €
crema allo zabaione, caffè e crema di latte	
Caffè gourmet serviti con un cioccolatino, <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup> un mignon e due biscotti a scelta del barista	5,00 €
Cappuccino gourmet serviti con un cioccolatino, <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup> un mignon e due biscotti a scelta del barista	6,00 €

# DOLCI & TORTE

## BIGNÈ € 1,30

BIGNÈ CREMA (1,7,3)

BIGNÈ CREMA DI CIOCCOLATO (1,7,3)

BIGNÈ CREMA NOCCIOLA (1,7,3,8)

BIGNÈ ZABAIONE (1,7,3,12)

BIGNÈ MANDORLA DI SICILIA (1,7,3,8)

BIGNÈ CAFFÈ (1,7,3)

BIGNÈ PISTACCHIO DI SICILIA (1,7,3,8)

BIGNE CHANTHILLY (1,7,3)

## MIGNON € 1,30

CREMOSO FONDENTE ALLA GLASSA GASTRONOMICA

ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CREMOSO CIOCCOLATO AL LATTE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

BABELE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CUBO FONDENTE E CAREMELLO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

ESOTICA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

ZUPPA INGLESE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

UNGHERESE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

SACHER (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CUBO TRE CIOCCOLATI (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

AD (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CURD AL LIMONE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

AGATA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

MELODIA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

SMERALDO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

DUCHESSA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

ROCHER (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

ROCHER PISTACCHIO

CESTINO FORESTA NERA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

REGINA 70% (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

TIRAMISU' MIGNON (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

MILLEFOGLIE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

DIPLOMATICA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

DIPLOMATICA AL CIOCCOLATO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CESTINO FROLLA FRUTTA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CANNONCINO MIGNON (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

## MONOPORZIONE € 7,00

TIRAMISU' MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

SFERA MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CAPPUCCINO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

AMBRA MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

PERLA MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

AD MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CURD AL LIMONE MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

CROSTATINA DI FRUTTA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

DUCHESSA MONO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

ROCHER (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

UNGHERESE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

ZUPPA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

SACHER BARRY (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

BABELE (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

BASTONCINO (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

REGINA (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

## FOOD FOR APERITIF

TRIS DI TARTINE (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	5 €
A "FANTASIA DELLO CHEF"	
TARTINA A "FANTASIA DELLO CHEF" (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	cad 2 €
TAGLIERE DI SALUMI CON FOCACCIA (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	x uno 12 €
TAGLIERE DI SALUMI CON FOCACCIA (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	x due 20 €
TAGLIERE DI FORMAGGI CON FOCACCIA (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	6 €
APERITIVO DELLA CASA (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	
(PATATINE, TRANCIO DI PIZZA/PANINO)	incluso con il drink

## SPRITZ CORNER

APEROL Aperol, vino bianco frizzante, soda (12)	7 €
CAMPARI Campari, vino bianco frizzante, soda (12)	7 €
HUGO St.Germain, menta, succo di lime, vino bianco frizzante, soda (12)	10 €
SELECT Select, vino bianco frizzante, soda (12)	8 €
FUSETTI Fusetti, vino bianco frizzante, soda (12)	9 €
PASSION Passoa, vino bianco frizzante, soda (12)	8 €
ITALICUS Italicus, vino bianco frizzante, soda (12)	8 €
CYNAR Cynar, vino bianco frizzante, soda (12)	8 €
LEMON Limoncello, vino bianco frizzante, soda (12)	8 €

## GRANDI CLASSICI

AMERICAN AD (12)	10 €
Vermouth del Professore, Fusetti bitter, Indian Premiun Tonic, Angostura	
AMERICANO (12)	8 €
Vermouth Berto, Campari bitter, soda	
NEGRONI (12)	8 €
Vermouth Berto, Campari bitter, Gin London Dry	
NEGRONI SBAGLIATO (12)	8 €
Vermouth Berto, Campari bitter, vino bianco frizzante	
MI-TO (12)	9 €
Vermouth Berto, Campari bitter	
MOSCOW MULE (12)	8 €
Vodka, Ginger Beer, succo lime	
DAIQUIRI (12)	8 €
Rum chiaro, succo lime, sciroppo di zucchero	
PALOMA (12)	8 €
Tequila, soda pompelmo rosa, succo lime	
CAIPIRINHA (12)	8 €
Cachaca, succo lime, zucchero di canna bianco	
GARIBALDI (12)	8 €
Succo d'arancia, Campari bitter	
WHITE RUSSIAN (7,12)	8 €
Vodka, Kahlua, top di panna	

WHITE WINTER MULE <sup>(1,12)</sup>	8 €
Vodka, Ginger beer, succo lime, honey mix	
AMARETTO SOUR <sup>(12)</sup>	8 €
Amaretto di Saronno, succo lime, sciropo di zucchero, albume pastorizzato	

## AD'S SIGNATURE

CRUMBERRY WINTER <sup>(12)</sup>	10 €
Vodka, succo al mirtillo, succo lime e rosmarino affumicato	
ORANGE BLOSSOM STORM 2.0 <sup>(12)</sup>	10 €
Tequila, Aperol, succo all'arancia, succo lime, sciropo di zucchero	
LIQUIRICE ALEXANDER <sup>(7,12)</sup>	10 €
Dry gin, amaro alla liquirizia, panna	
AMBER LEAVES <sup>(12)</sup>	10 €
Dry gin, succo alle mele, honey mix, succo lime, orange bitter	
TRADER <sup>(12)</sup>	10 €
Rhum giamaicano, succo all'ananas, succo lime, sciropo passion fruit, Angostura	

## MOCKTAIL

VIRGIN BITTER <sup>(12)</sup>	9 €
Bitter analcolico, succo all'arancia, Indian premium tonic	
VIRGIN COLADA <sup>(12)</sup>	8 €
Succo all'ananas, concentrato al cocco e succo lime	
VIRGIN MOJITO <sup>(12)</sup>	8 €
Zucchero bianco, succo lime, soda, lemon e menta	
CRUMBERRY VIRGIN <sup>(12)</sup>	8 €
Succo al mirtillo, succo lime, concentrato al mango, soda al pompelmo	
STRAWBERRY EXPLOSION <sup>(12)</sup>	8 €
Succo d'arancia, concentrato alla fragola e succo lime	
CITRUS FRUIT <sup>(12)</sup>	8 €
Succo all'arancia, concentrato al passion fruit, limone, sciropo di zucchero	
GINGER SOMBRERO <sup>(12)</sup>	8 €
Sciropo d'agave, Ginger Beer, succo lime,	
THE PRINCESS <sup>(12)</sup>	8 €
Sciropo di sambuco, succo lime, soda al pompelmo	
HUGO ANALCOLICO <sup>(12)</sup>	8 €
Sciropo di sambuco, succo lime, soda e menta	

## GIN

GRETCHEN	12 €
OXLEY	15 €
DEL PROFESSORE MADAME	12 €
DEL PROFESSORE MONSIEUR	12 €
MALFY L'ORIGINALE	11 €
MALFY ROSA POMPLEMO	11 €
MALFY ORANGE	11 €
MALFY LIMONE	11 €
MONKEY 47	14 €
PETER IN FLORENCE	12 €
ELEPHANT GIN	12 €
HENDRIK'S GIN	12 €
MARE	13 €
BULLDOG	10 €
CITADELLE	12 €

E MOLTI ALTRI... CHIEDI ALLO STAFF!

## BEER

BIRRIFICIO FARNESE - CHICA BLONDEALE	6 €
Bionda leggermente speziata con profumi di malto e schiuma compatta e resistente <sup>(1)</sup>	
BIRRIFICIO FARNESE - LELLI KELLER KELLER	6 €
Bionda all'aroma di malto con schiuma leggera <sup>(1)</sup>	
BIRRIFICIO FARNESE - BIANCASPINA BLANCHE	6 €
Bionda chiara rinfrescante con aromi speziati e agrumati con schiuma compatta <sup>(1)</sup>	
BIRRIFICIO FARNESE - PASHÀ IPA	6 €
Ambrata dolce ed esotica con schiuma compatta <sup>(1)</sup>	
BIRRIFICIO FARNESE - BOIS DE ROSE	6 €
Rossa speziata al profumo di malto <sup>(1)</sup>	
CORONA EXTRA	5 €
Lager mediamente alcolica ed effervescente di colore giallo paglierino brillante con una schiuma sottile e evanescente, dal corpo leggero e dal gusto delicato con note fruttate e retrogusto erbaceo <sup>(1)</sup>	

## CARTA DEI VINI

	calice / bottiglia
CHAMPAGNE	
Charles Collin Brut <sup>(12)</sup>	10,00/70,00 €
FRANCIACORTA	
Monte rossa p.r Brut <sup>(12)</sup>	7,00/50,00 €
Monte rossa p.r Sansevé Satèn <sup>(12)</sup>	8,00/55,00 €
Monte rossa Flamingo Rosé Brut <sup>(12)</sup>	7,00/60,00 €
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut <sup>(12)</sup>	65,00 €
TRENTO DOC	
Felsen Brut <sup>(12)</sup>	9,00/50,00 €
Ferrari Perlè Brut <sup>(12)</sup>	70,00 €
METODO CHARMANT	
Valdobbiadene DOCG <sup>(12)</sup> Prosecco Superiore Brut	6,00/30,00 €
VINI BIANCHI	
Gerwurztraminer Alto Adige DOC <sup>(12)</sup> Peter Zemmer	6,00/30,00 €
Chardonnay DOC Peter Zemmer <sup>(12)</sup>	6,00/30,00 €
Ribolla Gialla Friuli <sup>(12)</sup> Colli Orientali DOC Zorzettig	6,00/27,00 €
Falanghina Beneventano IGP <sup>(12)</sup> Terre Stregate	6,00/27,00 €
VINI ROSSI	
Montepulciano d'Abruzzo DOC Rubiolo <sup>(12)</sup>	6,00/25,00 €
Valpolicella Ripasso Classico <sup>(12)</sup> Superiore DOC Aldegheri	6,00/30,00 €
Lagrein Alto Adige DOC <sup>(12)</sup> Peter Zemmer	6,00/30,00 €
Chianti Colli Senesi DOCG <sup>(12)</sup> Tenuta Casabianca	6,00/25,00 €
Chateau Bel Air <sup>(12)</sup> Saint Croix Du Mont 2020	7,00/35,00 €

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni o tracce degli stessi, a causa di possibili contaminazioni crociate.

*Customers are kindly informed that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients considered allergens or traces of the same due to possible cross-contamination.*

Vi preghiamo di segnalare le vostre intolleranze alimentari o allergie al momento della ordinazione.

*Please inform us of any food intolerances or allergies when placing your order.*

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. Ue n. 1169/2011

*List of allergens used in this establishment, as listed in Annex II of EU Regulation No. 1169/2011.*

**01** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.

*Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.*

**02** Crostacei e prodotti a base di crostacei.

*Crustaceans and products based on shellfish.*

**03** Uova e prodotti a base di uova.

*Eggs and by-products.*

**04** Pesce e prodotti a base di pesce

*Fish and products based on fish.*

**05** Arachidi e prodotti a base di arachidi.

*Peanuts and peanut-based products.*

**06** Soia e prodotti a base di soia.

*Soy and soy-based products.*

**07** Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso).

*Milk and dairy products (lactose included).*

**08** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

*Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland and their by-products.*

**09** Sedano e prodotti a base di sedano.

*Celery and products based on celery.*

**10** Senape e prodotti a base di senape.

*Mustard and mustard-based products.*

**11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*Sesame seeds and sesame seed-based products.*

**12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.

*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.*

**13** Lupini e prodotti a base di lupini.

*Lupine and lupine-based products.*

**14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Molluscs and products thereof.*

\* Prodotto surgelato

\* *Frozen product*