



Café

Catturare il gusto di un ricordo di infanzia o di un dolce che mangiavo da bambino, oppure di un viaggio che mi ha portato in mercati di cui sento ancora il profumo.

Questo il concetto della mia pasticceria e della mia cucina, questo per me è contemporaneo, contemporaneo è oggi, è adesso.

# Colazione

Caffè	€1,5
Cappuccino, latte macchiato	€2
Ginseng e orzo	€1,8
Caffè alla nocciola	€2,5
Caffè al caramello salato	€2,5
Caffè viennese	€2,5
Americano	€2,5
Marocchino caldo	€2
Illycrema	€3,5
Duetto	€3,5
Trio	€3,5
Cappuccino freddo con crema di latte	€2,5
Espresso shakerato	€2,5
Irish coffee	€5
The Dammann	€4
A scelta dalla carta dei the	
Cioccolata calda	€4,5
Classica, zenzero, 5 spezie	

# Viennoiserie

LA COLAZIONE ARTIGIANALE SENZA GRASSI  
IDROGENATI E A LENTA LIEVITAZIONE

Cornetto o brioche vuoti	€1,2
Cornetto all'italiana Cioccolato / Crema pasticceria / Albicocca Frutti di bosco / Integrale al miele	€1,5
Cornetto vegano	€2
Pain au chocolat	€1,5
Sombrero agli agrumi o cannella	€1,5
Brioche crema e amarena	€1,5
Ciambella frita	€1,8
Ciambella frita mignon	€1,2
Strudel di pasta sfoglia Strudel di pasta sfoglia della casa con mele annurche campane IGP	€3
Choco rhum Treccia ripena di crema alla nocciola e cioccolato con glassa profumata al rhum	€1,8
Sfogliatella Riccia / Frolla	€2,5
Sfogliatella mignon	€1,2

# International Breakfast

**Eggs & Bacon** €8  
2 uova al tegamino con guanciale di maiale bianco del Sannio croccante e pane tostato

**Pancakes** €7  
3 pancakes con sciroppo d'acero  
Aggiunta panna e frutta +€1

**Pane, burro e marmellata** €4,5  
2 fette di pane a lievitazione naturale, burro di panna e selezione di confetture

**Yogurt greco con muesli** €5  
Aggiunta frutta secca +€1,2  
Aggiunta miele +€1,2

# Succhi & Bibite

Spremuta di arancia €4

Succhi di frutta Yoga €3,5  
Arancia / Ace / Pompelmo / Pesca / Pera / Mirtillo /  
Ananas

Succhi veggie €3,5  
Mela, mango e zucca / Carota nera, rapa rossa e  
frutti di bosco / Mango e pesca

Limonata bio €3,5  
Cortese

Aranciata rossa bio €3,5  
Cortese

Ginger beer €3,5  
Cortese

Sodati €3  
Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Chinotto Cortese /  
Cedrata Cortese / Campari soda

The freddo Fuze €3,5  
Limone e citronella / Pesca

Analcolici in bottiglia €3,5  
Ginger rosso Cortese / Cocktail bianco S.Pellegrino /  
Crodino

Crodino frutti rossi €4

# Acqua

<b>Acqua 1 lt</b>	€3
Panna / S. Pellegrino	
<b>Acqua 0,5</b>	€2
Panna / S. Pellegrino	
<b>Acqua 0,5</b>	€1,5
Natia / Ferrarelle	
<b>Acqua brillante</b>	€2

# Acqua Tonica

<b>Fever Tree india</b>	€3
Rinfrescante, con chiare note di limone che si sposano perfettamente con il sapore Amaro del chinino	
<b>Cortese tonic</b>	€3
Cortese Pure Tonic è molto frizzante, con una moderata sensazione amaricante, data dal chinino, che la rende molto dissetante.	
<b>Fentimans Yuzu tonic</b>	€3,5
Tonica prodotta con una infusione di estratti di Yuzu, un agrume dall'aspetto di un piccolo pompelmo con buccia irregolare, di colore giallo chiaro.	
<b>Fever Tree Edelflower</b>	€3
Mescolando gli olii essenziali da fiori di sambuco inglese selezionati a mano con il chinino della più alta qualità dalla Repubblica Democratica del Congo, Fever-Tree ha creato una deliziosa variazione floreale dell' acqua tonica indiana.	





# Pâtisserie



# Firmati

LA NOSTRA SELEZIONE DI MONOPORZIONI ANCHE  
SENZA GLUTINE E VEGAN. SCEGLI LA TUA PREFERITA.

 **Giffoni** €5  
Crocante al pralinato, morbido alla nocciola,  
cremoso al pralinato, namelaka al cioccolato al latte  
40%

 **Havana** €5,5  
Crocante al cioccolato, caramello al rhum,  
cremoso al latte jivara, mousse al cioccolato 66%

 **India** €5  
Crocante al curry, morbido al cocco, gel al limone,  
cremoso mango e zenzero, composta di mango,  
crema montata al cocco

 **Mojito** €5  
Crocante al sesamo nero, confit al lime, mousse  
cioccolato bianco profumata al rhum bianco

**Pastiera contemporanea** Biporzione €7  
1/2 chilo €15  
Frolla al cacao, marmellata di arance amare, flan  
di grano cotto e ricotta di bufala Campana DOP,  
crocante al cacao, crema al cioccolato 66%  
Caraibe

 **Pink** €5  
Streusel alla mandorla, composta di frutti rossi e  
acqua di rose, crema alla vaniglia Tahiti

**Raggio di sole** €5  
Biporzione €7  
Frolla sablè, croccante alle mandorle e limone,  
madeleine al limone, cremoso al limone, cremoso  
alla vaniglia tahiti, crema montata gli agrumi


-  **Ricotta e pere** €5  
Croccante al pralinato, morbido alla nocciola, composta di pere Abate, bavarese alla ricotta di bufala campana DOP
- Sacher** €5  
Biscotto sacher, confettura di albicocche 70%, ganache al cioccolato 60%
-  **Tiramisù** €5  
Morbido alla mandorla, caffè arabica, cremoso al caffè e pralinato di caffè, mousse leggera al mascarpone
-  **Caraibe vegan** €5  
Biscuit al cacao, caramello vegano, mousse al cioccolato vegano
-  **Caramel** €5  
Biscuit al cacao, speculoos, caramello liquido, ganache al Dulcey
-  **Cassatina al pistacchio** €5  
Biscuit alla mandorla, cremoso al pistacchio, crema di ricotta di bufala
-  **Cheesecake alla fragola** €5  
Streusel alla cannella, confit alla fragola, ganache al formaggio
-  **Coconut vegan** €5  
Croccante al cocco, confit di mango, passion e banana, sesamo nero, crema al cocco

 **Crème brûlée** €5  
Biscotto ricomposto alla mandorla, crema cotta  
caramellata alla vaniglia Tahiti, crema montata alla  
vaniglia Tahiti

**Éclair al limone e bergamotto** €5  
Pasta choux, croccante alle mandorle, cremoso al  
limone e bergamotto

**Éclair alla vaniglia Tahiti** €5  
Pasta choux, croccante alle mandorle, cremoso alla  
vaniglia Tahiti, mandorle caramellate

**Foresta nera** €5  
Biscuit al cacao, croccante al cacao, confit di  
amarena, mousse al cioccolato 66%

 **Felicidad** €5  
Croccante al cioccolato, morbido al cioccolato,  
cremoso al 66% e cointreau, crema all'arancia

 **Frasier** €5  
Madeleine al limone, croccante alla mandorla,  
composta di fragole, crema alla vaniglia Tahiti

# Mignon & Macarons

**Mignon** €1,2  
Pina colada / Pink / Caramel / Arabica / Giffoni / Ricotta e pera

**Macarons** €1,5  
Fragola / Vaniglia / Ribes nero / Nocciola / Pistacchio / Mela verde / Liquirizia / Lampone e cioccolato / Lime / Arachidi / Mango e passion fruit / Cioccolato 66%

**Ciocolatino contemporaneo\*** €1,2  
Cocco / Banana e pralinato / Ribes nero / Pistacchio / Nocciola / Cioccolato 66% / Caffè e anice / Arachidi / Passion fruit / Menta

**Marron Glacè** €1,5

**Plateau degustazione** €10  
In abbinamento ai nostri rum  
2 macaron al cioccolato, 3 praline, 3 marron glacè

**Degustazione selezione cioccolato Valhorna** €10  
Selezione cioccolato Gianduja, Caraibe 66%, Guanaja 70%, Abinao 85%, Grue di Cacao

MODERN FOOD ERA



*Marco Cesare Merola*