



al
PICCOLO
coffee · drinks · food & more



C A F F E T T E R I A

caffè espresso	1.30
caffè americano	1.80
Caffè decaffeinato	1.50
caffè corretto	2.00
caffè di orzo piccolo	1.50
" grande	1.80
ginseng piccolo	1.50
" grande	1.80
cappuccino	1.80
cappuccino xxi	3.50
latte macchiato	2.50
marocchino	1.60
marocchino con nutella	2.50
latte bianco piccolo	1.00
" grande	1.80
té e infusi	2.50
cappuccino di soia	2.00
cappuccino di orzo/ginseng	2.00
spremuta di arancia	3.50
succhi di frutta	3.00
succo di mela 100%	3.00
apfelschorle	3.50

Coffee on the rocks

caffè in ghiaccio con latte di mandorla	2.50
iced cappuccino	3.50
caffè shakerato	3.50
caffè shakerato con liquore	4.30
crema al caffè	3.00

dalla nostra vetrina

brioche	1.60
brioche vegana	1.80
focaccia	1.50
pizza	1.50

le nostre torte homemade

crostata	3.00
strudel di mele	3.50
torta della nonna	3.50

...



*entra per vedere cos'altro c'è
come in and take a look*

D

R

I

N

K

S

Birre

alla spina

ichnusa bionda	0.20	€3
	0.40	€5
kardinal rossa	0.20	€4
	0.40	€6

In bottiglia

Becks 33cl	€ 3.50
moretti 66cl	€5
ichnusa non filtrata 33cl	€4
tennents 33cl	€4
franziskaner weizen 50cl	€6
leffe rouge	€5
corona 33cl	€4
birra zero alcol	€4

Vino sfuso

Chardonnay	0.25l	€6
merlot	0.50l	€10
rosato	1l	€18

Vino

calice €5 • bottiglia €28

i bianchi

Pigato (Liguria)
vermentino (Liguria)
greco di tufo (Campania)
ribolla gialla (Friuli Venezia Giulia)
gewurztraminer (Trentino a/a)
muller thurgau (Trentino a/a)

I rossi

rossese (Liguria)
ormescio (Liguria)
lagrein (Trentino a/a)
refosco dal peduncolo rosso (Friuli Venezia Giulia)

I rosati

schiava (Trentino a/a)
Alghero rosato (Sardegna)

Le bollicine

Prosecco docg	€4.50/18
---------------	----------

C

O

C

K

T

A

I

L

S

spritz €6

Aperol

campari

limoncello

passion fruit

sarti

venturo

hugo:

sciroppo di sambuco, lime, menta

mochtails €6

Paradise : frutta fresca • succo
all'ananas • cocco

Virgin mojito: zucchero • lime • menta • soda

Virgin colada: succo all'ananas • cocco

Virgin paloma: succo al pompelmo • lime •
sciroppo di agave

cocktails €8

Negroni: Campari • gin • vermouth rosso

Sbagliato: Campari • vermouth
rosso • prosecco

Americano: Campari • vermouth rosso • soda

Negroski: Campari • vermouth rosso • vodka

Mojito: rum • lime • menta • zucchero

Gin tonic: gin • tonica

Cuba libre: rum scuro • coca cola

Pina colada: rum • cocco • succo all'ananas

Caipirinha: cachaca • lime • zucchero

Caipiroska fragola:

vodka • lime • zucchero • fragole

Baileys banana colada: baileys • cocco • succo
all'ananas • banana

Moscow mule: vodka • ginger beer • lime

Italian mule: gin Italiano • ginger beer • lime

Long Island iced tea: rum • vodka • tequila •
gin • triple sec • zucchero • lime • cola

Paloma: tequila • succo al
pompelmo • lime • sciroppo di agave

Tequila sunrise: tequila • succo di arancia •
granatina

Maxi toast €5

Classico: prosciutto cotto•formaggio•pomodoro•maionese (1.3.7.10.12)

Spicy: prosciutto cotto•formaggio•pomodoro•salsa piccante (1.3.7)

Veggie: pomodoro•rucola•formaggio•salsa rosa (1.7.3)

Plant based: pomodoro•affettato•formaggio•salsa tutto plant based (1.6.10)

Panini e piadine € 8

Aloha: pomodoro•mozzarella•tonno•salsa rosa•insalata (1,3,7)

Shaka: prosciutto cotto•pomodoro•gamberetti*•salsa rosa (1,2,3,12)

Jetty: bresaola•pomodoro•Philadelphia•rucola (1,3,7)

Mistral:prosciutto crudo• pomodoro •mozzarella• Maionese•insalata (1,3,7)

Baja: speck•brie•maionese (1,3,7)

Onda: salame•formaggio•pomodoro•maionese•insalata (1,3,7)

Garda: carpaccio di carne salada •pomodoro• Philadelphia•rucola +2€ (1,7,8)

Vento: verdure grigliate•mozzarella•pesto (1,7)

Plant based: affettato e formaggio e maionese vegetali•pomodoro•insalata (1,6,10)

panini piadine e toast non sono disponibili a cena

Gli Hamburger

Con pane fatto in casa

Classico: hamburger di manzo•pomodoro• formaggio • insalata•salsa (1.3.7) €10

Bomba:hamburger di manzo•burrata•cipolla grigliata• pomodoro•insalata•salsa (1.3.7) €12

Veggie:hamburger vegetale•pomodoro•formaggio• insalata•salsa (1.3.7) €10

opzioni vegane disponibili: pane plant based, formaggio vegetale, salsa vegetale +€1.50

Le insalatone €9

Maestrale: insalata• pomodoro•mozzarella•mais•carote•uovo (3.7)

Libeccio: insalata•pomodoro•mozzarella•tonno•olive taggiasche (4.7)

Scirocco: insalata•gamberetti*•salsa cocktail (2.12)

Ponale: insalata•bresaola•mele•noci•glassa balsamica (8.12)

Kite: rucola•bresaola•scaglie di grana (7)

Greca:insalata•pomodoro•feta•cipolla•olive taggiasche (7)

Caprese: pomodoro•mozzarella•origano•basilico (7)

Caprese di bufala: pomodoro•mozzarella di bufala•origano• basilico (7) +2€

Vegana: insalata, rucola, pomodoro, ceci, feta vegetale, olive, cipolle, noci (8)



per iniziare...

Acciughe ripiene alla ligure €3.50 al pezzo ** (1.3.4.7)

panfritto ligure €5 (1)

con speck o prosciutto crudo o gorgonzola +€3 (7)

Gli antipasti

polpo* con patate, pomodorini e olive taggiasche €16 (9.14)

cozze alla marinara €11 (14)

carpaccio di carne salada con rucola, pomodorini e grana €16 (7)

I primi piatti

Tagliolini alla chitarra ai frutti di mare* €16 (1.2.3.7.4.12.14)

tagliolini verdi* con salmone, limone e aneto €15 (1.3.4.7)

pasta con i nostri sughi fatti in casa:

pomodoro, ragù alla bolognese o pesto con basilico km0 (7.8) €10

I secondi piatti

Fritto misto di mare* (calamari•gamberi•acciughe•triglia) e

orto (carote•zucchine•melanzane) €19 (1.2.3.4.12.14)

trancio di spada* ai ferri €18(4)

bistecca di manzo ai ferri €16

cotoletta impanata **€12 (1.3)

I contorni

Patatine fritte*€4

insalata mista €4

verdure grigliate €6

M

E

N

U

Le classiche

Margherita: pomodoro•mozzarella•origano €6 (1.7)

Napoli: pomodoro•mozzarella•acciughe•origano €7 (1.4)

Marinara: pomodoro•aglio•origano €5 (1)

4 stagioni: pomodoro•mozzarella•prosciutto cotto•funghi•carciofi•olive €9 (1.7)

Prosciutto e funghi: pomodoro•mozzarella•prosciutto•funghi €8 (1.7)

Viennese: pomodoro•mozzarella•würstel €8 (1.7)

Diavola: pomodoro•mozzarella•salamino piccante €8 (1.7)

Pugliese: pomodoro•mozzarella•cipolle €7 (1.7)

Tonno e cipolle: pomodoro•mozzarella•tonno•cipolle €7.50 (1.7.4)

4 formaggi rossa: pomodoro•mozzarella•brie•gorgonzola•fontina €9 (1.7)

4 formaggi bianca: mozzarella•Brie•Gorgonzola•fontina €9 (1.7)

Vegetariana: pomodoro•mozzarella•zucchine•melanzane•Cipolle•peperoni €8.50 (1.7)

Le rosse

Speck e zola: pomodoro•mozzarella•speck•gorgonzola €9 (1.7)

Bufalina: pomodoro•mozzarella di bufala•basilico €9 (1.7)

Delicata: pomodoro•mozzarella•Brie•crudo di Parma €9 (1.7)

Bismark: pomodoro•mozzarella•prosciutto cotto•uovo €9 (1.3.7)

Americana: pomodoro•mozzarella•würstel•patatine fritte €9 (1.7)

Mediterranea: pomodoro•mozzarella•olive•tonno•acciughe•aglio €9 (1.7.4)

Paradise: pomodoro•burrata•zucchine•crudo di parma•grana €13 (1.7)

Limonaia: pomodoro•stracciatella di burrata•acciughe del cantabrico•
scorza di limone €13 (1.4.7)

P

I

Z

Z

E



P

Primavera: pomodoro•mozzarella•bresaola•rucola•grana•glassa balsamica €13 (1.7.12)

Zucchine e gamberetti: pomodoro•mozzarella•zucchine•gamberetti* €10 (1.7.2.12)

A&G: pomodoro•mozzarella•panna•salmone•prezzemolo•rucola €10 (1.7.4)

Frutti di mare: pomodoro•frutti di mare* €14 (1.2.4.12.14)

Calzone: pomodoro•mozzarella•prosciutto•funghi €9 (1.7)

Blues: pomodoro•burrata•speck•noci €13 (1.7.8)

I

Z

Le bianche

Focaccia €5 (1)

Trentina: carpaccio di carne salada trentina•rucola•pomodorini•grana €14 (1.7)

Z

Estate: mozzarella•panna•mais•pomodorini €7.50 (1.7)

Bosco: mozzarella di bufala•salamino piccante•porcini•pomodorini•rucola €13 (1.7)

Stivo: mozzarella di bufala•salsiccia•cipolla di Tropea•porcini €13 (1.7)

E

Bomba: mozzarella•gorgonzola•cipolla•panna•pesto €12 (1.7.8)

Riviera: paté di olive•stracchino•prosciutto cotto•pomodorini•rucola €12 (1.7)

Philadelphia: mozzarella•Philadelphia•pomodorini•crudo di Parma, rucola €13 (1.7)

Fresca: stracchino•pomodorini•olive•crudo di Parma•rucola €13 (1.7)

Mortazza: mozzarella•burrata•mortadella•pistacchi €13 (1.7.8)





D

E

S

S

E

R

T

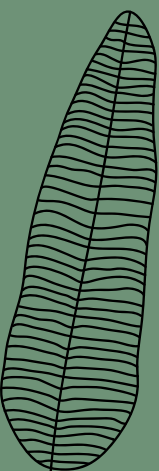
Le dolcezze fatte in casa €7

- Tiramisù (1.3.7)
- panna cotta con fragole (7)
con cioccolato (7)
con polvere di caffè
con caramello
- tartelletta di frolla con crema pasticcera e frutta fresca (1.3.7)
- gran bignè con crema pasticcera, crema chantilly,
fragole e mirtilli (1.3.7)
- Le nostre torte, servite con gelato e panna

↳ chiedici quali sono
le torte del giorno

Le altre dolci tentazioni €6

- Meringata con fragole (3.7)
con cioccolato (7)
con grand marnier
- coppa gelato con gusti a scelta e panna
- fragole con gelato
- coppa bimbo con gelato e Mini marshmallow



A L L E R G E N I



GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2
(gamberi, scampi, granchi) simili



UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi ...)



SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
usati come conservanti



LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(capasanta, cozza, ostrica, vongola, tellina, ecc...)

in assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati o allattati in loco di uguale qualità
***prodotti allattati in loco*