



ARRIVIAMO™

BAR

COCKTAIL SPECIALI

COCKTAIL CREATIVI

COCKTAIL CLASSICI

APERITIVI

VINI

BIRRA / BIBITE

SPECIALITÀ CALDE

ESPRESSO / TÈ

NITRO E COLD BREW

METODI DI ESTRAZIONE

GELATO / AFFOGATO

PERSONALIZZAZIONI

LE NOSTRE SPECIALITÀ

I NOSTRI ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO MARTINI FLIGHT 22.00

Degustazione di tre versioni
di Espresso Martini.



OLEATO™ GOLDEN FOAM™ ESPRESSO MARTINI 18.00

Espresso Starbucks Reserve™,
Ketel One Vodka, sciroppo di baccelli di vaniglia.
Rifinito con Golden Foam™, l'emulsione di crema fior
di latte e olio di oliva extravergine Partanna®.



TORNA ALL'INDICE »

COCKTAIL CREATIVI

BLACK & WHITE MANHATTAN18.00

Mono origine Starbucks Reserve™, Basil Hayden's Bourbon, bitter, vermouth.



EMERALD COCKTAIL18.00

Cold brew, Absolute Elyx Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, succo di lime, zucchero, menta.



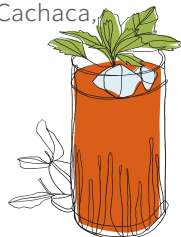
ROASTERY OLD-FASHIONED 18.00

Whiskey giapponese Nikka Takersuru Pure Malt, caffè Starbucks Reserve™, balsamico di Modena, sciroppo d'acero e Amaro del Capo Caffo.



RUM & KOLA 18.00

Cold brew Starbucks Reserve™, rum bianco Plantation 3 Stars, Velho Barreiro Silver Cachaca, Fernet-Branca, Chinotto Lurisia.



FINAL SAY 18.00

Chartreuse, matcha, succo di lime, tequila blanco, ciliegina aromatizzata al caffè.



ORANGE COFFEE TONIC 10.00

Concentrato di cold brew, Teavana™ Ayurvedic Chai, cordiale al limone e arancia, acqua tonica.

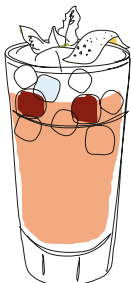
Analcolico



STRAWBERRY SILVER NEEDLE SPRITZER10.00

Tè Silver Needle, fragole, acqua frizzante, elisir di fragole, menta, peel di limone.

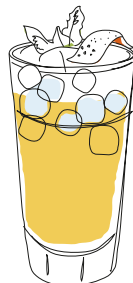
Analcolico



CITRUS LAVENDER SAGE SPRITZER 10.00

Tè Citrus Lavender Sage, limone, lime, arancia, elisir di agrumi, acqua frizzante.

Analcolico



COCKTAIL CLASSICI

STARBUCKS RESERVE™

ESPRESSO MARTINI 14.00

Espresso, vodka, sciroppo di vaniglia.

ESPRESSO MARTINI FLIGHT 22.00

Tre versioni di Espresso Martini:

Orange Cacao Espresso Martini, Starbucks Reserve™

Espresso Martini, Cherry Limone Espresso Martini.

FRENCH 75 14.00

Gin, prosecco, succo di limone.

COSMOPOLITAN 14.00

Vodka, triple sec, succo di mirtillo rosso, succo di lime.

STARBUCKS RESERVE™ SICILIANO 14.00

Amaro, vermouth, caffè cold brew.

MOJITO 14.00

Rum bianco, zucchero, lime, soda, menta.

MARGARITA 14.00

Tequila, triple sec, succo di lime.

APERITIVI

SPRITZ **12.00**

Aperol / Campari / Cynar / Rabarbaro Zucca *A scelta*

Rifinito con prosecco, acqua frizzante e una fetta di arancia o di limone.

BICICLETTA **12.00**

Campari, aranciata amara e una fetta di arancia.

CAMPARI SHAKERATO **12.00**

Campari, gin (facoltativo), shakerato con ghiaccio e decorato con peel di arancia.

NEGRONI **12.00**

Gin, vermouth, Campari e arancia.

NEGRONI SBAGLIATO **12.00**

Campari, vermouth rosso e prosecco.
Guarnito con una fetta d'arancia.

STARBUCKS RESERVE™

MILANO-TORINO **12.00**

Campari, vermouth rosso, Rabarbaro Zucca.
Guarnito con peel di arancia.

VINI FRIZZANTI

BICCHIERE BOTTIGLIA

**PROSECCO DI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE BRUT DOCG
(PICCHI DEL MORO) 10.00 50.00**

Fresco e corroborante, con delicate note fiorite.

**CASTELVEDER
FRANCIACORTA ROSÈ 12.00 65.00**

Un rosé elegante e bilanciato, con note di frutti rossi, mela e agrumi.

**CA DEL BOSCO
GRAN CUVEÈ PRESTIGE 14.00 75.00**

Note piacevoli e armoniose con accenni di frutti esotici ed erbe aromatiche.

VINI BIANCHI

BICCHIERE BOTTIGLIA

**DONNIKALIA VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC
(FERRUCCIO DEIANA) 10.00 50.00**

Gradevolmente asciutto e sapido al palato, con aromi freschi e fruttati.

**PINOT GRIGIO CATARRATTO TERRE
SICILIANE IGT (SIROCCO) 10.00 55.00**

Fruttato e ricco, con note di albicocca, fiori di melo e agrumi.

VINI ROSSI & ROSÈ

BICCHIERE BOTTIGLIA

**ROSATO DEL GARDA CLASSICO DOC
(CÀ DEI FRATI) 10.00 50.00**

Fresco, delicato e pungente, come sentori di frutti rossi.

**PASSEGGIANDO IN VIGNA,
NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC
(GABRIELE SCAGLIONE) 10.00 50.00**

Accenni di spezie e frutti di bosco con un finale delicato.

**PRIMITIVO SALENTO IGT
(SIROCCO) 10.00 55.00**

Caldo e corposo, con note balsamiche e di cacao.

[TORNA ALL'INDICE »](#)

BIRRA

33 cl 50 cl

MENABREA BIONDA **6.00 8.00**

Birra chiara di bassa fermentazione. 4,8% di contenuto alcolico. Equilibrata con un notevole sentore di floreale e di fruttato.

MENABREA AMBRATA **6.00 8.00**

Birra ambrata con riflessi bronzii. 5% di contenuto alcolico. Corpo rotondo e pieno, con un amaro moderato.

BIBITE

GALVANINA SODA

Aranciata, limonata, chinotto **4.00**

SUCCO DI FRUTTA 100%

Ananas, pompelmo **4.00**

25 cl 50 cl

ACQUA PANNA

Acqua naturale **2.50 4.00**

S.PELLEGRINO®

Acqua frizzante **2.50 4.00**

[TORNA ALL'INDICE »](#)

LE NOSTRE SPECIALITÀ

SPARKLING LIME & MINT COLD BREW

Cold brew su menta fresca, lime, sciroppo di zucchero demerara e tonica al sambuco. Servito su ghiaccio e decorato con un rametto di menta fresca.



TALL 9.00

OLEATO™ FIOR DI LATTE AFFOGATO

Una golosa pallina di gelato al fior di latte rifinita con olio EVO Partanna®, sale Maldon ed espresso Milano Roastery Microblend.



11.00

TORNA ALL'INDICE »

ESPRESSO

In tutte le nostre creazioni a base di caffè utilizziamo Starbucks Reserve™, i nostri chicchi pregiati da piccoli lotti, tostati ogni giorno qui alla Starbucks Reserve™ Roastery.

	SINGOLO	DOPPIO
ESPRESSO, MACCHIATO	2.00	3.00
ESPRESSO CON PANNA	3.00	4.00

Espresso e panna montata.

	SHORT	TALL	GRANDE
AMERICANO	4.00	4.50	5.00
CAPPUCCINO	4.50	5.00	5.50
LATTE MACCHIATO	4.50	5.00	5.50

Latte caldo ed espresso.

CAFFÈ LATTE	4.50	5.00	5.50
--------------------------	-------------	-------------	-------------

Espresso, latte caldo e schiuma di latte.

SMOKED BUTTERSCOTCH LATTE...	6.50	7.00	7.50
-------------------------------------	-------------	-------------	-------------

Espresso e latte intero aromatizzato al butterscotch affumicato in piccoli lotti.

PISTACHIO PRALINE LATTE....	6.50	7.00	7.50
------------------------------------	-------------	-------------	-------------

Espresso e latte aromatizzato alla pralina di pistacchio, rifinito con granella dolce di pistacchio.

FLAT WHITE	5.00
-------------------------	-------------

Espresso e latte intero caldo.

MAROCCHINO	4.50
-------------------------	-------------

Espresso, latte caldo e cacao in polvere.

Rifinito con schiuma di latte e riccioli di cioccolato fondente.

CAFFÈ D'ORZO	3.50
---------------------------	-------------

Un'infusione calda di orzo tostato e macinato.

GIANDUJA MACCHIATO	5.00
---------------------------------	-------------

Espresso e latte aromatizzato al cioccolato alla nocciola.

	SHORT	TALL	GRANDE
OLEATO™ CAFFÈ LATTE	5.50	6.00	6.50

Espresso Starbucks Reserve™ e olio extravergine di oliva Partanna® montato con una bevanda all'avena.

TÈ

Disponibilità stagionale. Si prega di chiedere ai nostri partner l'assortimento di oggi.

TÈ IN FOGLIE	6.00
---------------------------	-------------

Silver Needle / Golden Monkey / Emperors Clouds & Mist™ /
Chai Oolong / Citrus Lavender Sage.

[TORNA ALL'INDICE »](#)

NITRO & COLD BREW

Il nuovo modo di scoprire caffè e tè.

	TALL	GRANDE
COLD BREW	5.50	6.00

NITRO COLD BREW	6.50	7.00
------------------------------	-------------	-------------

OLEATO™ GOLDEN FOAM™ COLD BREW...	6.00	6.50
--	-------------	-------------

Cold Brew Starbucks Reserve™ e sciroppo di baccelli, di vaniglia rifinito con Golden Foam™, l'emulsione di crema fior di latte e olio extravergine di oliva Partanna®.

MOCHA BIANCO CREAM COLD BREW....	7.00	7.50
---	-------------	-------------

Cold Brew Starbucks Reserve™ rifinito con uno strato di schiuma di crema al cioccolato bianco e una grattugiata di cioccolato bianco.

CHOCOLATE STRAWBERRY CREAM...7.00	7.50
COLD BREW	

Cold Brew Starbucks Reserve™ addolcito con una leggera nota di vaniglia e rifinito con schiuma di crema alla fragola e riccioli di cioccolato.

BERRY NITRO TEA	7.50
------------------------------	-------------

Tè Citrus Lavender Sage miscelato con nitro e polpa di mora addolcita.

TROPICAL NITRO TEA	7.50
---------------------------------	-------------

Tè Citrus Lavender Sage miscelato con nitro e polpa di frutti tropicali addolcita.

METODI DI ESTRAZIONE ED ESPERIENZE

Con ogni diverso metodo di estrazione i nostri baristi elevano i distinti profili di gusto e aroma di ogni caffè.



CHEMEX

Con la sua inimitabile forma a clessidra la Chemex® estrae un caffè incredibilmente morbido e godibile grazie al filtro conico a maglia stretta e alla tecnica impiegata dai nostri baristi.

8 TAZZE **12.00** ☉ **14.00** ☉☉ **22.00** ☉☉☉



POUR-OVER

Per una tazza pulita e deliziosa in cui anche i sapori più sottili vengono esaltati.

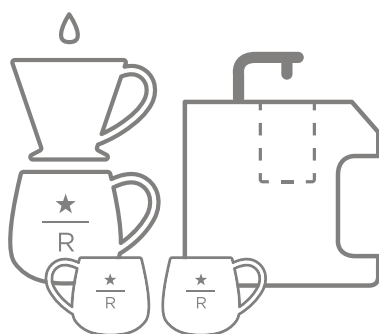
SHORT	TALL	GRANDE	
5.00	5.50	6.50	☉
6.50	7.50	8.50	☉☉
9.00	12.00	16.00	☉☉☉



COFFEE PRESS

Un metodo che permette di rilasciare in tazza tutti gli oli del caffè, per un gusto ricco e un corpo pieno.

8 TAZZE **12.00** ☉ **14.00** ☉☉ **22.00** ☉☉☉



BREW COMPARISON FLIGHT

Lo stesso caffè Starbucks Reserve™ preparato con due metodi di estrazione diversi, uno con il Clover® brewer, uno con il metodo pour-over.

2 SHORT **15.00**

Siamo felici di condividere con voi i caffè più pregiati al mondo provenienti da piccoli lotti.

Il simbolo ☉☉☉ indica l'eccezionalità e il prezzo dei nostri chicchi di caffè più rari. Rivolgeti al tuo barista per scoprire l'assortimento di oggi.

GELATO

GELATO – FIOR DI LATTE

6.50

Gelato artigianale preparato con latte fresco intero del Piemonte, per una consistenza e un sapore morbidi e cremosi.

GELATO – COFFEE CREAM

6.50

Gelato artigianale al caffè Starbucks Reserve™, per un'esperienza super cremosa del caffè.



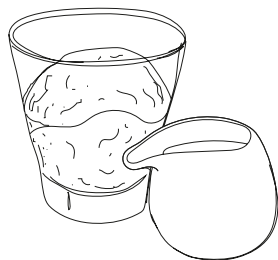
AFFOGATO

FIOR DI LATTE AFFOGATO

8.00

COFFEE CREAM AFFOGATO

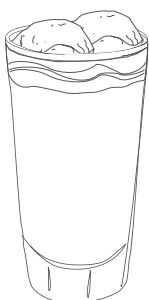
8.00



AFFOGATO COLD BREW

2 palline di gelato al fior di latte sospese sul cold brew Starbucks Reserve™ a lenta infusione.

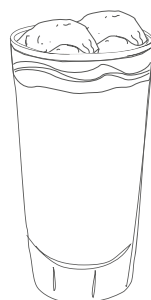
9.00



AFFOGATO NITRO COLD BREW

2 palline di gelato al fior di latte sospese sul Nitro Cold Brew.

10.00



PERSONALIZZA LA TUA BEVANDA

ALTERNATIVE AL LATTE

Mandorla, Cocco, Avena e Soia.

EXTRA

Panna montata

Panna montata vegan **+ 0.50**

Oleato™ Golden Foam™ **+ 2.00**

Sciroppo di cioccolato bianco **+ 0.50**

*Cerchi qualcosa che non è nel menù? Rivolgiti ai nostri baristi.
Per il servizio al tavolo si applica un coperto di €2.00 a persona.*

TORNA ALL'INDICE »

Non possiamo garantire l'assenza completa di allergeni (tra cui latte, uova, soia, frutta secca a guscio, arachidi, glutine e altri) nei nostri prodotti. Gli strumenti per la loro conservazione, preparazione e servizio sono condivisi con altri prodotti che potrebbero contenere tali allergeni.