



ARRIVIAMO™

BAR

ESPRESSO MARTINI

SIGNATURE COCKTAILS

COFFEE COCKTAILS

APERITIVI

VINI

BIRRA / BIBITE

SPECIALITÀ AL CAFFÈ

ESPRESSO / TÈ

NITRO E COLD BREW

METODI DI ESTRAZIONE

GELATO / AFFOGATO

PERSONALIZZAZIONI

SIGNATURE ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO MARTINI FLIGHT

Degustazione di tre versioni di Espresso Martini.

22.00



LAVENDER ESPRESSO MARTINI

Espresso Starbucks Reserve™ e Atiopia Spiced Citrus Ultra-Low Spirit. Note di fiori d'arancio, ginepro e lavanda.

ultra-low spirit

14.00



OLEATO™ GOLDEN FOAM™ ESPRESSO MARTINI

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®.

18.00



SIGNATURE COCKTAILS

ANDREA VILLA

IN COLLABORAZIONE ESCLUSIVA PER L'ARRIVIAMO™ BAR



EDEN ELIXIR 14.00

L'affinità tra il caffè Milano Roastery Microblend e le note vinose di ciliegia del Porto viene esaltata in questo long drink complesso e strutturato da una buona acidità. Lo sciroppo di sambuco d'ispirazione trentina e il liquore di foglie di fico si uniscono al liquore alle more e al caffè in filtro, per un cocktail dalla leggera percezione alcolica. Il viaggio gustativo attraverso la penisola è accompagnato da un fico essiccato che viene servito insieme al drink, da assaggiare prima di terminare la bevuta.

DROPS OF GOLD..... 15.00

Tecniche innovative e ingredienti della tradizione si incontrano per un after dinner dall'equilibrio perfetto tra corpo e intensità alcolica. Il whisky Nikka Taketsuru Pure Malt acquista una texture vellutata grazie alla tecnica del *fat-washing* realizzata con l'olio extravergine di oliva Partanna® della Sicilia. Il caffè filtro Milano Roastery Microblend e il liquore di ciliegie Ratafià della Valle d'Aosta introducono un profilo intenso e deciso, bilanciato dall'acidità del succo di ananas.



LE MIE RADICI 16.00

Un colore vibrante e una texture rotonda, per il cocktail che si lega alla parte più intima di Andrea Villa, il cui nome sottolinea l'origine dell'ispirazione per questa drink list. Doppio espresso Milano Roastery Microblend, vermouth del Sagrantino e sciroppo al timo creano uno sposalizio tra Umbria e Toscana. Il succo alla barbabietola e il Gardeum Floral Punch donano note terrose e speziate per un pre-dinner dalla media dolcezza e un aftertaste prolungato.

DON'T PINK ABOUT IT 15.00

Limoncello Villa Massa della Campania mixato con Tanqueray No. TEN e un'infusione ai frutti rossi. Con una spruzzata aromatica di olio essenziale al bergamotto della Calabria, per un brillante cocktail rosa che sa di serenata romantica al tramonto sulla Costa Amalfitana.



ARIA DI PRIMAVERA 12.00

Un cocktail analcolico che evoca il profumo dei fiori e l'aria fresca di montagna. Il cold brew Milano Roastery Microblend infuso alla lavanda, il succo di mela verde e lo sciroppo di fiore di sambuco creano un cocktail sofisticato dal corpo leggero e con un tocco effervescente donato dal ginger beer. Rifinito con una delicata aria alla lavanda.

Analcolico

BEYOND THE STAR..... 12.00

Il corpo setoso della bevanda a base di mandorla unito allo sciroppo allo zafferano e la freschezza del tè alla pesca rendono questo cocktail analcolico una sorpresa sensoriale e una coccola vellutata. La stella di anice crea un'illusione olfattiva per un drink dalle note speziate e una forte identità.

Analcolico



COFFEE COCKTAILS

STARBUCKS RESERVE™

ESPRESSO MARTINI 14.00

Espresso, vodka, sciroppo di vaniglia.

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®.

ESPRESSO MARTINI FLIGHT 22.00

Tre versioni di Espresso Martini:

Orange Cacao Espresso Martini, Starbucks Reserve™

Espresso Martini, Cherry Limone Espresso Martini.

LAVENDER ESPRESSO MARTINI.....14.00

Espresso Starbucks Reserve™ e atopia spiced citrus ultra-low spirit. Delicate note di fiori d'arancio, ginepro e fiori secchi di lavanda.

Analcolico

BLACK & WHITE MANHATTAN..... 18.00

La base di mono origine Starbucks Reserve™ unisce i nostri artisti baristi e mixologist. Il Basil Hayden's Bourbon, i bitter e il vermouth fanno il resto.

EMERALD COCKTAIL 18.00

La nostra interpretazione dell'Emerald Mule, ispirato al Moscow Mule, con cold brew, Absolut Elyx Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, succo di lime, zucchero e menta. Rifrescante ed energizzante.

ROASTERY OLD-FASHIONED.....18.00

Ispirato alla ricetta classica dell'Old Fashioned. La nostra versione prevede whisky giapponese Nikka Takersuru Pure Malt, caffè Starbucks Reserve™ balsamico di Modena, con un'aggiunta di sciroppo d'acero e Amaro del Capo Caffo a completamento di una sinfonia dolce amara.

COLD BREW LEMON SOUR 7.75

270mL

Cold brew shakerato con sciroppo d'acero e limone fresco. Con una ciliegina Luxardo, zest di limone e zucchero di canna demerara di decorazione.

Analcolico

APERITIVI

SPRITZ 12.00

Aperol / Campari / Cynar / Liquore Rabarbaro Zucca **A scelta**
Rifinito con prosecco, acqua frizzante e una fetta di arancia o di limone.

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, liquore Rabarbaro Zucca.
Guarnito con peel di arancia.

STRAWBERRY SILVER

NEEDLE SPRITZER 10.00

Tè Silver Needle, fragole, acqua frizzante e, a chiudere,
un elisir di fragole con menta e limone.

Analcolico

CITRUS LAVENDER

SAGE SPRITZER 10.00

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

Analcolico

FRIZZANTE

BICCHIERE BOTTIGLIA

PROSECCO SIOR BERTO BRUT

Glera 100% - Loncon (VE)

Ottopiù Vineyards **8.00 25.00**

Fresco e verticale con note di mela verde e raspo d'uva.

FRANCIACORTA BRUT

Chardonnay 100% - Erbusco (BS)

San Cristoforo **10.00 50.00**

Un elegante metodo classico con note di pane tostato e una leggera acidità malica.

CHAMPAGNE CUVÉE RESERVE BRUT

Pinot Meunier 100% - Passy-Grigny (Valle della Marna)

Laurent Lequart **15.00 70.00**

Bollicina gastronomica che ricorda la frutta candita.

BIANCO

BICCHIERE BOTTIGLIA

BOLGHERI BIANCO ELLEBORO

Viognier - Bolgheri (LI)

Podere Conca **8.00 35.00**

Bianco strutturato con note di frutta gialla estiva.

COLLIO BIANCO

Sauvignon, Tocai, Riesling - Brazzano (GO)

Borgo del Tiglio **10.00 50.00**

Fresco e avvolgente, con note minerali e frutta bianca.

ROSSO

BICCHIERE BOTTIGLIA

BAGLIO DI SERRAMARROCCO

Nero d'Avola 100% - Erice (TP)

Barone di Serramarrocco **8.00 30.00**

Un vino brillante con note di frutta rossa e ciliegie.

MONFERACE

Grignolino 100% - Monferrato (AL)

Liedholm **12.00 60.00**

Un rosso che sorprende, setoso con sentori di fragole di bosco.

ROSSO DI MONTALCINO

Sangiovese 100% - Montalcino (SI)

Costanti **13.00 65.00**

Rotondo e deciso, con note speziate, legno e marmellata di frutta rossa.

[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 / S.PELLEGRINO

Acqua naturale / Acqua frizzante **2.50** **4.00**

TORNA ALL'INDICE »

SPECIALITÀ AL CAFFÈ

PISTACHIO PRALINE OAT LATTE HOT & ICED

Il più amato da tutti ora a base vegetale. Espresso Milano Roastery Microblend e bevanda all'avena aromatizzata alla crema di pistacchio creano un cremoso duo da sogno. Decorato con granella di pistacchio pralinato per la vivacità che desideravi.



TALL 7.25 GRANDE 7.75

COLD BREW LEMON SOUR

Cold brew shakerato con sciroppo d'acero e limone fresco. Con una ciliegina Luxardo, zest di limone e zucchero di canna demerara di decorazione.

7.75 270 ml



WHISKEY BARREL AGED COLD BREW

Cold brew delicatamente addolcito, con note di whiskey, cioccolato, frutti a pasta gialla e quercia.

10.50 **Analcolico**



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.

11.50



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	2.20	3.20
ESPRESSO CON PANNA	3.20	4.20

Espresso e panna montata.

	SHORT	TALL	GRANDE
AMERICANO	4.25	4.75	5.25
CAPPUCCINO	4.75	5.25	5.75
LATTE MACCHIATO	4.75	5.25	5.75

Latte caldo ed espresso.

CAFFÈ LATTE	4.75	5.25	5.75
--------------------------	-------------	-------------	-------------

Espresso, latte caldo e schiuma di latte.

SMOKED BUTTERSCOTCH LATTE HOT & ICED	7.25	7.75
---	-------------	-------------

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

PISTACHIO PRALINE

OAT LATTE HOT & ICED	7.25	7.75
-----------------------------------	-------------	-------------

Espresso e bevanda all'avena aromatizzata alla crema di pistacchio, con granella di pistacchio pralinato.

FLAT WHITE	5.25
-------------------------	-------------

Espresso e latte intero caldo.

MAROCCHINO	4.75
-------------------------	-------------

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	5.25
---------------------------------	-------------

Espresso e latte aromatizzato al cioccolato alla nocciola.

OLEATO™ CAFFÈ LATTE WITH OATMILK	6.25	6.75
---	-------------	-------------

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	5.75	6.25

NITRO COLD BREW	6.75	7.25
------------------------------	-------------	-------------

OLEATO™ GOLDEN FOAM™ COLD BREW ...	6.25	6.75
---	-------------	-------------

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	7.25	7.75
--	-------------	-------------

Cold Brew Starbucks Reserve™ con una rifinitura di crema e riccioli di cioccolato bianco.

CHOCOLATE STRAWBERRY CREAM... COLD BREW	7.25	7.75
--	-------------	-------------

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.

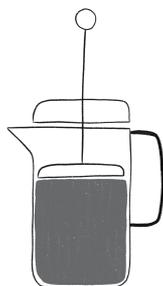
8 TAZZE **12.50** ☉ **14.50** ☉☉ **22.50** ☉☉☉



POUR-OVER

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

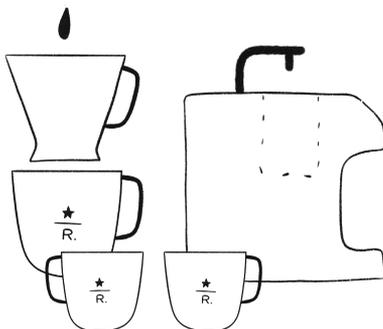
SHORT	TALL	GRANDE	
5.25	5.75	6.75	☉
6.75	7.75	8.75	☉☉
9.25	12.50	16.50	☉☉☉



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 **12.50** ☉ **14.50** ☉☉ **22.50** ☉☉☉



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 **15.50**

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

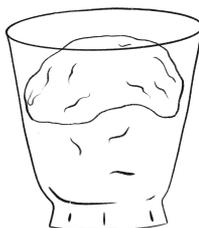
7.00

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

GELATO – COFFEE CREAM

7.00

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



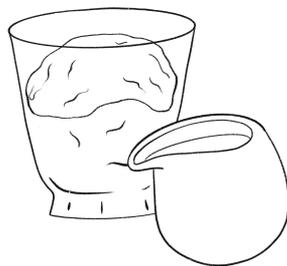
AFFOGATO

FIOR DI LATTE AFFOGATO

8.50

COFFEE CREAM AFFOGATO

8.50



AFFOGATO COLD BREW

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

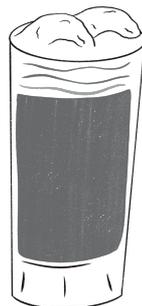
9.50



AFFOGATO NITRO COLD BREW

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

10.50



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 €3.00 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.