



ARRIVIAMO™

BAR

Signature cocktails

Coffee cocktails

Aperitivi

Vini

Birra / bibite

Specialità al caffè

Espresso / tè

Nitro e cold brew

Metodi di estrazione

Gelato / affogato

Personalizzazioni

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.



UNFINISHED REVERIE..... 16.00

Il nostro Whiskey Barrel Aged Cold Brew dalle sue note delicatamente dolci di cioccolato e frutti a pasta gialla si unisce all'Amaro dei Monti Sibillini delle Marche e al liquore al mandarino, per un cocktail dal perfetto equilibrio dolce amaro. Il Chinotto Lurisia della Liguria aggiunge la sferzata frizzante a questo long drink da godersi in una calda serata estiva.

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

Espresso, vodka,
sciroppo di vaniglia.

14.00



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



BLACK & WHITE MANHATTAN

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.

18.00



EMERALD COCKTAIL

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.

18.00



ROASTERY OLD-FASHIONED

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.

18.00



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.

Analcolico

7.75 270mL



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.

Bollicine

CALICE 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.

Vino bianco

CALICE 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.

Vino rosso

CALICE 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.

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 bronzeei. 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 4.00

50 cl

ACQUA PANNA / S.PELLEGRINO

Acqua naturale / Acqua frizzante 4.00

Creazioni Starbucks Reserve™ del giorno

L'incontro tra arte e creatività; disponibili per un periodo di tempo limitato.



ROSE RASPBERRY SAKURA ALLURE 10.00

Ispirato alla Starbucks Reserve™ Roastery di Tokyo, il tè Sakura Allure si unisce allo sciroppo alle rose e alla purea di lampone per una creazione rinfrescante. Il succo alla pera regala rotondità. Un sogno giapponese in un bicchiere.



CAFFÈ VANILLA OAT GELATO SHAKE 10.50

La più dolce delizia a base vegetale per gli amanti del gelato! Gelato alla vaniglia Oatly frullato con cold brew e bevanda all'avena in uno shake al malto. La polvere di Milano Roastery Microblend regala una consistenza sorprendente.

Disponibilità limitata



SPARKLING LIME & MINT COLD BREW 9.25

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.



GELATO SHAKES 10.50

Gelato Starbucks Reserve™ e milkshake al malto si uniscono per una golosità inimitabile. Scegli il tuo gusto preferito: Caffè, Choco Caffè o Stracciatella.

[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.....	2.20	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 vaccino 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.

	SHORT
FLAT WHITE.....	5.25

Espresso e latte intero caldo.

	130mL
MAROCCHINO	4.75

Espresso, latte caldo e cacao in polvere.

Rifinito con schiuma di latte e riccioli di cioccolato fondente.

	130mL
CAFFÈ D'ORZO.....	3.50

Un'infusione calda di orzo tostato e macinato.

	130mL
GIANDUJA MACCHIATO.....	5.25

Espresso e latte aromatizzato al cioccolato alla nocciola.

OLEATO™ CAFFÈ LATTE

	TALL	GRANDE
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.

	GRANDE
TÈ IN FOGLIE.....	6.00

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

Nitro & cold brew

Il nuovo modo di scoprire caffè e tè.

	TALL	GRANDE
COLD BREW.....	5.75	6.25
NITRO COLD BREW.....	6.50	7.00
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.

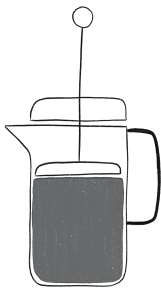
8 TAZZE 12.50 ☪ 14.50 ☪☪ 22.50 ☪☪☪



POUR-OVER

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

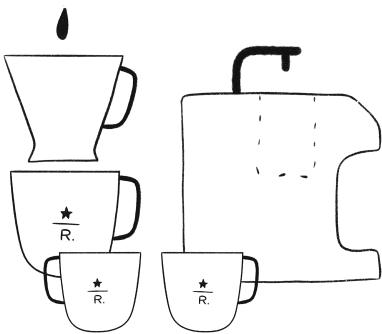
SHORT	TALL	GRANDE	
5.25	5.75	6.75	☪
6.75	7.75	8.75	☪☪
9.25	12.50	16.50	☪☪☪



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. Rivolgiti al tuo barista per scoprire l’assortimento di oggi.

Gelato

GELATO – FIOR DI LATTE

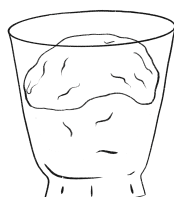
7.00

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.



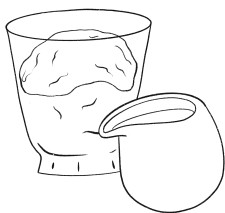
Affogato

FIOR DI LATTE

AFFOGATO

Fior di latte
Coffee cream

8.50



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



AFFOGATO

COLD BREW

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

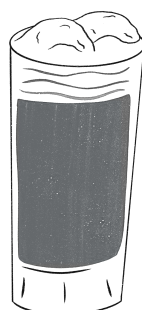
9.50

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.