

STARBUCKS RESERVE™

ROASTERY TERRACE

ITALIANO >>

ENGLISH >>



B U O N G I O R N O

CREAZIONI DELLA ROASTERY

CAFFETTERIA

PASTICCERIA DA COLAZIONE

GELATI

B U O N P O M E R I G G I O

SIGNATURE COCKTAILS

APERITIVI

VINI

ABBINAMENTO FOOD

DESSERT

Servizio al tavolo
3.00€

CREAZIONI DELLA ROASTERY

ROSE RASPBERRY SAKURA ALLURE

HOT & ICED

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.

10.00



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.

9.25



TORNA ALL'INDICE »

CAFFETTERIA

A scelta tra i caffè Starbucks Reserve™, per una tazza singola o da condividere.

CAFFÈ FILTRO (POUR OVER)

MILANO ROASTERY MICROBLEND

SHORT 6.75 TALL 8.75 GRANDE 9.75

COLD BREW

TALL 5.75 GRANDE 6.25

AMERICANO

TALL 4.75 GRANDE 5.25

CAPPUCCINO

TALL 5.25 GRANDE 5.75

CAFFÈ LATTE / LATTE MACCHIATO

TALL 5.25 GRANDE 5.75

FLAT WHITE

5.25

Tutti i caffè sono preparati con il nostro Milano Roastery Microblend.
Per conoscere le altre origini disponibili chiedi ai nostri baristi.

ALTERNATIVE AL LATTE

Mandorla, cocco, avena e soia.

PASTICCERIA DA COLAZIONE

Disponibilità limitata

CLASSICI

Cornetto classico / Pain au chocolat / Pain suisse

2.90 - 4.90

SALATI

Cornetto con frittata / Cornetto ai formaggi / Treccia cotto e fontina

7.00 - 8.50

SPECIALI

Cubotto alla crema / Sfoglia alle mele / Sfoglia tiramisù

5.50

TORNA ALL'INDICE »

GELATI

AFFOGATO

Fior di latte / Caffè

8.50

OLEATO™ FIOR DI LATTE AFFOGATO

11.50

GELATO SHAKES

Caffè / Stracciatella

10.50

TORNA ALL'INDICE »

SIGNATURE COCKTAILS



EDEN ELIXIR

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 di 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 è accompagnato da un fico essiccato che viene servito insieme al drink, da assaggiare prima di terminare la bevuta.

14.00

BEYOND THE STAR **Analcolico**

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.

12.00



APERITIVI

Aperol Spritz / Campari Spritz

Negroni / Negroni Sbagliato / Milano-Torino / Gin Tonic

12.00

VINI

VINO FRIZZANTE

Franciacorta Brut Chardonnay 100% – Erbusco (BS) – San Cristoforo

CALICE 10.00 BOTTIGLIA 50.00

VINO BIANCO

Elleboro Bolgheri Bianco Viognier – Bolgheri (LI) – Podere Conca

CALICE 8.00 BOTTIGLIA 35.00

VINO ROSSO

Baglio Di Serramarrocco Nero d'Avola 100% – Erice (TP) – Barone di Serramarrocco

CALICE 8.00 BOTTIGLIA 30.00

Cerchi qualcosa che non è nel menù? Rivolgiti ai nostri bartender.

TORNA ALL'INDICE »

ABBINAMENTO FOOD

Disponibili a partire dalle 12:00

APERITIVO PRINCI

10.00

VEGETARIAN APERITIVO PRINCI

10.00

DESSERT

TIRAMISÙ PRINCI

Strati di savoiardi inzuppati di caffè e crema di mascarpone con un velo di cacao in polvere.

9.00

TARTELLETTA DI FRUTTA

Un friabile guscio di frolla accoglie la crema frangipane e la crema pasticcera con uno strato di composta di fragole. Decorata con fragole fresche.

9.00

*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.*

GOOD MORNING

ROASTERY CREATIONS

COFFEE

PASTRIES & SWEETS

GELATO

GOOD AFTERNOON

SIGNATURE COCKTAILS

APERITIVI

WINE

FOOD PAIRING

DESSERT

Service Charge
3.00€

ROASTERY CREATIONS

ROSE RASPBERRY SAKURA ALLURE

HOT & ICED

Inspired by the Starbucks Reserve™ Roastery of Tokyo, Sakura Allure tea comes together with rose syrup and raspberry puree for a pinky refreshing creation. The pear juice makes it smooth. A Japanese dream in a glass.

10.00



SPARKLING LIME & MINT COLD BREW

Cold brew is layered upon fresh mint, lime, demerara syrup and elderflower tonic. Served over ice and finished with a sprig of fresh mint.

9.25



BACK TO TOP »

COFFEE

Select a Starbucks Reserve™ coffee to enjoy by the cup or to share.

FILTER COFFEE (POUR OVER)

MILANO ROASTERY MICROBLEND

SHORT 6.75 TALL 7.75 GRANDE 8.75

COLD BREW

TALL 5.75 GRANDE 6.25

AMERICANO

TALL 4.75 GRANDE 5.25

CAPPUCCINO

TALL 5.25 GRANDE 5.75

CAFFÈ LATTE / LATTE MACCHIATO

TALL 5.25 GRANDE 5.75

FLAT WHITE

5.25

All coffees are prepared with our Milano Roastery Microblend.
To discover more about available origins ask our baristas.

DAIRY ALTERNATIVES

Almond, coconut, oat and soya.

PASTRIES & SWEETS

Subject to availability

CLASSICS

Classic cornetto / Pain au chocolat / Pain suisse

2.90 – 4.90

SAVOURY

Egg frittata on cornetto / Cornetto with cheese / Ham & fontina cheese swirl

7.00 – 8.50

SPECIALS

Custard cubotto / Apple puff-pastry / Tiramisù puff-pastry

5.50

BACK TO TOP »

GELATO

AFFOGATO

Fior di latte / Coffee cream

8.50

OLEATO™ FIOR DI LATTE AFFOGATO

11.50

GELATO SHAKES

Coffee / Stracciatella

10.50

BACK TO TOP »

SIGNATURE COCKTAILS



EDEN ELIXIR

The shared characteristics between the hints of maraschino of Milano Roastery Microblend coffee and the winey cherry notes of Porto are enhanced in this complex and structured long drink with a good acidity. The elderflower syrup inspired by the Trentino region and the fig leaves liqueur, together with the blackberries liqueur and filter coffee, meet in this delicately alcoholic cocktail. The flavour journey is complemented with a dried fig served alongside the drink, to be tasted before the last sip.

14.00

BEYOND THE STAR **Spiritfree**

The silky body of the almond-based beverage combined with saffron syrup and the freshness of the peach tea make this non-alcoholic cocktail a sensory surprise and a velvety cuddle. The anise star creates the aroma illusion in this drink of spicy notes and a bold identity.

12.00



APERITIVI

Aperol Spritz / Campari Spritz

Negroni / Negroni Sbagliato / Milano-Torino / Gin Tonic

12.00

WINE

SPARKLING WINE

Franciacorta Brut Chardonnay 100% – Erbusco (BS) – San Cristoforo

GLASS 10.00 BOTTLE 50.00

WHITE WINE

Elleboro Bolgheri Bianco Viognier – Bolgheri (LI) – Podere Conca

GLASS 8.00 BOTTLE 35.00

RED WINE

Baglio Di Serramarrocco Nero d'Avola 100% – Erice (TP) – Barone di Serramarrocco

GLASS 8.00 BOTTLE 30.00

Craving something not on our menu? Just ask our bartender.

FOOD PAIRING

Available from 12:00

APERITIVO PRINCI

10.00

VEGETARIAN APERITIVO PRINCI

10.00

DESSERT

TIRAMISÙ PRINCI

Layers of coffee-soaked ladyfingers and mascarpone cream, finished with cocoa powder.

9.00

FRUIT TART

A crumbly pastry shell welcomes a frangipane and custard cream. On top a layer of strawberries jam finished with fresh strawberries.

9.00

We cannot guarantee that any of our products are free from allergens (including dairy, eggs, soy, tree nuts, peanuts, wheat and others) as we use shared equipment to store, prepare and serve them.