



ARRIVIAMO™

BAR

Signature cocktails

Coffee cocktails

Aperitivi

Vini

Birra / bibite

Specialità al caffè

Espresso / tè

Nitro e cold brew

Metodi di estrazione

Gelato / affogato / shake

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.



ENDLESS 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.

SCARLET BITTER 15.00

Il bitter Select dal Veneto infuso con Milano Roastery Microblend incontra il vermouth al mallo di noce dall'Emilia-Romagna, in un connubio armonioso. Il liquore alla camomilla regala una nota delicata, contrastando il profilo gustativo intenso del drink. A completare il cocktail, un velluto alla camomilla e una fetta di arancia essiccata come garnish.



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.

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



TIRAMISÙ ESPRESSO MARTINI

Espresso Martini e crema
di tiramisù per il coffee-tail
che ti
conquista dal primo
sorso. Espresso
Starbucks Reserve™
e Ketel One Vodka si
uniscono alla deliziosa
crema di tiramisù
che regala un gusto
irresistibile.

18.00



ESPRESSO MARTINI FLIGHT

Degustazione di tre versioni
di Espresso Martini.

22.00



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.
Rifrescante ed
energizzante.

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



ARIA DI PRIMAVERA

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

12.00



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

8.00 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.

[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 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

Specialità al caffè



WHISKEY BARREL-AGED

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

Analcolico / Spiritfree

10.00



ROASTERY WHISKEY BARREL-AGED BOMBARDINO LATTE 8oz

Espresso Milano Roastery Microblend e latte alla crema pasticcera in una tazza avvolgente ispirata a un classico delle piste da sci. Rifinito con una vellutata crema di latte e caffè Whiskey Barrel-Aged e una spolverata di caffè macinato.

Analcolico / Spiritfree

SHORT 9.00



KNOB CREEK WHISKEY BARREL-AGED BOMBARDINO

Espresso Milano Roastery Microblend e latte alla crema pasticcera in una tazza avvolgente ispirata a un classico delle piste da sci. Il Whiskey Knob Creek con le sue note legnose ne esalta il gusto. Rifinito con una vellutata crema di latte e caffè Whiskey Barrel-Aged e riccioli di cioccolato bianco come topping.

12.00



SCARLET BITTER

Il bitter Select dal Veneto infuso con Milano Roastery Microblend incontra il vermouth al mallo di noce dall'Emilia-Romagna, in un connubio armonioso. Il liquore alla camomilla regala una nota delicata, contrastando il profilo gustativo intenso del drink. A completare il cocktail, un velluto alla camomilla e una fetta di arancia essiccata come garnish.

15.00



TIRAMISÙ ESPRESSO MARTINI

Espresso Martini e crema di tiramisù per il coffee-tail che ti conquista dal primo sorso. Espresso Starbucks Reserve™ e Ketel One Vodka si uniscono alla deliziosa crema di tiramisù che regala un gusto irresistibile.

18.00



ESPRESSO MARTINI FLIGHT

Tre versioni di Espresso Martini:
Orange Cacao Espresso Martini, Starbucks Reserve™ Espresso Martini, Cherry Limone Espresso Martini.

22.00

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	7.50	8.00
---------------------------	------------	------	------

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

PISTACHIO PRALINE			
OAT LATTE	HOT & ICED	7.50	8.00

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	6.50	7.00

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

Tè

	GRANDE
TÈ IN FOGLIE.....	6.00

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

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...6.50 7.00

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®.

CREAM COLD BREWS.....7.50 8.00

Cold brew Starbucks Reserve™ leggermente addolcito con una deliziosa crema e un topping squisito per una golosa tentazione.

Scegli il tuo gusto preferito:

mocha bianco, fragola e cioccolato o il nuovo gusto al pistacchio.

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.

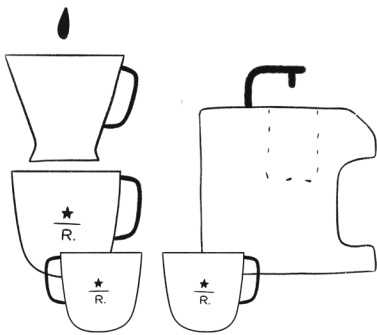
SHORT	TALL	GRANDE	
5.25	5.75	6.75	☿
6.75	7.75	8.75	☿☿
9.25	12.50	16.50	☿☿☿



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.

Abbinamenti con cioccolatini T’a Milano

Abbina al caffè uno dei deliziosi cioccolatini T’a Milano per un’esperienza gustativa completa. Chiedi ai nostri baristi l’accostamento perfetto.

2.00

Gelato



GELATO FIOR DI LATTE/COFFE CREAM

Gelato artigianale dalla consistenza morbida e cremosa. Scegli il gusto che preferisci: fior di latte preparato con latte fresco intero del Piemonte o il gusto caffè Starbucks Reserve™.

7.00

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.

12.00



AFFOGATO COLD BREW

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

9.50

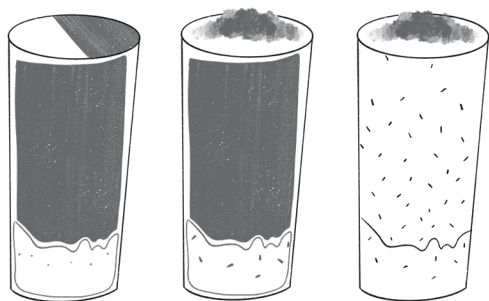
AFFOGATO NITRO COLD BREW

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

10.50



Shakes



CAFFÈ GELATO SHAKE

Starbucks Reserve™ e milkshake al malto si uniscono per una golosità inimitabile. Scegli il tuo gusto preferito:

CAFFÈ GELATO SHAKE

CHOCO CAFFÈ GELATO SHAKE

STRACCIATELLA GELATO SHAKE.

O prova il nuovo CAFFÈ VANILLA OAT GELATO SHAKE, la nostra alternativa a base vegetale.

11.00

Personalizza la tua bevanda

ALTERNATIVE AL LATTE

Mandorla, Cocco, Avena e Soia.

EXTRA

Panna montata / Panna montata soia + 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.