

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



## ROASTERY CAFFÈ LECCESE

*La nostra interpretazione di un classico della caffetteria pugliese. Espresso lungo Milano Roastery Microblend servito su ghiaccio e delicatamente addolcito. Completato da una morbida crema di mandorla: dolce e vellutato, con un carattere ricco e avvolgente.*

8.00



## ROSE RASPBERRY SAKURA ALLURE

*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

# CAFFETTERIA

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

## CAFFÈ FILTRO (CLOVER)

**MILANO ROASTERY MICROBLEND**  
**SHORT 8.75 TALL 9.75 GRANDE 10.50**

## 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*

3.90 - 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 - 6.50

**TORNA ALL'INDICE »**

# GELATI

## AFFOGATO

*Fior di latte / Nocciola*

8.50

## OLEATO™ FIOR DI LATTE AFFOGATO

12.00

## GELATO SHAKES

*Caffè / Stracciatella*

11.00

**TORNA ALL'INDICE »**

# SIGNATURE COCKTAILS



## 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



## 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

## BOLLICINE

*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 Serramarocco Nero d'Avola 100% - Erice (TP) - Barone di Serramarocco*

**CALICE 8.00 BOTTIGLIA 30.00**

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

# 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 FRAGOLE

*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



## ROASTERY CAFFÈ LECCESE

*Our interpretation of a Southern Italy classic. Milano Roastery Microblend long espresso on ice, delicately sweetened. Topped with a smooth almond foam: sweet and velvety with a rich nutty character.*

8.00



## ROSE RASPBERRY SAKURA ALLURE

*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

# COFFEE

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

## **FILTER COFFEE (CLOVER)**

**MILANO ROASTERY MICROBLEND**  
**SHORT 8.75 TALL 9.75 GRANDE 10.50**

## **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*  
3.90 – 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 – 6.50

**BACK TO TOP »**

# GELATO

## AFFOGATO

*Fior di latte / Hazelnut*

8.50

## OLEATO™ FIOR DI LATTE AFFOGATO

12.00

## GELATO SHAKES

*Coffee / Stracciatella*

11.00

**BACK TO TOP »**

# SIGNATURE COCKTAILS



## SCARLET BITTER

*Select bitter from Veneto infused with Milano Roastery Microblend meets with walnut-husk vermouth from Emilia Romagna, for a harmonious blend.*

*The chamomile liquor brings a gentle touch softening the drink's intense flavor profile. A chamomile velvet and a dried orange slice elegantly finish the cocktail.*

15.00



## 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

## STRAWBERRY 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.*