

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



PUMPKIN SPICE LATTE CALDO O FREDDO
TALL 8.00 | GRANDE 8.50

**PUMPKIN SPICE WHISKEY
BARREL-AGED COLD BREW**

*Cold brew whiskey barrel-aged ricoperto da una
deliziosa crema al pumpkin spice. Una nuova
interpretazione della nostra bevanda iconica.*
10.50



YUZU THYME ESPRESSO TONIC

*L'espresso Milano Roastery Microblend su
ghiaccio incontra il succo di yuzu per un
contrasto fresco e agrumato. La tonica al fiore
di sambuco aggiunge una nota floreale,
mentre il timo regala un tocco olfattivo
inaspettato.*
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 CALDO O FREDDO

TALL 4.75 GRANDE 5.25

CAPPUCCINO

TALL 5.25 GRANDE 5.75

CAFFÈ LATTE / LATTE MACCHIATO CALDO O FREDDO

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 / Crema al caffè
8.50

OLEATO™ AFFOGATO

Fior di latte / Crema al caffè
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.*

G O O D M O R N I N G

ROASTERY CREATIONS

COFFEE

PASTRIES & SWEETS

GELATO

G O O D A F T E R N O O N

SIGNATURE COCKTAILS

APERITIVI

WINE

FOOD PAIRING

DESSERT

Service Charge
3.00€

ROASTERY CREATIONS



PUMPKIN SPICE LATTE HOT & ICED
TALL 8.00 | GRANDE 8.50

**PUMPKIN SPICE WHISKEY
BARREL-AGED COLD BREW**

Whiskey barrel-aged cold brew finished with a delicious layer of pumpkin spice sweet cream foam. A cool take on our iconic beverage.

10.50



YUZU THYME ESPRESSO TONIC

Milano Roastery Microblend espresso is poured over ice and brightened with yuzu for a crisp, citrus twist. Elderflower tonic adds a light, floral lift, while a sprig of thyme brings an unexpected aromatic finish.

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 HOT & ICED

TALL 4.75 GRANDE 5.25

CAPPUCCINO

TALL 5.25 GRANDE 5.75

CAFFÈ LATTE / LATTE MACCHIATO HOT & ICED

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 / Coffee cream
8.50

OLEATO™ AFFOGATO

Fior di latte / Coffee cream
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.