ARRIVIAMO™

BAR

Signature cocktails

Coffee cocktails

Aperitivi

Vini

Birra / bibite

Specialità al caffè

Espresso / tè

Nitro e cold brew

Metodi di estrazione

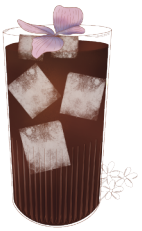
Gelato / affogato / shake

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 esseziale 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

TORNA ALL'INDICE »

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



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

FINAL SAY

In libera interpretazione del classico cocktail a base di Chartreuse, Final Say parte con il matcha per proseguire consucco di lime e tequila blanco. L'amarena aromatizzata al caffè completa questo piccolo capolavoro.
Corroborante.



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

TORNA ALL'INDICE »

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.

TORNA ALL'INDICE »

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 CUVEE 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.

	33 cl	50 cl
MENABREA AMBRATA	6.00	8.00

Birra ambrata con riflessi bronzei. 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

TORNA ALL'INDICE »

Specialità al caffè



PUMPKIN SPICE LATTE HOT & ICED

Pumpkin spice ed espresso si incontrano di nuovo nella nostra bevanda più iconica! Espresso Milano Roastery Microblend e pumpkin spice con latte montato per un sorso cremoso, speziato e dolce. Decorato con polvere di cannella per una tazza di puro comfort.

TALL 8.00 GRANDE 8.50



PUMPKIN SPICE WHISKEY BARREL-AGED COLD BREW

Prova il cold brew whiskey barrel-aged ricoperto da una deliziosa crema al pumpkin spice. Una nuova interpretazione della nostra bevanda iconica.

10.50



TIRAMISÙ LATTE

Il tuo dessert preferito in una tazza!
Milano Roastery Microblend e latte al tiramisù, per un sorso caldo e vellutato creato per un piacere unico. Rifinito con un savoiardo e una spolverata di cacao che completano il rituale di golosità.

8.00



ICED TIRAMISÙ ESPRESSO

Il dolce italiano più iconico di sempre reinterpretato. Doppio espresso Milano Roastery Microblend, rifinito con una prelibata crema al tiramisù e una spolverata di cacao. Servito con un savoiardo per un delizioso momento di piacere.

9.00

I Cocktail che suggeriamo



PUMPKIN SPICE ESPRESSO MARTINI

Il tuo coffee-tail preferito incontra la nostra celebre crema pumpkin spice. Note di vaniglia e un topping di crema al pumpkin spice trasformano il nostro Starbucks Reserve™ Espresso Martini in una versione vivace e autunnale.

18.00



THE APRICOT & MYRTLE AFFAIR

Un incontro armonioso tra lo sciroppo di foglie di mirto e il carattere dell'albicocca. Il cold brew Milano Roastery Microblend aggiunge profondità alla vivacità fruttata, mentre note di fiori di sambuco e agrumi alleggeriscono il profilo con una delicata freschezza. Shakerato fino a ottenere una texture liscia ed elegante e servito in flute, offre un sorso moderno, delicato, d'ispirazione italiana.

16.00

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

	SHORT	TALL	GRANDE
AMERICANO CALDO O FREDDO	4.25	4.75	5.25
CAPPUCCINO	4.75	5.25	5.75
CAFFÈ LATTE CALDO O FREDDO	4.75	5.25	5.75

Espresso, latte caldo e schiuma di latte.

SMOKED BUTTERSCOTCH LATTE
CALDO O FREDDO 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

	130mL
MAROCCHINO	4.75

Espresso, latte caldo, cacao in polvere e riccioli di cioccolato fondente.

	130mL
CAFFÈ D'ORZO	3.50

	130mL
GIANDUJA MACCHIATO	5.25

Espresso e latte aromatizzato al cioccolato alla nocciola.

	TALL	GRANDE
OLEATO™ CAFFÈ LATTE 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.

TORNA ALL'INDICE »

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.

	270mL
COLD BREW LEMON SOUR	8.00

Cold brew shakerato con sciroppo d'acero e limone fresco. Con una ciliegina Luxardo, zest di limone e zucchero di canna demerara di decorazione.

TORNA ALL'INDICE »

Metodi di estrazione e degustazioni

Con ogni diverso metodo di estrazione i nostri baristi elevano i distinti profili di gusto e aroma di ogni caffè.



CHEMEX® CALDO O FREDDO

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.

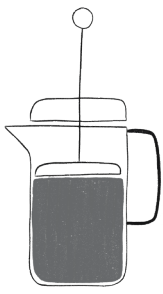
8 TAZZE	12.50	14.50	22.50



POUR-OVER CALDO O FREDDO

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.

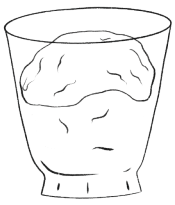
Abbinamenti con cioccolatini T'a Milano

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

2.00

TORNA ALL'INDICE »

Gelato



GELATO
FIOR DI LATTE / CREMA AL CAFFÈ

Gelato artigianale, preparato con latte intero del Piemonte, dalla consistenza morbida e cremosa.

7.00

Affogato

FIOR DI LATTE

Fior di latte
Crema al caffè

8.50



OLEATO™ AFFOGATO
FIOR DI LATTE / CREMA AL CAFFÈ

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

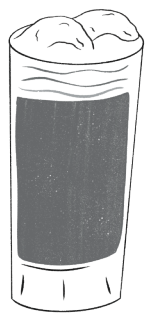
2 palline di gelato al fior di latte sospese sul cold brew Starbucks Reserve™ a lenta infusione.

9.50

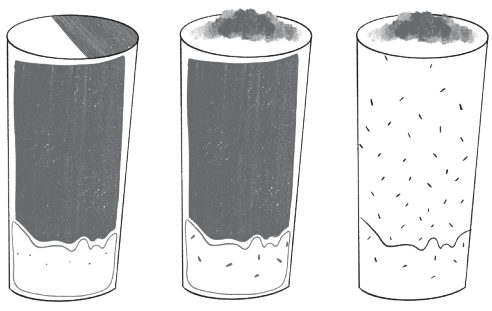
AFFOGATO
NITRO COLD BREW

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
CAFFÈ VANILLA OAT GELATO SHAKE, la nostra alternativa a base vegetale.

11.00

TORNA ALL'INDICE »

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.

©2026 Starbucks Italy. Tutti i diritti riservati.
MENARR116FY26HOLITADIG-A