





BAR IL GABBIANO  
Via Cristoforo Colombo, 76 - Capri



WELCOME  
TO CAPRI

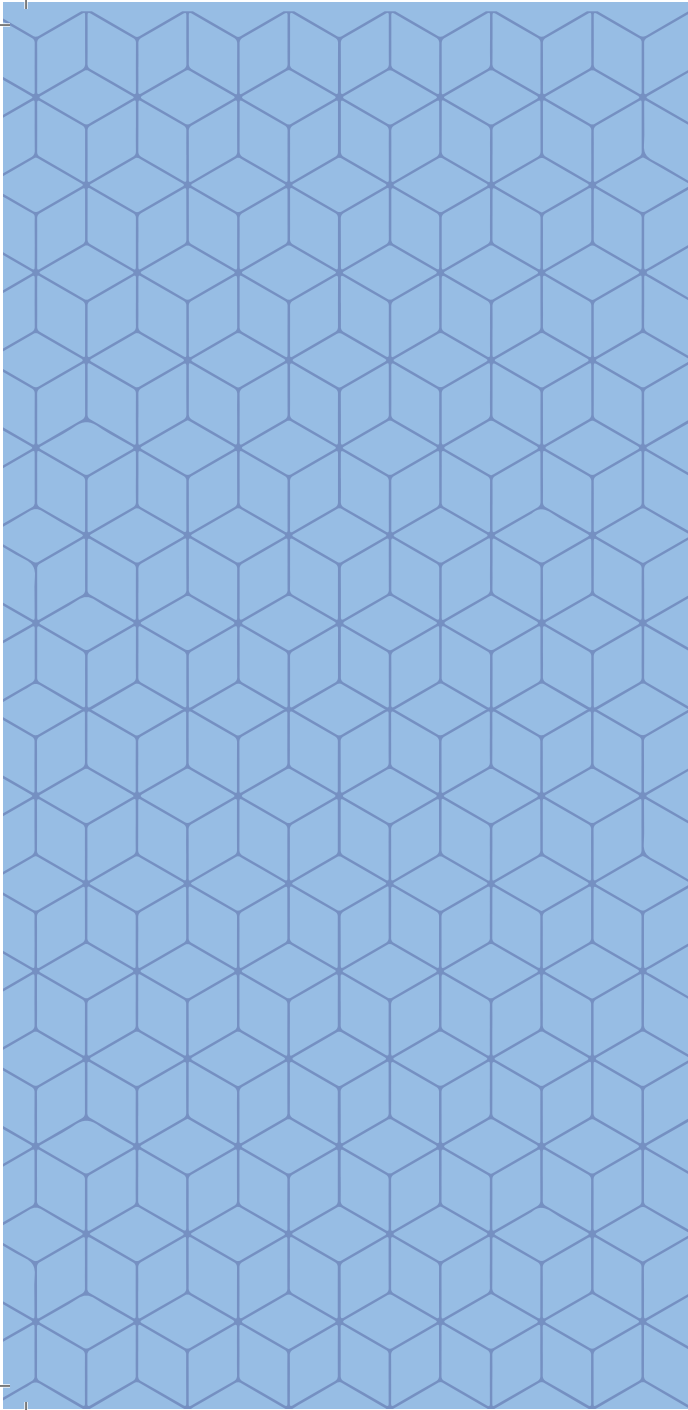




#bargabbianocapri



BREAKFAST & BRUNCH | PAG. 1 - 2  
ROSTICCERIA HOME MADE | PAG. 3  
MEAT LOVERS TRADITIONAL | PAG. 4  
BE HEALTY - SALADS | PAG. 5 - 6  
SANDWICHES | PAG. 7 - 8  
THE CLASSICS | PAG. 9  
ALL YOU NEED IS... PASTA | PAG. 10  
BEERS | PAG. 12  
COCKTAILS | PAG. 12 - 13  
NON-ALCHOLIC DRINKS | PAG. 14  
CLASSIC DRINKS & LIQUEURS | PAG. 15  
COFFEES | PAG. 16  
ICE CREAMS | PAG. 17

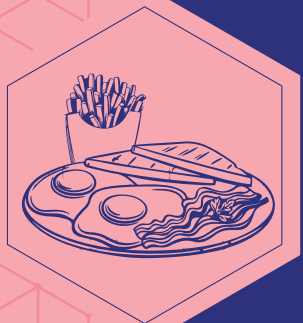
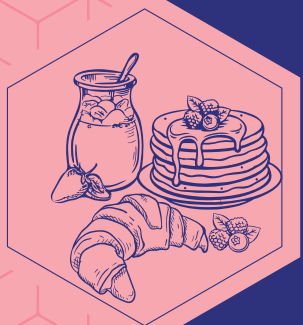


**ANNIVERSARY**

**FAMILY BUSINESS SINCE 1982**

# Breakfast & Brunch

1



## SWEETIE ALL DAY

<b>Pancakes con frutti rossi e marmellata</b> <i>Pancakes, fresh red fruits, side of jam and whipped cream</i>	€ 8,50
<b>Pancakes con Nutella, banana</b> <i>Nutella pancakes, sliced banana, whipped cream</i>	€ 8,50
<b>Pane tostato, burro, marmellata, frutta</b> <i>Toasted bread, butter and jam, fruit salad</i>	€ 8,00
<b>Yogurt bianco, fiocchi d'avena, corn flakes, frutta</b> <i>Yogurt, oatmeal, corn flakes and fruit salad</i>	€ 9,50
<b>Macedonia</b> <i>Fruit salad</i>	€ 7,50
<b>Banana split</b> <i>Chopped banana, vanilla strawberry chocolate ice cream, whipped cream</i>	€ 8,50
<b>Dessert della casa</b> <i>Home made dessert</i>	€ 8,00

## TRADITIONAL BREAKFAST

<b>Pasticceria piccola</b> <i>Small pastry</i>	€ 2,00
<b>Cornetti</b> <i>Croissants</i>	€ 3,00
<b>Pasticceria grande</b> <i>Pastry</i>	€ 4,00
<b>Torta caprese</b> <i>Caprese cake (traditional local cake with almonds and chocolate)</i>	€ 5,50
<b>Torta del giorno</b> <i>Cake of the day (home made)</i>	€ 5,50

Con gelato / with ice cream +€ 1,50

## OMELETTES

**CAPRESE** - Pomodorini, mozzarella e basilico

*Cherry tomatoes, mozzarella, basil*

€ 12,00

**VEGETARIAN** - Verdure di stagione

*Mix of seasonal veggies and cheese*

€ 12,00

**ONIONS** - Cipolle e mozzarella

*Onions and mozzarella*

€ 12,00

**BACON** - Bacon e formaggio

*Bacon and cheese*

€ 12,00

**HAM** - Prosciutto cotto e formaggio

*Ham and cheese*

€ 12,00

**SALMONE** - Salmone, avocado, formaggio fresco

*Salmon home made, avocado, cream cheese*

€ 15,00

Ogni piatto include patate, pomodoro, burro, pane tostato

*Every plate includes potatoes, tomato, butter, toast*

**SALMON BRUNCH** - Salmone, avocado, uovo a occhio di bue, pomodoro,

formaggio fresco / *Salmon home made, avocado, eggs sunny side up,*

*sliced tomato, cream cheese*

€ 17,50

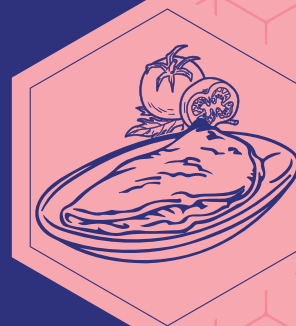
**BACON BRUNCH** - Pancetta o salsiccia, pomodoro, patate, uova

*Bacon or sausage, tomato, potatoes, eggs (scrambled or sunny side up)*

€ 14,00

Aggiungi le verdure / *Add veggies* + € 1,00 **Aggiungi la pancetta / *Add bacon*** + € 2,00

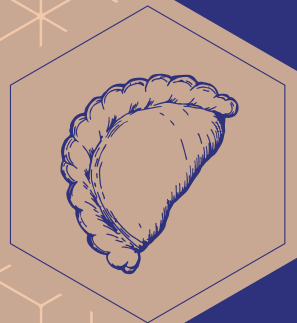
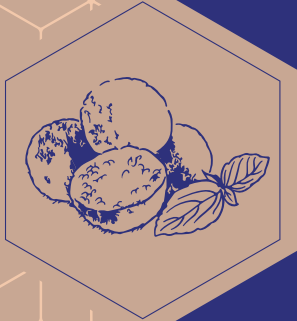
Good!  
Morning!



Breakfast & Brunch

# Rosticceria home made

3



## SFIZI E ROSTICCERIA

**Trancio di pizza margherita**

*Slice of Margherita pizza*

€ 3,50

**Montanara caprese**

*Small round pizza fried, fresh tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil*

€ 5,00

**Wurstel in sfoglia**

*Hot dog in a pastry dough*

€ 3,50

**Arancini - Crocche' - Frittatina di pasta**

*Arancini (rice ball), potato croquet, frittata pasta deep fried*

€ 3,50

## CALZONE

**Fritto, prosciutto cotto e mozzarella**

*Fried, ham and mozzarella*

€ 5,00

**Al forno con salsiccia, broccoli e mozzarella**

*Oven-cooked with italian sausage and broccoli rabe*

€ 5,00

**Al forno, melanzane, pomodorini e mozzarella**

*Oven-cooked with eggplants cherry tomatoes and mozzarella*

€ 5,00

**Al forno con prosciutto cotto, mozzarella, parmigiano, basilico, salsa di pomodoro**

*Oven-cooked with ham, mozzarella, parmesan, basil, fresh tomato sauce*

€ 5,00

## MELANZANE - EGGPLANT - AUBERGINE

**Parmigiana di melanzane (Eggplant parmigiana)**

*Three Layers of sliced eggplants, parmesan, fresh tomato sauce, mozzarella and basil*

€ 10,00

**Involentino di melanzane (Eggplant rolls)**

*Deepfried, mozzarella, parmesan, basil*

€ 2,50

**Melanzane a barchetta (Eggplant boat)**

*Half eggplant stuffed with meatball dough, mozzarella, tomato sauce, parmesan, basil*

€ 5,50

**Melanzane marito e moglie (Grandma recipe)**

*2 Sliced Eggplant deep fried with melted mozzarella in the middle*

€ 3,50

## POLPETTE - MEATBALLS

Polpette di vitello al sugo  
*Meatballs in a fresh tomato sauce*

€ 3,00



## SALSICCIA - ITALIAN SAUSAGE (PORK)

Salsiccia e patate  
*Italian sausage and potatoes*

€ 10,00

Salsiccia e friarielli  
*Italian sausage and broccoli rabe*

€ 10,00



## COTOLETTA DI VITELLO - VEAL CUTLET

Cotoletta con patate  
*Cutlet with potatoes*

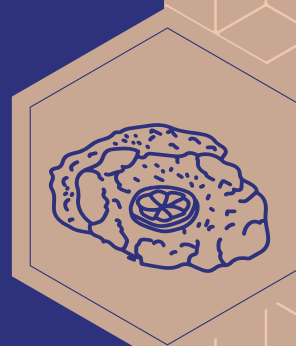
€ 11,00

Cotoletta con salsa di pomodoro, mozzarella sciolta, basilico, parmigiano,  
patate / *Special cutlet with fresh tomato sauce, melted mozzarella, parmesan,*  
*basil, potatoes*

€ 12,00

Cotoletta con friarielli, provola e patate  
*Cutlet with broccoli rabe, melted provolone and potatoes*

€ 14,50



## SAPORE DI TRADIZIONE - SELECTION OF LOCAL FOOD

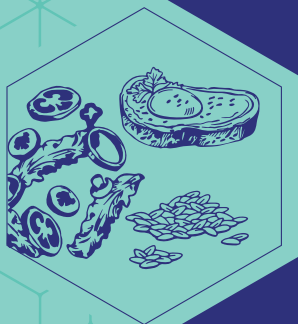
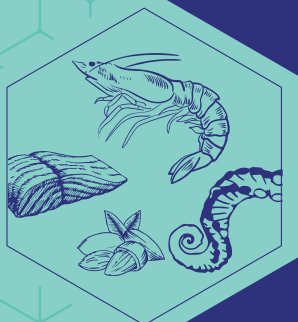
1 polpetta al sugo, 1 salsiccia con friarielli, 1 involtino di melanzane  
*1 meatball with tomato sauce, 1 italian sausage with broccoli rabe, 1 eggplant roll*

€ 12,00

*Meat lovers traditional*



# Be healthy - salads



5

## UN TOCCO DI MARE - COLD SEAFOOD DISHES

<b>Orzo perlato, avocado, salmone home made, gamberi, mango, rucola *</b>	
<i>Pearl barley, avocado, salmon home made, shrimps, mango, arugola *</i>	€ 17,50
<b>Riso venere, avocado, seppia, pomodorini gialli e rossi, rucola *</b>	
<i>Black rice, cuttlefish, avocado, red and yellow cherry tomatoes, arugola *</i>	€ 17,50
<b>Cous cous di mare, seppie, totani, polipo, gamberi, cozze *</b>	
<i>Seafood cous cous, cuttlefish, squid, octopus, shrimps, mussels *</i>	€ 17,50

## LE INSALATE CLASSICHE - CLASSIC SALADS

<b>INSALATA DI RISO - Riso carnaroli, cetriolini sottaceto, pomodori cuor di bue, tonno, olive, mais / Mixed rice salad, carnaroli rice, pickles, tomato, tuna, olives, corns</b>	€ 10,00
<b>INSALATA NIZZARDA - Tonno, uovo sodo, fagiolini, patate, pomodoro, olive</b>	
<i>Tuna, boiled eggs, green beans, potatoes, tomato, olives</i>	€ 10,00
<b>CAESAR SALAD - Pollo, iceberg, crostini di pane, scaglie di grana, salsa caesar / Chicken, iceberg, croutons, parmesan flakes, caesar sauce</b>	€ 14,00
<b>SAPORE CAPRESE - Pomodori cuore di bue, cipolla di Tropea, tonno, olive, caciotta, rucola, basilico / Tomatoes, Tropea onions, tuna, olives, caciotta, cheese, arugola, basil</b>	€ 12,00

## CONTORNI DI VERDURE - SIDE DISHES (VEGGIES)

<b>Melanzane a funghetti / Eggplants cuted in cubes with cherry tomatoes, basil</b>	€ 6,00
<b>Verdure grigliate (zucchine, melanzane, finocchi, zucca)</b>	
<i>Grilled veggies (zucchini, eggplants, pumpkin, fennel)</i>	€ 6,00
<b>Peperonata / Peppers</b>	€ 6,00
<b>Carote alla scapece / Carrots scapece style</b>	€ 6,00
<b>Friarielli / Broccoli rabe</b>	€ 6,00
<b>Zucchine alla scapece / Zucchini scapece style</b>	€ 6,00
<b>Patate / Potatoes</b>	€ 6,00
<b>Involtini di scarole / Scarola, curly bitter salad with bread parmigiano anchovies cappers and olives</b>	€ 3,50

## LE INSALATE CAPRESI - CAPRESE SALADS

**CAPRESE** - Fiordilatte, pomodoro cuore di bue, basilico

*Mozzarella, sliced tomato, basil*

€ 10,00

**LA BUFALA** - Bocconcione di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto

*Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, arugola, prosciutto*

€ 15,00

**FRESELLA CAPRESE** - Tonno, pomodoro, mozzarella, olive, capperi, rucola,

basilico, fresella / *Tuna, tomato, mozzarella, olives, cappers, arugola, basil,*

*whole - wheat neapolitan crunchy dry bread*

€ 12,00

**DEGUSTAZIONE CAPRESE** (per 2 persone / for 2 people)

Mozzarella di bufala, fiordilatte, provolina affumicata, pomodoro cuor di

bue, pomodorini gialli e rossi, rucola, basilico, prosciutto crudo e salame o

verdure di stagione / *Buffalo mozzarella, mozzarella, provolone cheese, tomato,*

*red and yellow cherry tomatoes, arugola, basil, prosciutto and salami or mixed veggies*

€ 28,00

## BOWL DI MARE - SEAFOOD SALAD BOWLS

Tonno sott'olio, iceberg, rucola, pomodorini, mais, carote, olive

*Tuna, iceberg, arugola, cherry tomatoes, corns, carrots, olives*

€ 11,00

Gamberi, iceberg, salmone home made, pomodorini, scaglie di grana,

radicchio \* / *Shrimps, iceberg, salmon home made, cherry tomatoes,*

*parmesan flakes, radicchio\**

€ 17,00

Salmone, avocado, uovo sodo, pomodorini, rucola, mix di semini

*Salmon, avocado, boiled egg, cherry tomatoes, arugola, mixed seeds*

€ 16,00

Insalata di polipo, patate, rucola \*

*Traditional octopus salad, potatoes and arugola \**

€ 18,00

## BOWL VEGANO - VEGAN SALAD BOWLS

Ceci, iceberg, radicchio, lattuga, tofu, sedano, cipolla, rucola, limone,

semi tostati / *Chickpeas, iceberg, radish, lettuce, tofu, celery, onions, arugola,*

*lemon, toasted seeds*

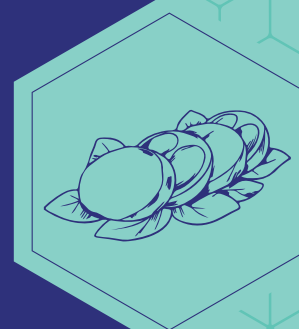
€ 11,00

Fagioli, iceberg, lattuga, avocado, tofu, pomodorini, mais, peperoni, semi

tostati / *Beans, iceberg, lettuce, avocado, tofu, cherry tomatoes, corns,*

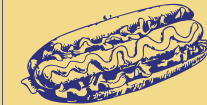
*peppers, toasted seeds*

€ 12,00



Be healthy - salads

# Panini



7

## POLPETTE - MEATBALLS

Polpette, peperoni, mozzarella

*Meatballs, peppers, mozzarella*

€ 10,00

Polpette, melanzane con pomodorini, mozzarella

*Meatballs, chopped eggplants with cherry tomatoes, mozzarella*

€ 10,00

## COTOLETTA - CUTLET

Cotoletta, pomodoro, patate, lattuga

*Cutlet, tomato, potatoes, lettuce*

€ 10,00

Cotoletta, friarielli, mozzarella

*Cutlet, broccoli rabe, mozzarella*

€ 10,00

## SALSICCIA - ITALIAN SAUSAGE

Salsiccia, friarielli, mozzarella

*Italian sausage, broccoli rabe, mozzarella*

€ 10,00

Salsiccia, peperoni, mozzarella

*Italian sausage, peppers, mozzarella*

€ 10,00

## POLLO - CHICKEN

Straccetti di pollo, lattuga, patate, pomodoro, mozzarella

*Chicken, lettuce, potatoes, tomato, mozzarella*

€ 10,00

Straccetti di pollo, crema di avocado, pomodoro, uovo sodo, lattuga

*Chicken, avocado cream, tomato, boiled egg, lettuce*

€ 12,00

## PANINI DI MARE - SEAFOOD SPECIAL SANDWICHES

Totani e patate in salsa di pomodorini

*Squid and potatoes with fresh tomato sauce and basil*

€ 12,00

Salmone home made, crema di avocado, pomodorini rossi e gialli, iceberg,  
pepe rosa / *Salmon home made, avocado cream, red and yellow cherry tomatoes,*

*iceberg, pink pepper*

€ 13,00

Gamberi, pomodorini rossi e gialli, rucola, iceberg, scaglie di parmigiano \*

*Shrimps, red and yellow cherry tomatoes, arugola, iceberg, parmesan flakes \**

€ 13,00

Polipo, patate, pomodorini rossi e gialli, iceberg, rucola, olive \*

*Octopus, potatoes, red and yellow cherry tomatoes, iceberg, arugola, olives \**

€ 14,00



## VEGETARIANI

Parmigiana di melanzane

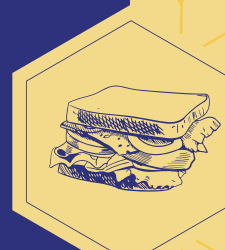
*Eggplant parmesan*

€ 8,00

Mozzarella e verdure grigliate (zucchine, melanzane, zucca, finocchi)

*Mozzarella and grilled vegetables (zucchini, eggplant, pumpkin, fennel)*

€ 9,00



## VEGAN

Zucchine alla scapece, pomodoro, carote, rucola, semi tostati, salsa di soia

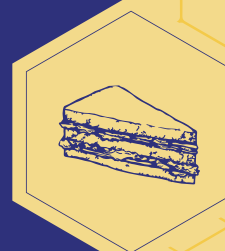
*Zucchini Scapece style, tomato, carrots, arugola, toasted seeds, soya sauce*

€ 11,00

Crema di avocado, broccolo, pomodorini, tofu

*Avocado cream, broccoli, cherry tomatoes, tofu*

€ 11,00



Con pane senza glutine / *with gluten-free bread* + € 1,50  
Con mozzarella senza lattosio / *with lactose-free mozzarella* + € 1,50

# The classics



## PANINO CAPRESE - CAPRESE SANDWICH

**CAPRESE** - Mozzarella, pomodoro cuor di bue, basilico

*Mozzarella, sliced tomato, basil* € 7,50

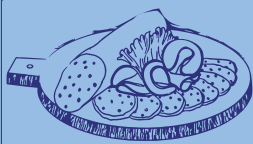
**BUFALA** - Mozzarella di bufala, pomodoro cuor di bue, basilico

*Buffalo mozzarella, tomato, basil* € 8,50

**IL GABBIANO** - Pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, pesto

*Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arugola, pesto* € 8,50

Aggiungi prosciutto crudo / add prosciutto + € 1,50



## TAGLIERE - BOARD

**Salame, prosciutto, mortadella**

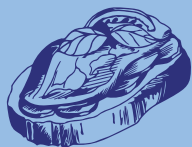
*Salami, ham, mortadella* € 12,00

**Formaggi**

*Cheese board with honey and jam* € 15,00

**Salumi e formaggi**

*Selection of cold cut and cheeses* € 15,00



## BRUSCHETTONE - BIG BRUSCHETTA

*Divided in 8 small pieces, base of fresh mozzarella with chopped and juicy cherry tomatoes*

**CAPRESE** - Mozzarella, pomodorini, basilico

*Mozzarella, cherry tomatoes, basil* € 11,00

**SALAME** - Mozzarella, pomodorini, olive, basilico

*Salami, mozzarella, cherry tomatoes, olives, basil* € 11,50

**PESTO** - Mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola

*Pesto, mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto, arugola* € 12,50

**VEGETARIANA** - Mozzarella, pomodorini, verdure miste

*Mozzarella, cherry tomatoes, mixed veggies (Vegan option without cheese)* € 11,50

**TONNO** - Mozzarella, pomodorini, basilico

*Tuna, mozzarella, cherry tomatoes, basil* € 12,00

**SALMONE** - Mozzarella, pomodorini, rucola

*Salmon, mozzarella, cherry tomatoes, arugola* € 15,00

## PRIMI PIATTI

**LASAGNA** € 12,00

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA (FRESH HOME MADE)**

Gnocchi con salsa di pomodorini freschi, mozzarella fusa, parmigiano, basilico

*Gnocchi with fresh cherry tomato sauce, melted mozzarella, parmesan cheese, basil* € 13,00

**RAVIOLI CAPRESI - Pasta ripiena con 3 tipi di formaggi: parmigiano,**

**caciotta, mozzarella con sugo di pomodori freschi e basilico**

*Pasta with 3 kind of cheeses: parmesan, caciotta cheese, mozzarella, fresh cherry tomato sauce and basil* € 16,00

**SCIALATIELLI AUMM AUMM (LONG FRESH MADE THICK PASTA)**

Scialatielli con melanzane, provola, salsa di pomodorini freschi, parmigiano,

**basilico / Long fresh thick pasta with eggplant, melted provola, fresh cherry tomato sauce, parmesan cheese, basil** € 14,00

**SCIALATIELLI ALLA NERANO**

Scialatielli con zucchine, parmigiano, burro, basilico

*Long fresh thick pasta with zucchini, parmesan cheese, butter, basil* € 14,00

**SCIALATIELLI DEL MEDITERRANEO**

Scialatielli ai frutti di mare misti, seppie, calamari, polpi, gamberi, cozze,

**pomodorini \* / Long fresh thick pasta with mixed seafood (cuttlefish, squid, octopus, shrimps, mussels, cherry tomatoes \*** € 19,00

**SCIALATIELLI SCIUÈ SCIUÈ**

Scialatielli con sugo di pomodoro fresco, polpetta, basilico, parmigiano

*Long fresh thick pasta with fresh tomato sauce, meatball, basil, parmesan* € 16,00

**RISOTTO AI LIMONI CAPRESI E GAMBERI**

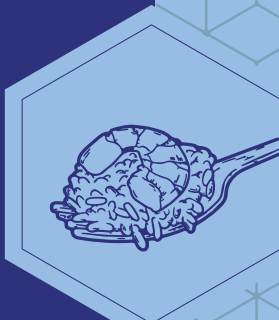
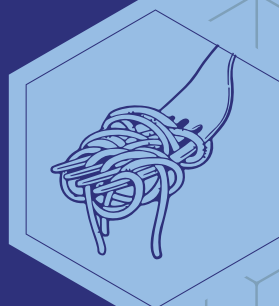
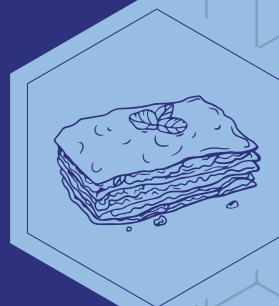
Risotto con limoni locali, gamberi, e parmigiano \*

*Risotto with local lemons, shrimps and parmesan \** € 18,00

**VEGAN PASTA**

Scialatielli o gnocchi con zucchine, melanzane, salsa di pomodoro fresco, basilico

*Scialatielli or gnocchi with zucchini, eggplant, fresh tomato sauce, basil* € 14,00



*All you need is...pasta*





## BIRRA-BEER



## BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER

Peroni - Nastro Azzurro

Servita nel boccale di birra ghiacciato

*Ice cold served in a frozen glass*

20cl ..... € 4,00

40cl ..... € 7,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLES

Peroni 33cl ..... € 6,00

Nastro Azzurro 33cl ..... € 6,00

Peroni Premium Lager 50cl ..... € 7,50

Peroni Red 50cl ..... € 7,50

Peroni Chill Lemon 33cl ..... € 6,50

Peroni Forte 33cl ..... € 6,50

Ichnusa e altre birre estere ..... € 7,00

## COCKTAILS



## LIMONCELLO MARGARITA

Limoncello, lime, granita di limone, ghiaccio tritato

*Limoncello, lime, fresh lemon slush, crashed ice* ..... € 12,00

## LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, lime, granita di limone, prosecco

*Limoncello, lime, fresh lemon slush, prosecco* ..... € 12,00

## APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, fetta d'arancia

*Aperol, prosecco, slice of orange* ..... € 10,00



## COCKTAILS

**AUGUSTO'S GARDEN**

Sangria al vino bianco o rosso con pezzi di frutta di stagione

*Red or white sangria with our seasonal sliced fruit* € 12,00**FUNICOLARE BLOODY MARY**

Succo di pomodoro, vodka, gocce di lime, ghiaccio

*Tomato juice, vodka, lime drops, ice cubes* € 12,00**FARO SUNSET**

Prosecco, granita di fragole fresche, ghiaccio

*Prosecco, fresh strawberry slush, ice cubes* € 12,00**FARAGLIONI DAIQUIRI**

Bacardi, zucchero, granita di limone, fragole fresche

*Bacardi, sugar, fresh lemon slush, fresh strawberries* € 12,00**CAPRIROSKA**

Vodka, zucchero di canna, ghiaccio tritato, frutta fresca

*(scegli la frutta a tuo gusto) / Vodka, brown sugar, crashed ice, fresh mashed fruit (choose the fruit)* € 12,00**BLUE CROTTO**

Vodka, gelato al limone, granita di limone, blue curacao,

*ghiaccio tritato / Vodka, lemon ice cream, lemon slush, blue curacao, crashed ice* € 12,00**CAPRI ISLAND**

Vodka, succo d'arancia fresca, granita di limone

*Vodka, freshly squeezed orange juice, fresh lemon slush* € 12,00**GREEN CROTTO**

Bacardi, Amaretto, succo d'ananas, Midori

*Bacardi, Amaretto, pineapple juice, Midori* € 12,00**CAPRIJTO**

Tequila, lime, foglie di menta, zucchero di canna,

*ghiaccio tritato / Tequila, lime, mint leaves, brown sugar, crashed ice* € 12,00**CAMPANILE**

Whiskey, zucchero di canna, foglie di menta, granita di limone,

*ghiaccio tritato / Whiskey, brown sugar, mint leaves, fresh lemon slush, crashed ice* € 12,00**MARINA PICCOLA ON THE BEACH**

Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia fresca, succo di

*mirtillo rosso, granatina / Vodka, peach liquor, fresh orange juice, cranberry juice, granadine* € 12,00**TIBERIOCOLADA**

Ananas fresca, bacardi, liquore al cocco

*Fresh pineapple, bacardi, coconut liquor* € 12,00**VILLA JOVIS COSMOPOLITAN**

Vodka, triple sec, succo di mirtillo rosso, gocce di lime

*Vodka, triple sec, cranberry juice, lime drops* € 12,00**BAR GABBIANO**

Gelato alla menta con sfoglie di cacao, baileys, bacardi

*Mint ice cream with chocolate flakes, baileys, bacardi* € 12,00

## COCKTAILS ANALCOLICI - NON ALCHOLIC DRINKS

### GIRASOLE

Spremuta d'arancia fresca, granita di limone, ghiaccio  
*Freshly squeezed orange juice, fresh lemon slush, ice cubes* € 8,00

### ROSA ROSSA

Spremuta d'arancia fresca, granita di fragola, ghiaccio  
*Freshly squeezed orange juice, fresh strawberry slush, ice cubes* € 8,00

### TULIPANO

Succo d'arancia fresca, succo ACE, succo d'ananas,  
 granatina / *Freshly squeezed orange juice, tropical juice,  
 pineapple juice, grenadine* € 8,00

### STERLIZIA (MOJITO ANALCOLICO)

Lime, zucchero di canna, foglie di menta, tè freddo alla  
 pesca / *Lime, brown sugar, mint leaves, peach iced tea* € 8,00

### GERANIO

Sciroppo di cocco, succo d'ananas, granatina  
*Coconut syrup, pineapple juice, grenadine* € 8,00

### GINESTRA

Succo di mela verde, polpa di kiwi, granita di limone,  
 ghiaccio / *Green apple juice, kiwi, fresh lemon slush, ice cubes* € 8,00

### VIOLETTA

Succo di mirtillo, succo d'ananas, granita di limone  
*Cranberry juice, pineapple juice, fresh lemon slush* € 8,00

### GIGLIO

Acqua tonica, granita di limone, ghiaccio  
*Tonic water, lemon slush, ice cubes* € 7,00

## SPREMUTE E GRANITE - NATURAL, FRESH, FROZEN DRINKS

Succo d'arancia / *Orange juice*  
 small - medium € 5,00 - € 8,00

Limonata / *Freshly squeezed lemonade* € 5,00

Succo di pompelmo fresco / *Freshly squeezed grapefruit* € 6,00

Tè freddo con granita / *Cold iced tea with fresh lemon slush* € 6,00

Granita di limone / *Fresh lemon*  
 small - medium € 5,50 - € 8,00

Granita di fragola / *Fresh strawberry*  
 small - medium € 5,50 - € 8,00

Granita mixed / *Lemon and strawberry*  
 small - medium € 5,50 - € 8,00

## BEVANDE CLASSICHE - CLASSIC DRINKS

<b>Bottiglia d'acqua 50 cl</b> <i>Small bottle of water</i>	€ 3,00
<b>Bottiglia d'acqua 1l e mezzo</b> <i>Large bottle of water</i>	€ 5,00
<b>Bibite gassate (Coca Cola, Sprite, Fanta..)</b> <i>Sparkling drinks</i>	€ 5,00
<b>Succhi di frutta</b> <i>Fruit juices (bottle)</i>	€ 4,50
<b>Red bull</b>	€ 6,00
<b>Aperitivo italiano analcolico</b> <i>(Crodino, bitter bianco, rosso)</i>	€ 6,00

## ALTRO-OTHERS

<b>Cioccolata calda</b> <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00
<b>Tè caldo</b> <i>Hot tea</i>	€ 4,00



## LIQUORI E DIGESTIVI - LIQUEURS AND DIGESTIVES

<b>Limoncello</b>	€ 6,00
<b>Grappa</b>	€ 7,00
<b>Liquori nazionali</b>	€ 7,00
<b>Liquori esteri (whiskey, rum)</b>	€ 7,00
<b>Superior and Aged</b>	€ 10,00
<b>Long drinks</b>	€ 12,00
<b>Long drinks superior</b>	€ 16,00



**CAFFETTERIA-COFFEES**

*\*Decaffeinato o latte diverso + € 0,50 / Decaffeinated or with different milk + € 0,50*



**COLD AND ICED**

**Affogato al caffè**

*Espresso, vanilla ice cream, whipped cream*

*small - medium € 5,50 - € 7,50*

**Caffè freddo**

*Iced espresso*

**€ 3,50**

**Caffè americano freddo**

*Iced american coffee, medium size*

**€ 5,00**

**Cappuccino freddo**

*Iced latte - Milk, crashed ice and our unique iced espresso*

*Add a shot of Baileys or Kaluha + € 2,00*

**€ 5,00**

**Espresso Martini**

*Vodka, kalhù, espresso*

**€ 12,00**

**HOT WARM (LACTOS FREE, VEGAN MILK OPTIONS)**

**Caffè espresso**

**€ 3,00**

**Cortado - macchiato**

**€ 3,50**

**Doppio espresso**

**€ 5,00**

**Cappuccino**

**€ 5,00**

**Double shot Cappuccino / Double shot Cappuccino**

**€ 6,00**

**Cappuccino Medium / Cappuccino Medium**

**€ 5,50**

**Caffelatte / Latte macchiato**

**€ 5,00**

**Caffè americano / American coffee**

**€ 5,00**



## GELATI-ICE CREAM

\* Aggiunta di panna - Adding cream + € 1,00

### CREAMY FLAVOURS

<b>Cioccolato / Chocolate</b>	<i>small - medium</i>	€ 6,00 - € 8,00
<b>Stracciatella / Chocolate chips</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Vaniglia / Vanilla</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Caffè / Coffee</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Menta e sfoglie al cacao / Mint with chocolate flakes</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Pistacchio / Pistachio</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Nocciola / Hazelnut</b>		€ 6,00 - € 8,00

### FRUITY AND SORBET

<b>Limone sorbetto / Lemon sorbet</b>	<i>small - medium</i>	€ 6,00 - € 8,00
<b>Fragola sorbetto / Strawberry sorbet</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Mango sorbetto / Mango sorbet</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Banana / Banana</b>		€ 6,00 - € 8,00
<b>Spagnola / Cherry and vanilla mixed</b>		€ 6,00 - € 8,00

Tutti i gusti sono con latte / All flavors are with milk

## COPPE CON UN TOCCO DI LIQUORE - MEDIUM SIZE ICE CREAM, WHIPPED CREAM & A TOUCH OF LIQUORE

### COPPA CAPRI

Gelato alla vaniglia, limoncello, babà, panna  
*Vanilla ice cream, limoncello, babà, whipped cream* € 8,50

### COPPA VIENNA

Gelato alla vaniglia, caffè espresso, baileys, panna  
*Vanilla ice cream, espresso, baileys, whipped cream* € 8,50

### COPPA PORTORICO

Gelato al caffè e cioccolata, rum scuro, panna  
*Coffee and chocolate ice cream, dark rum, whipped cream* € 8,50

### COPPA BERLINO

Gelato alla nocciola, liquore al caffè, granita di caffè, panna  
*Hazelnut ice cream, coffee liquor, coffee slush, whipped cream* € 8,50

### COPPA AMSTERDAM

Gelato alla stracciatella e cioccolata, Grand Marnier, panna  
*Chocolate and chocolate chip ice cream, Grand Marnier, whipped cream* € 8,50

### COPPA MIAMI

Gelato alla banana e fragola, liquore alla frutta, panna  
*Banana and strawberry ice cream, fruity liquor, whipped cream* € 8,50

### COPPA MOSCA

Gelato al limone, mango, fragola, vodka, panna  
*Lemon, mango, strawberry ice cream, vodka, whipped cream* € 8,50

### COPPA BARCELLONA

Gelato alla stracciatella e vaniglia, pezzi di torta caprese, liquore  
 al cioccolato, panna / *Chocolate chip and vanilla ice cream,  
 pieces of caprese cake, chocolate liquor, whipped cream* € 8,50



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

\* Cibi o materie prime potrebbero essere congelati a seconda della stagione.

#### **La direzione**

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intollerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.*

*\* Food or raw material could be frozen or deep-frozen depending on the season.*

*The managment*

