



Fonzie's Pub

Coffee & Lounge bar

MENU

CAFFETTERIA

Pagina 2

COLAZIONE

Pagina 3-4

PAUSA PRANZO

Pagina 5

DOLCI / MERENDA

Pagina 6

GLUTEN FREE

Pagina 6

DISTILLATI

Pagina 7

COCKTAIL

Pagina 8

CANTINA

Pagina 9 - 10

ELENCO ALLERGENI

Pagina 11 - 12



CAFFETTERIA



Caffè Espresso	€ 1.10	Caffè d'Orzo Piccolo (14)	€ 1.20
Caffè Decaffeinato	€ 1.20	Caffè d'Orzo Grande (14)	€ 1.50
Caffè Macchiato (14)	€ 1.10	Cappuccino d'Orzo (14)	€ 1.80
Caffè Macchiato Soia (13)	€ 1.20	Caffè Ginseng Piccolo (14)	€ 1.50
Caffè Americano	€ 1.30	Caffè Ginseng Grande (14)	€ 1.80
Caffè Doppio	€ 2.20	Cappuccino Ginseng (14)	€ 1.90
Caffè con Panna (14)	€ 1.60	Latte (14)	€ 1.20
Caffè Corretto	€ 1.40	Latte Macchiato (14)	€ 1.50
Cappuccino (14)	€ 1.40	Latte di Soia (13)	€ 1.50
Cappuccino Decaffeinato (14)	€ 1.50	Latte Macchiato di Soia (13)	€ 1.80
Cappuccino di Soia (13)	€ 1.60	Marocchino (14)	€ 1.60
Cappuccino Senza Lattosio	€ 1.60	Caffè Shakerato (14)	€ 3.00
		Shakerato con Baileys (14)	€ 3.50



ALTRE BEVANDE



Cioccolata Classica (14)	€ 3.00
Cioccolata Classica Panna (14)	€ 3.50
Cioccolata Bianca (1,10,13,14)	€ 3.00
Cioccolata Bianca Panna (1,10,13,14)	€ 3.50
Tè Caldo	€ 2.50
Tisana	€ 2.50
Succo di Frutta	€ 2.50
Spremuta	€ 3.00
Crema Caffè Piccola (14)	€ 2.00
Crema Caffè Grande (14)	€ 3.00





BRIOCHES



Brioche Vuota * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.30
Albicocca * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.50
Cioccolato * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.50
Crema * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.50
Frutti di Bosco * (1,3,8,10,12,13,14)	€ 1.50
Pistacchio * (1,3,4,8,13,14)	€ 1.50
Mela e Cannella * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.50
Integrale al Miele * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.50
Vegana Papaya e Mango * (1,3,4,8,10,12,13,14)	€ 1.50
Fagottino Cocco e Cioccolato * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.50
Treccia Noci Pecan * (1,8,10,13,14)	€ 1.50
Senza Glutine * (1,13,)	€ 2.50



BRIOCHES MIGNON



Mignon Vuota * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.00
Mignon Albicocca * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.00
Mignon Cioccolato * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.00
Mignon Crema * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.00



COLAZIONE LIGHT



Yogurt Bianco (14)	€ 1.50
Yogurt Farcito (1,14)	€ 2.50
Fette Biscottate e Marmellata (1,3,4,8,10,13,14)	€ 1.00
Pan Cakes * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 3.50



PASTICCERIA



Pasticciotto * (1,3,4,7,8,10,11,13,14)	€ 1.50
Mini Donut * (1,8,10,13,14)	€ 1.50
Mini Muffin * (1,3,4,7,8,10,12,13,14)	€ 1.50
Crostatina * (8,10,14)	€ 2.50



COLAZIONE SALATA



Brioche Cotto e Fontina * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 2.00
Brioche Crudo, Fontina e Insalata * (1,3,4,8,10,13,14)	€ 2.00
Toast Cotto e Fontina (3,8,10,13,14)	€ 3.50

PANINO*/PIADINA

(3,4,8,13,14)

(3,8,13)

BASE €3,00

TERRA/MARE

€1,00

Bresaola

Prosciutto Cotto

Prosciutto Crudo

Tonno

FORMAGGI

€1,00

Fontina

Grana Padano

Philadelphia

Mozzarella

VERDURE

€0,50

Misticanza

Filetti Melanzane

Pomodoro

Rucola

Zucchine

SALSE

€0,50

Farcitoast

Ketchup

Maionese

Patè Olive Nere

Salsa Rosa

PIATTI CALDI

Primi Piatti

€ 6.00

Cotoletta * con contorno d'Insalata e Pomodori (1,3,4,7,8,10,13,14) **

€ 6.00

Hamburger * con contorno d'Insalata e Pomodori (3,8,10,13,14) **

€ 6.00

(Carne Extra + €2,00)

** Disponibile al Piatto o Panino

PIATTI UNICI

Bresaola, Rucola, Grana (14)

€ 6.00

Caprese (14)

€ 5.00

INSALATE

Misticanza, Bresaola, Noci, Grana (1,14)

€ 7.00

Misticanza, Pomodori, Mais, Tonno, Mozzarella (14)

€ 7.00

Misticanza, Feta, Pomodori, Cipolla Rossa, Olive (14)

€ 6.00

TAGLIERE

Salumi, Formaggi, Tigelle (1,14)

€ 20.00

TOAST

Classico (3,10,13,14)

€ 3.50

Farcito (2,3,6,10,13,14)

€ 4.00



DOLCI



Cheesecake *	€ 5.00
Tiramisù *	€ 5.00



MERENDA



Patatine	€ 1.00
Frappè	€ 3.50
Pan Cakes *	€ 3.50
Piada con Nutella	€ 3.50



GLUTEN FREE



Brioche all'Albicocca * (1,13)	€ 5.00
Panino * (1,10,13,14)	€ 5.00
Pizza *	€ 8.00
Cheesecake * (1,10,12,13,14)	€ 5.00
Tiramisù * (1,10,13,14)	€ 5.00



DISTILLATI

AMARI

Silano	€ 4.00
Rupes	€ 4.00
Jefferson	€ 5.00
Nepeta	€ 5.00
Amaro del Riccio	€ 5.00
Dente di Leone	€ 6.00

GRAPPE

903 Bianca	€ 4.00
903 Barrique	€ 4.00
Francoli Barrique	€ 4.00
Trentina Bianca	€ 4.00

WHISKEY

Talisker Skye	€ 5.00
Jura 10	€ 5.00

RUM

Havana Club 7	€ 5.00
Millonario	€ 8.00
J. Bally 7	€ 13.00

VODKA

Ketel One Vodka	€ 5.00
Ciroc Vodka	€ 7.00



COCKTAIL



CLASSICI



Negroni	€ 6.00	Margarita	€ 7.00
Sbagliato (7)	€ 6.00	Pina Colada (1)	€ 7.00
Americano	€ 6.00	Daiquiri	€ 7.00
Bellini (7)	€ 6.00	Caipiroska	€ 7.00
Rossini (7)	€ 6.00	Caipirinha	€ 7.00
Mimosa (7)	€ 6.00	Moscow Mule	€ 7.00
Cosmopolitan	€ 7.00	Mojito	€ 7.00
Sex on the Beach	€ 7.00		



SPRITZ



Aperol (7)	€ 6.00	Amaro del Capo Hot	€ 6.00
Campari (7)	€ 6.00	Limoncello	€ 6.00
Hugo (7)	€ 6.00	Liquirizia	€ 6.00
Select	€ 6.00	Iovem	€ 6.00
Blue Curacao	€ 6.00	Analcolico	€ 6.00
Midori	€ 6.00		



GIN



Tanqueray	€ 7.00	Aqva Lvce	€ 12.00
Acqueverdi	€ 10.00	Monkey 47	€ 13.00
Emporia	€ 10.00	Z44	€ 13.00
Kapriol Blueberries	€ 10.00	Brockmans Orange	€ 15.00
Kapriol Lemon & Bergamot	€ 10.00	Gold	€ 15.00
Mare	€ 10.00	Midnight	€ 15.00
Malfy Pink Grapefruit	€ 10.00	Silent Pool Rare Citrus	€ 15.00
Hendryck's	€ 11.00		



LA CANTINA

VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Montepulciano D'Abruzzo (7) Abruzzo, Spinelli, 13%, 2022	€ 3.50	€ 15.00
Morellino di Scansano (7) Toscana, Conte Guicciardini, 14,5%, 2021	€ 4.50	€ 22.00
Aglianico Portale Adduca (7,) Basilicata, Casa Maschito, 14%, 2019	€ 5.00	€ 28.00
Vertigo (7) Friuli, Livio Felluga, 13,5%, 2020	/	€ 38.00
Amarone della Valpolicella (7) Veneto, Sopra Sasso, 15%, 2017	/	€ 50.00
Barolo (7) Piemonte, Marchesi di Barolo, 14%, 2018	/	€ 57.00
Brunello di Montalcino (7) Toscana, Geografico, 14% 2017	/	€ 60.00

VINI ROSE'

Cerasuolo D'Abruzzo (7) Abruzzo, Spinelli, 12,5%, 2022	€ 3.50	€ 15.00
---	--------	---------

VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Pecorino (7) Abruzzo, Spinelli, 12%, 2022	€ 3.50	€ 15.00
Falanghina (7) Campania, Sant'Angelo all'Esca, 12%, 2022	€ 5.00	€ 28.00
Gewurztraminer (7) Alto Adige, S. Michael Eppan, 14%, 2021	€ 6.00	€ 32.00
Friulano (7) Friuli, Livio Felluga, 13,5%, 2021	/	€ 40.00

BOLLE

Valdobbiadene Docg (7) Veneto, Brut, 11,5%	€ 5.00	€ 20.00
Franciacorta Castello di Gussago B de B (7) Lombardia, Cuvee, 12%	/	€ 50.00
Bellavista Alma (7) Trentino Alto Adige, Brut, 12,5% 2016	/	€ 50.00
Bellavista la Scala (7) Lombardia, Brut, 12,5%, 2016	/	€ 80.00

CHAMPAGNE

G. H. Mumm (7) Veneto, Bedin, Brut, 12%	€ 75.00
Charles Heidsieck (7) Champagne, Charles Heidsieck, Brut Riserva, 12 %	€ 90.00
Moët & Chandon Ice (7) Champagne, Moët & Chandon, Dry, 12 %	€ 110.00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

1. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

2. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano;

3. SENAPE

Sedano e prodotti a base di senape;

4. SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

5. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi;

6. LUPINO

Lupini e prodotti a base di lupini;

7. ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;

8. GLUTINE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati tranne:

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

malto destrine a base di grano;

sciroppi di glucosio a base di orzo;

cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

9. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei;



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

10.UOVA

Uova e prodotti a base di uova, sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari;

11. PESCI

Pesce e prodotti a base di pesce tranne:

la gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;

12.ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi;

13.SOIA

Soia e prodotti a base di soia tranne:

olio e grasso di soia raffinato;

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

14.LATTE

latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

lattiolio, sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato.

