

Caffetteria/ coffee shop

	al banco	al tavolo
Caffè espresso/ Espresso coffee	1,30	2,00
Caffè macchiato/ Espresso coffee with milk	1,30	2,00
Caffè decaffeinato/ Decaffeinated espresso coffee	1,40	2,00
Caffè al Ginseng/ Orzo tazza piccola Espresso Ginseng coffee/ Barley coffee small	1,50	2,20
Caffè al Ginseng/ Orzo tazza grande Espresso Ginseng coffee/ Barley coffee large	1,80	2,40
Caffè Americano/ American style coffee	1,50	2,00
Caffè doppio/ Double Espresso coffee	2,50	3,00
Caffè Marocchino/ Moroccan coffee	1,70	2,50
Caffè Brasiliano / Brazilian coffee	2,00	2,50
Caffè alla nocciola / Hazelnut coffee	2,00	2,50
Caffè shakerato/ Frothy black coffee	3,50	4,00
Caffè Cavour (panna e nutella) / Coffee with cream and nutella	4,00	4,50
Caffè corretto/ Fortified coffee	2,00	2,50
Caffè del nonno (Freddo)/ Cold Grandfather's coffee	3,50	4,00
Irish coffee	5,00	6,00
Cappuccino	1,70	2,50
Cappuccino Orzo (Barley) / Ginseng	2,00	2,80
Cappuccino Soia	2,30	3,00
Cappuccino shakerato/ Frothy cappuccino	2,60	3,50
Cappuccino Viennese/ Cappuccino with fresh cream	3,00	3,50
Latte Bianco/ Hot milk	1,50	2,00
Latte macchiato/ Milky coffee	2,20	2,70
Ciocolata/Creme calde Hot chocolate/Hot cream	4,50	4,50
Thè/ Camomilla/ Infusi Tea/ Chamomile/ Herbal tea Tisana bio/ Organic herbal tea	4,00	4,50
Aggiunta panna	0,50	0,50

Pasticceria/ Cakes and Pastries

Croissant (crema, pistacchio, nocciolate, albicocca, nocciola, frutti di bosco)	1,50	1,70
Torte al trancio/ Slice of selected cakes	5,00	5,00
Muffin	2,50	2,50
Pasticciotto Leccese	3,00	3,00
Biscotti assortiti/ Biscuits	1,00	1,00
Pasticcini Mignon/ Pastry	1,10	1,10
Coppa gelato	5,00	5,00
Macedonia di frutta fresca	6,00	6,00
Mini muffin/Donuts /Sacher	1,50	1,50
Dolci monoporzioni	6,50	6,50

Bibite/ Soft drinks

	al banco	al tavolo
Acqua nat/ gas 0,50 lt Still/ sparkling water 0,50 lt	1,20	2,00
Acqua nat/ gas 0,75 lt Still/ sparkling water 0,75 lt		2,50
Succhi di frutta/ Juice	3,50	4,00
Spremuta di Arancia/ Pompelmo Fresh Orange/ Grapefruit juice	4,00	5,00
Spremuta di Melograno Fresh Pomegranate juice	5,00	6,00
Bibite in vetro/ Soft drinks in glass bottle (Coca cola/ Fanta/ Tonica/ Schweppes/ Lemonsoda/ Chinotto/ Ginger/ Cedrata/ Sprite / Tè freddo/Iced Tea)	3,50	4,00
Red Bull	3,50	4,00
Granita/ Flavored crushed Ice drink	5,00	5,00
Frullati di frutta fresca / Fresh fruit shakes	6,00	6,00
Birra alla spina/ Draught Lager (Stella Artois)	piccola 3,00 media 4,00	4,00 5,00
Birra in bottiglia 0,33 lt/ Bottle Beer 0,33 lt (Corona, Beck's, Tennents)	4,00	5,00
Birra analcolica/ Non alcoholic beer	5,50	5,50
Birre Artigianale del Borgo	5.50	6,00
Smoothies	6,00	6,00

Amari e Distillati/ Liqueur and Spirits

Amaro/Brandy	4,00	5,00
Jefferson	5,00	5,00
Whisky	6,00	8,00
Talisker / Laphroaig/	9,00	10,00
Lagavulin/ Macallan	9,00	10,00
Jack Daniels/Jameson	5,00	6,00
Grappa Barricata	6,00	7,00
Grappa Poli Moscato/Secca	5,00	6,00
Rum Zacapa 15 anni	7,00	8,00
Rum Zacapa 23 anni	9,00	10,00
Rum diplomatico	8,00	9,00
Rum Matusalem	9,00	10,00
Rum El Dorado 15 anni	10,00	12,00

**TUTTI I PREZZI SONO IN €/ ALL PRICES ARE IN €**

Aperitivi/ Aperitif	al banco	al tavolo	
Crodino	4,00	5,00	Bitter Campari, orange juice
Aperol/ Campari Soda	4,00	5,00	Whiskey Sour 10,00
Campari/ Aperol shakerato	6,00	7,00	Bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero
Aperol/ Campari Spritz	6,00	7,00	Bourbon whiskey, lemon juice, sugar syrup
Bitter Rosso/ Bianco/ Emotion	4,00	5,00	Japanese Ice Tea 10,00
Bitter Red/ White/ Emotion			Gin, white Rum, vodka, sweet sour, Midori, lemon soda
Martini Dry/ Rosso/ Bianco	4,00	5,00	Moscow Mule 10,00
Martini Dry/ Red/ White			Vodka, Ginger Beer, fresh lime juice
Bellini (prosecco e purea di pesca)/ (prosecco and peach puree)		8,00	Cosmopolitan 10,00
			Vodka, Cointreau, lime, succo di mirtillo rosso
			Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice
			Paloma 13,00
			Mezcal, Tonic pompelmo, succo di lime

Cocktail analcolico/ Non alcoholic cocktail

	al tavolo
Cocktail Cavour	8,00

Cocktails Alcolici/Alcoholic Cocktails

	al tavolo
Mojito	10,00
Lime, zucchero, menta fresca in foglie, rum e soda	
Lime, sugar, fresh mint, rum and soda	
Cuba Libre	10,00
Dark rum, lime, Coke	
Piña Colada	10,00
Dark rum, white rum, latte di cocco, ananas + variante con kiwi	
Dark rum, white rum, coconut milk, pineapple, + option of added kiwi fruit	
Daiquiri	10,00
Limone fresco, white rum, triple sec + banana o fragola	
o frutti di bosco	
Fresh lemon, white rum, triple sec + banana or strawberry or berries	
Gin & Tonic (Tanqueray)	10,00
Gin Mare/ Hendrick's/ Monkey/Portofino/	12,00
Elephant/Insulae/N.3	
Daiquiri frozen	10,00
White rum, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna	
White rum, lime juice, brown sugar syrup	
Negroni	10,00
Vermouth Rosso, Campari, Gin	
Kir Royal	10,00
Champagne, Creme de Cassis	
Martini Cocktail	10,00
Gin, Martini dry	
Vodka Martini	10,00
Vermouth Dry, Vodka, Oliva	
Champagne Cocktail	10,00
Champagne, brandy	
Caipirinha	10,00
Cachaca, lime e zucchero di canna	
Caipirissima	10,00
Rum, lime e zucchero di canna	
Rum, lime, brown sugar	
Garibaldi	8,00
Bitter Campari, succo d'arancia	

Vini Bianchi/ White Wine

	al banco	al tavolo
Muller Thurgau Mezzacorona DOC	5,00	5,00
Castel Firmian		
Bottiglia 22,00		
Gewurztraminer Alto Adige DOC	5,00	5,00
Terlano		
Bottiglia 25,00		
Borgo magredo	5,00	5,00
Chardonnay Friuli DOC		
Bottiglia 22,00		
Borgo magredo	5,00	5,00
Pinot Grigio Friuli DOC		
Bottiglia 22,00		
Vermentino Ligure DOC biologico	5,00	5,00
Boriassi		
Bottiglia 23,00		
Greco di Tufo DOCG	5,00	5,00
Feudi San Gregorio		
Bottiglia 25,00		
Chablis	7,00	7,00
Daniel Dampt & Fils		
Bottiglia 30,00		



TUTTI I PREZZI SONO IN €/ ALL PRICES ARE IN €

Vini Rossi/ Red Wine	al banco	al tavolo
Amarone Corte Archi Bottiglia 45,00	8,00	8,00
Valpolicella Ripasso Corte Archi Bottiglia 23,00	5,00	5,00
Ripasso Valpolicella DOC *Zenato* Bottiglia 35,00	7,00	7,00
Santa Cristina Chianti Classico DOCG Antinori Bottiglia 23,00	5,00	5,00
Rosso di Montepulciano DOC Poliziano Bottiglia 23,00	5,00	5,00
Morellino di Scansano DOCG Poggio Brigante Bottiglia 23,00	5,00	5,00
Nero D'Avola IGP Sicilia Augustali Bottiglia 25,00	5,00	5,00

Territorio/ Local Wine	al banco	al tavolo
Malvasia Secca Bottiglia 20,00	5,00	5,00
Lambrusco Bottiglia 20,00	5,00	5,00
Lambrusco 1/2 Bottiglia 13,00		

Bollicine e Champagne/Sparkling Wine and Champagne	al banco	al tavolo
Prosecco Di Valdobbiadene DOC *Di Bianca Vigna*	5,00 Bottiglia 25,00	5,00
Franciacorta Barone Pizzini *Animante* Brut Bottiglia 35,00 *Saten* Bottiglia 37,00 *Rosè* Bottiglia 37,00 *Nature* Bottiglia 37,00 *Bagnadore* Bottiglia 60,00	6,00 7,00 7,00 7,00	7,00 8,00 8,00 8,00
Franciacorta Cà del Bosco Cuvée Prestige DOCG	Bottiglia 55,00	
Franciacorta Bellavista *Alma* DOCG	Bottiglia 50,00	
Ferrari Perlè Ress -Trento DOC Brut	Bottiglia 45,00 Bottiglia 35,00 6,00	6,00
Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut	7,00 Bottiglia 30,00	8,00
Champagne Bruno Paillard Champagne Veuve Clicquot Cuvée S. Petersburg Champagne Moët et Chandon Reserve Imperiale Champagne Ruinart Brut Champagne Dom Pérignon Champagne Krug	Bottiglia 80,00 Bottiglia 65,00 Bottiglia 65,00 Bottiglia 90,00 Bottiglia 350,00 Bottiglia 350,00	
Champagne Bouquin-Dupont et fils Brut Blanc de Blancs Grand Cru	9,00 Bottiglia 60,00	10,00
Bollinger Philipponnat Perrier jouet	Bottiglia 85,00 Bottiglia 75,00 Bottiglia 100,00	



Pane e coperto 1,50 / Cover charge including bread 1,50

Allergeni
Caro cliente/ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
* Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*

TUTTI I PREZZI SONO IN €/ ALL PRICES ARE IN €

DALLA CUCINA...

Pranzo / Lunch

Menu tipico (1/2 tagliere di salumi, 3 tortelli, acqua, caffè) 13,00

Antipasti / Starters

Tagliere di salumi 15,00
(prosciutto crudo di Parma, salame di Felino, coppa, spalla cotta maiale nero "Parmacotto", Parmigiano Reggiano)
Cured meat selection board (Parma ham, salami from Felino, coppa, spalla cotta black pork "Parmacotto", Parmesan cheese)

Salame di felino (salame from Felino-Parma) 10,00

Prosciutto crudo di Parma con scaglie di Parmigiano Reggiano 12,00
Parma ham with shaving of parmesan cheese

Culaccia di Rossi con crostoni e riccioli di burro 14,00
Toasted bread served with Culaccia and curled butter

Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 11,00
Thinly sliced cured beef with rocket and Parmigiano Reggiano

Tagliere di formaggi misti e marmellate 15,00
Mixed cheese board and marmalades

Tagliere di mortadella e spalla cotta maiale nero "Parmacotto" 13,00
Mortadella and spalla cotta black pork "Parmacotto" board

Primi piatti / First Course

Cappelletti in brodo / ragù 14,00

Tortelli d'erbetta / zucca 10,00
Tortelli (square pasta filled with ricotta cheese and herbs or pumpkin)

Lasagne alla bolognese 10,00
Lasagne pasta layered with bechamel and bolognese sauce

Gnocchi al pomodoro 9,00
Gnocchi with tomato sauce

Gnocchi al gorgonzola 13,00
Gnocchi with gorgonzola

Spaghetti pomodoro fresco e basilico 9,00
Spaghetti with tomato and basil

Tagliolini Cavour (con asparagi e Prosciutto crudo di Parma) 14,00
Cavour Tagliolini (with asparagus and Parma ham)

Tagliatelle al ragù 9,00
Ragù (meat sauce) Tagliatelle

Trofie al pesto genovese con pinoli 13,00
Trofie with Genoese pesto and pine nuts

Piatti del giorno / Today's special dish

10,00/12,00

Secondi piatti / Main Course

Tartare alla piemontese con scaglie di parmigiano e insalata 13,00
Piedmontese tartare with parmesan flakes and salad

Cotoletta di pollo alla valdostana con patate al forno o insalata 11,00
Cotoletta with baked potatoes or salad

Tagliata di manzo allo speck con patate al forno o insalata 22,00
Sliced speck beef with baked potatoes or salad

Punta al forno alla parmigiana con patate al forno o insalata 17,00
Roasted parmesan punta with baked potatoes or salad

Roast beef con rucola a grana 11,00
Roast beef with arugula salad and grana

Parmigiana di melanzane 11,00
Eggplant Parmigiana

Patate al forno 5,00
Baked potatoes

Fantasia vegetariana grigliata 7,00
Vegetarian grilled mix

Pizza tonda e alta

Margherita 7,00

Estate 12,00
mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, pomodoro datterino, basilico, olio Evo (TUTTI GLI INGREDIENTI SONO MESSI A CRUDO)

Culaccia 13,00
stracciatella, Culaccia di Rossi, rucola, pomodorino giallo (TUTTI GLI INGREDIENTI SONO MESSI A CRUDO)

Vegetariana 9,00
pomodorino giallo e rosso, mozzarella fiordilatte, zucchine , melanzane grigliate

Salmone 13,00
stracciatella, salmone, rucola, pomodorino giallo (TUTTI GLI INGREDIENTI SONO MESSI A CRUDO)



TUTTI I PREZZI SONO IN €/ ALL PRICES ARE IN €

Brunch/ Bar Menu

Tramezzino Primavera (cotto, pomodoro, insalata, mozzarella, maionese /baked ham, tomatoes, salad, mozzarella, mayonnaise)	5,00
Tramezzino Norvegese (salmone) /salmon)	7,00
Tramezzino cotto, carciofi, maionese / baked ham, artichokes, mayonnaise	5,00
Tramezzino pollo, radicchio rosso,salsa Cavour/ chicken, red radish, Cavour sauce	6,00
Pizza al trancio / Slice of Pizza	3,00
Piadina / Flatbread (with filling)	5,00
Mini Panini farciti / Mini Sandwich (with filling)	2,50
Focaccina Farcita / Mini Pizza bread (with filling)	3,00
Focaccia o ciabatta farcita / Pizza bread (with filling) Sandwich	5,00
Toast	4,00
Erbazzone	3,50
Croissant salato con crudo 24 mesi Ponte Romano / Savory croissants with Ponte Romano's ham	4,00
Croissant Primavera	5,00
Croissant salato vegetariano/ Savory veggie croissant	4,00
Bruschette carciofi e olive taggiasche (6 pezzi) / Bruschette served with artichokes and Taggiasche olives (6 pieces)	5,00
Crostone con pomodorini, basilico e olio extra vergine d'oliva / Toasted bread served with cherry tomatoes and olive oil	7,00
Crostone vegetariano con carciofi, spinacio novello a crudo, capperi, cipolla rossa di Tropea caramellata e peperone caramellato / Toasted bread served with artichokes, spinach, capers, red caramelized onion from Tropea and caramelized pepperoni	8,00
Crostone Cavour con carciofi, spinacio novello a crudo, spalla cotta o mortadella maiale nero "Parmacotto" / Toasted bread Cavour with artichokes, spinach, spalla cotta or mortadella black pork "Parmacotto"	10,00
Panino Cavour con prosciutto crudo di Parma Ponte Romano 24 mesi, stracciatella e misticanza / Sandwich Cavour with Parma ham Ponte Romano 24 months, stracciatella and mixed salad	6,00
Panino maiale nero "Parmacotto" con mortadella o maiale nero "Parmacotto", melanzane, stracciatella e misticanza / Sandwich with black pork "Parmacotto" with mortadella or black pork "Parmacotto", eggplants, stracciatella and mixed salad	6,00

Insalate/Salads

Insalata caprese fresh tomatoes,basil, mozzarella	7,00
Insalata caprese con mozzarella di bufala	9,00
Insalata Cavour / Cavour Salad insalata verde, radicchio, scaglie di parmigiano,pere	9,00
Insalata vegetariana / Vegetarian Salad insalata, verdure grigliate	7,00
Insalata di Tonno verdure miste, tonno	10,00
Gustosa insalata verde ,pomodoro datterino, cetrioli, cipollotti rossi, mozzarella di bufala campana, limoni di Sorrento	10,00
Sofia insalata verde, tonno, pomodoro a fette, fagiolini,patate lesse, uova sode, olive taggiasche	11,00
Caesar Salad insalata verde, rucola, petto di pollo scaloppato, parmigiano a scaglie, crostini di pane, condimento salad	11,00
Sicilia finocchio, arance, sale dolce di Cervia, fiori di capperi	8,00
Salmone insalata verde, avocado, salmone, parmigiano a scaglie, crostini di pane	13,00



Pane e coperto 1,50 / Cover charge including bread 1,50

Allergeni

Caro cliente/ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

* Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*

TUTTI I PREZZI SONO IN €/ ALL PRICES ARE IN €

