duecentodue

CAFFETTERIA I CALDI

DECA ILLY 1,50€

GINSENG tazza piccola 1,50€ tazza grande 2,90€

ORZO tazza piccola 1,50€ tazza grande 2,90€

ESPRESSO 1,20€

CAPPUCCINO 2,00€

MAROCCHINO 1,80€

LATTE MACCHIATO $2,40 \in$ aggiunta latte vegetale $0,40 \in$

MACCHIATONE 1.50€
aggiunta cioccolata 1,60€
aggiunta panna montata fresca 1,20€

I FREDDI

CAFFE' SHAKERATO 3,50€

CAFFE SHAKERATO AROMATICO 4,00€

CAFFE' SHAKERATO CON LIQUORE 4,50€

ICED COFFEE SPECIAL 7,00€ Bevande fredda a base caffè



I NOSTRI INFUSI 5€

Sono preparati al momento utilizzando foglie, fiori, frutta e spezie sapientemente miscelate

PUOI GUSTARLI ANCHE FREDDI

...CHIEDI AL NOSTRO STAFF PER SCEGLIERNE IL GUSTO!

TEA SINENSIS Tea nero

GREEN TEATea verde

AGGIUNTA DI BISCOTTINI 2,00€



SPREMUTA DI AGRUMI 5,00€

SMOOTHIES 8,00€

SUCCHI DI FRUTTA GOI 4,80€ (pera, pesca, mela, albicocca, fragola, lampone, ciliegia, mirtillo)

MOLECOLA ORIGINAL 33CL 4,00€

MOLECOLA ZERO 33CL 4,00€

CEDRATA TASSONI 4,00€

TONICA TASSONI 4,00€

TONICA AL CEDRO TASSONI 4,00€

ACQUA BRILLANTE RECOARO 4,00€

LEMON SODA 4,00€

THE ESTATHE AL LIMONE/PESCA 4,00€

ACQUA 50CL NAT/GAS SAN BERNARDO 2,50€

ACQUA 75CL NAT/GAS SAN BERNARDO 4,00€

PASTICCERIA

Produzione propria

CROISSANT LISCIO 1.50€

RIPIENO 1,80€ Cioccolato fondente, Crema pasticcera alla vaniglia Marmellata di stagione "fatta in casa" 2,00€-

> CROISSANT AL PISTACCHIO 2,00€ CROISSANT SPECIALI 3,50€/4,00€

> > GIRELLA 2,00€
> > PAIN AU CHOCOLAT 2,00€
> > BOMBOLONE 1,80€

VEGANO LISCIO 1,50€

VEGANO RIPIENO 1,80€

Crema pasticcera vegana

Marmellata di stagione "fatta in casa" 2,00€

CROISSANT VEGANO AL PISTACCHIO 2,00€

MUFFIN (gluten free) 3,20€ CROSTATINA FRUTTA FRESCA (gluten free) 6,00€

TORTA DELLO CHEF 4,50€ PASTICCERIA MIGNON 0,90€ pz.

BISCOTTI 1,00€ pz.

PASTICCERIA DOLCE/SALATA D'ASPORTO €32,00 al kg

MONOPORZIONI 7.00€

FRAGOLA

biscuit, marmellata alle fragole e glassa con fragole fresche

TORTA MERINGUE

frolla, crema ai mirtilli, lemon curd, meringa scottata, mirtilli freschi e scorzette di limone

CHEESECAKE PESCA E MANDORLE

cheesecake alla mandorla, gelè alla pesca e crumble di folla

MANGO WASABI

frolla con composta al mango e mousse al mango e wasabi

PIÑA COLADA

frolla al cacao ripiena di composta all'ananas, mousse al cocco e cocco tostato

MOJITO

pan di spagna al rum, mousse al lime e cioccolato bianco e glassa alla menta

MOUSSE AT 4 CIOCCOLATI

fondente, al latte, al caramello e bianco

SORBETTO 5.00€

FRUTTA E...

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 5,00€ COPPA DI GELATO 5,00€

AGGIUNTE:
GELATO +2,00€

PANNA MONTATA FRESCA +2,00€
FRAGOLE/FRUTTI ROSSI +4,00€

YOGURT E...

YOGURT LISCIO 3,50€

CON AGGIUNTE:

FRUTTA SECCA +1,50€ (nocciole tostate, anacardi, mandorle, noci)

MIELE +1,00€ (miele millefiori, miele di castagno)

FRUTTA FRESCA +3,00€ (secondo stagione)

FRUTTI ROSSI +4,00€

BRUNCH IL DOLCE

PANCAKE 6,00€ A scelta sciroppo d'Acero, miele, salsa ai frutti rossi e Nutella

AGGIUNTA FRUTTA FRESCA +4,00€ AGGIUNTA PANNA MONTATA FRESCA +2,00€

IL SALATO

TOAST SANDWICH & CO

CLASSIC TOAST 6,00€
AVOCADO TOAST 8,00€
AVOCADO TOAST AL SALMONE 10,00€
CLUB SANDWICH 14,00€

TEGAMINO 6,00€ Due uova nel tegame servite con pane tostato

SCAMBLE 7,00€

Due uova strapazzate in padella con
latte e burro

Servite con pane tostato

BENEDICT 8,00€

Due uova in camicia con salsa olandese all'erba cipollina Servite con pane tostato

PROSCIUTTO COTTO +3,00€ AVOCADO +3,00€ BACON +3,00€ DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 12:00 ALLE 14:30

BUSINESS LUNCH COMPRESO ACQUA 50 CL, CAFFÈ E COPERTO

OGNI GIORNO UNA PROPOSTA DI PIATTI DI CRUDITÀ DI PESCE, PRIMI E SECONDI PREPARATI CON CURA DAI NOSTRI CHEF

Chiedi al nostro staff!

LE NOSTRE POKE 15,00€

TONNO: riso sushi, tonno fresco, edamame, zucchine, avocado, mango, spinacino novello e semi di sesamo nero

SALMONE: riso sushi, salmone fresco, cavolo cappuccio, edamame, avocado, semi di sesamo, rapanelli e kiwi

GAMBERI: riso sushi, gamberi cotti a vapore, alga wakame, pomodorini, rapanelli, carote, avocado e kiwi

LE NOSTRE INSALATE 12,00€

CESAR: misticanza, petto di pollo "cotto a bassa temperatura", crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar

NIZZARDA: misticanza, tonno in olio, fagiolini, olive taggiasche, filetti di acciughe e pomodorini

POLPO E PATATE: misticanza, fagiolini, patate, olive taggiasche, polpo e basilico fresco

BIRRE E APERITIVI

BIRRIFICIO LA VILLANA VICENZA-VENETO

lavillana

50CL

CINQUE 8,00€ Kolsh 4,8%

SQUILLO 8,00€ Pils 5,0%

PEONIA 8,00€ Blanche 4,8%

DUMPER 8,00€ Ipa 6,8%

GATSBY 8,00€ EXTRA SPECIAL Bitter 5,1%

KARMA 8,00€ Tripel 7,5%

PACIFICA 8,00€ Saison 6,0%

APERITIVI

ANALCOLICI 5,00€ VIBRANTE

6,00€

FLOREALE

SPRITZ

APEROL

SELECT

CAMPARI ST-GERMAIN 7,00€

DRINK 6,00€

AMERICANO RISERVA

CAMPARI ORANGE

NEGRONI

NEGRONI SBAGLIATO

MILANO TORINO

SCREWDRIVER

GIN TONIC 8,00€

VODKA TONIC 8,00€

PATATAS NANA

CLASSICA 40GR 2,50€

PIATTINO STUZZICHERIA SALATA

3,50€

duecentodue

Via Roma, 202 - Solaro (MI)

+39 329 5529598



