



ARTIGIANI DEL CAFFÈ

TORREFAZIONE
DELLA CROCETTA



DAL 1959 · TORINO

PASTICCERIA · BISTROT · APERITIVI

❖ MENU ❖

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	2	TÈ/TISANE	3.5
DECAFFEINATO ESPRESSO	2.2	LATTE BIANCO	1.8
CAFFÈ CORRETTO	2.8	LATTE MACCHIATO	3.2
CAPPUCCINO	2.7	CIOCCOLATA CALDA	4.5
CAPPUCCINO DI SOIA	3	CIOCCOLATA BIANCA/GIANDUJA/FONDENTE	4.5
CAPPUCCINO DEK/ORZO	3.2	CIOCCOLATA CON PANNA	5
CAPPUCCINO GINSENG	3.4	COPPETTA DI PANNA MONTATA	1.5
MAROCCHINO	3.5	CAFFÈ ALLA LECCESE	3
CAFFÈ D'ORZO	2.2	CAFFÈ SHAKERATO	3.5/3.8
CAFFÈ AL GINSENG	2.5	CREMA CAFFÈ FREDDA	3.5/4.5
CAFFÈ CON PANNA	3.5	PUNCH, RABBARBARO, CHINA	4.5

SPECIALITÀ TORREFAZIONE

MAROCCHINO AL PISTACCHIO	3.5	CHOCOLATE DREAM	6
BICERIN	6	Caffè espresso, Cioccolata calda, Liquore al caffè, Panna montata, Meringhe	
ZABAIONE ARTIGIANALE	4	KRAKEN PUNCH COFFEE	5
BOMBARDINO	4.5	Rhum Kraken, Caffè espresso, Scorza d'arancia	
Caffè espresso, Zabaione, Panna montata		SUPER PUNCH ABRUZZESE	5

SELEZIONE DEI NOSTRI 100% ARABICA MONORIGINE

I monorigine sono caffè provenienti da una zona ben delimitata e circoscritta, coltivati in una sola piantagione o Fazenda. Hanno quindi caratteristiche uniche, legate alla specie di provenienza e più nello specifico dal luogo di produzione e dalla modalità di lavorazione, ciò li rende incredibili al palato durante la degustazione, avvertirai profumi e aromi inediti.

Etiopia Natural Yirgacheffe Kochere

Curiosità Per gli etiopi l'agricoltura ed in particolare la coltivazione del caffè sono la principale fonte dell'economia.

In tazza percepiamo L'esplosiva intensità olfattiva e la bassa acidità caratterizzano questo caffè, al palato l'amarena e la prugna sono i sapori dominanti, intervallati da una vena alcolica di cherry. Nel retrogusto si ha la sensazione di mangiare dei biscotti al burro.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

Brazil Blend SwissWater Decaf

Curiosità Il metodo Swiss Water è un processo di decaffeinizzazione 100% naturale, la caffeina viene estratta dal chicco mediante un complesso processo che utilizza solo acqua.

In tazza percepiamo Dotato di buon corpo e bassa acidità, al palato spiccano note di cioccolato, nocciola e mandorla, mentre nel retrogusto ricorda i cereali. Appagante come un caffè normale.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

Kenya Natural Top Quality

Curiosità Da sempre conosciuto come uno dei caffè più aromatici al mondo, è sicuramente il più prezioso fra tutti gli africani.

In tazza percepiamo La corposità discreta e l'acidità medio-alta vengono compensate da fini note di frutta candita, bucce di agrumi caramellati e bergamotto. Prolungato retrogusto con sentore di rose.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

Colombia Woman's Coffee Project

Curiosità Viene gestito esclusivamente da coltivatrici donne, il torrefattore che lo acquista partecipa ad un programma per il sostegno dei diritti delle "Mujeres Cafeteras".

In tazza percepiamo Corpo sciroposo, l'impatto iniziale di frutti rossi si fonde con vene di marmellata di arance e cacao, il retrogusto sprigiona note di caramello e mandorle sbucciate che si sciolgono in un intrigante percezione di ananas sciropato.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

Cuba Serrano Superior

Curiosità Dopo un prolungato periodo di declino produttivo torna sul mercato questo prodotto che tanti estimatori ha avuto in passato.

In tazza percepiamo Arabica dotata di gran corpo e bassa acidità, in tazza la pastosità della fava di cacao si fonde con effluvi di tabacco da pipa, mentre nella persistenza aromatica si riscontra un sentore di noci.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

Indonesia Bali Paradise

Curiosità Nel villaggio di Ulian, sull'isola di Bali, non vengono adoperate macchine o fertilizzanti chimici. Ogni aspetto della produzione coinvolge l'uomo e la sua manualità. L'omogeneità e la qualità del prodotto è quindi garantita dai metodi tradizionali utilizzati.

In tazza percepiamo Dapprima si apre con sfumature di amaro che richiamano il cacao fondente e le erbe di montagna; poi con la dolcezza morbida dell'amaretto. Il corpo cremoso ricorda il latte di mandorla e il toffee; persistenza non pronunciata.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

Jamaica Blue Mountain

Curiosità Definito lo "Champagne" o la "Rolls-Royce" dei caffè, viene coltivato nella zona delle Blue Mountain, ad un'altitudine di circa 2000 metri e risulta reperibile in misura estremamente contenuta.

In tazza percepiamo Tracce di rum, mescolato ad altri aromi e sapori dei Tropici, si distinguono la vaniglia, cacao, la mandorla, il burro fuso ed un intrigante profumo di tabacco. Persistenza sul palato estremamente prolungata.

Estrazione all'espresso	4
Filtro	5.5

Colombia Barrique Rhum Fermentation

Curiosità Dopo esser stato raccolto e selezionato viene messo all'interno di barili di rum che hanno contenuto la "tafia" per almeno 8 anni e dove viene lasciato per circa 3 mesi.

In tazza percepiamo Grandissimo impatto olfattivo, all'assaggio importante la presenza del rum che sfuma in una dolce percezione di liquore allo cherry e tiramisù. Appagante, unico, da provare assolutamente!

Estrazione all'espresso	4
Filtro	5.5

Mexico Altura Chiapas Adelita

Curiosità Coltivato da piccoli agricoltori a circa 1100 metri sopra il livello del mare nell'area del Chiapas, la più grande regione cafeeicola in messico.

In tazza percepiamo Caffè dal corpo delicato, con amabili aromi di frutta matura e cioccolato al latte, mentre nel prolungato retrogusto ci regala lievi note di wafer e malto.

Estrazione all'espresso	3.2
Filtro	4.5

❖ BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA ❖

SPREMUTA AGLI AGRUMI	4
SPREMUTA DI MELOGRANO	5
BIBITE	4
SUCCHI DI FRUTTA	3.5
FRULLATI DI FRUTTA FRESCA	5
MINERALE ½ LITRO	1.5
BICCHIERE DI MINERALE	0.8
BIRRE 33CL	5/6



❖ SALATI E SPECIALITÀ DI PASTICCERIA ❖

TOAST	5	TORTA DI PANE	2.5
TOAST SPECIALI	5.5	PASTICCIOTTO LECCESE	3
PIADINE	5/6	TORTA O DESSERT DEL GIORNO	3.5
PANINI E TRAMEZZINI	4	BISCOTTO	3/3.5
TOAST SPECIALI	6	PASTICCERIA FRESCA / SECCA	3 all'etto
CROISSANT	1.5/2	MARRON GLACÉS	2.5
CANNOLO	2.5	FETTA DI PANETTONE / COLOMBA ARTIGIANALE	3
TORTA DI MELE	2.5	MERINGHE ARTIGIANALI	4 all'etto
PLUM CAKE	2.5	MERINGA CON PANNA E FRUTTA	5

❖ GELATI NOSTRA PRODUZIONE E "PEPINO" ❖



TAGLIO AL CAFFÈ	5
TAGLIO AL CIOCCOLATO	5
AFFOGATO ALL'AMARENA	5
PINGUINO	3.5
BISCOTTO	3.5
CONO	3.5

☞ CAFFÈ E TÈ ESTRATTI A FREDDO ☞

PROPOSTA ESTIVA

L'estrazione in acqua fredda fornisce al caffè una bassa acidità e al tè pochissimo amaro, risultando perfettamente tollerato anche da chi soffre di disturbi digestivi.

Il reale beneficio di questa estrazione è il gusto dolce e naturale senza aggiunta di sostanze zuccherine con un discreto apporto di caffeina.

A seconda di ciò che si vuole ottenere e alle caratteristiche del prodotto utilizzato, l'estrazione può avvenire per infusione (Cold Brew) o per percolazione (Cold Drip).

Caffè freddo

VARIETÀ **Etiopia Naturale**
METODO DI ESTRAZIONE **Cold Drip**
GUSTO **Fruttato · Bassa acidità**

Liscio **4**

Aggiunta di sciroppi **+ 1**

Nocciola, Vaniglia, Amaretto, Caramello

Tè Verde

VARIETÀ **Bancha Fiorito**
METODO DI ESTRAZIONE **Cold Brew**
GUSTO **Floreale · Dolce naturale**

Liscio **4**

Tè Verde

VARIETÀ **Sencha Special**
METODO DI ESTRAZIONE **Cold Brew**
GUSTO **Erbaceo · Delicato**

Liscio **4**

**Caffè e tè estratti a freddo sono OTTIME BASI
per creare cocktail freschi ed unici nel loro genere!**

☞ CREMA CAFFÈ FREDDA ☞

PROPOSTA ESTIVA

- **SENZA GLUTINE** • **SENZA LATTOSIO**
- **SENZA GRASSI IDROGENATI**
- **NO OGM**

CLASSICA

Piccolo **3.5**

Grande **4.5**

PROPOSTE

Grande **5**

Summer Bicerin

Crema caffè fredda
Crema al cioccolato a bordare il bicchiere
Panna montata artigianale
Sciroppo alla nocciola 1883 Maison Routin

Spicy Cream Coffee

Crema caffè fredda
Sciroppo alla cannella 1883 Maison Routin
Scaglie di cioccolato fondente
Crema di whisky

Tenera Coccola

Crema caffè fredda
Crema di pistacchio di Bronte
a bordare il bicchiere
Sciroppo all'amaretto 1883 Maison Routin
Amaretti a pezzetti

Caffè di Alì Bàbà

Crema caffè fredda
Caffè espresso ristretto
Sciroppo al cocco 1883 Maison Routin
Panna montata artigianale
Granella di cocco

LA MERENDA REALE

PROPOSTA INVERNALE



Gusta il tradizionale bicerin o una calda cioccolata o un classico marocchino o uno zabaione artigianale.

Accompagnati dalla nostra panna, dai nostri classici di pasticceria e da altri prodotti dolciari piemontesi.

BICERIN CLASSICO	8
CIOCCOLATA CALDA	8
MAROCCHINO	8
ZABAIONE ARTIGIANALE	8

APERITIVI

COSA BERE

APERITIVI NAZIONALI	6	DISTILLATI PREMIUM	7/9/10
ANALCOLICI BOTTIGLIETTA	4	PORTO "MILLESIMATO" AL CALICE	7
BIRRE 33 CL.	5/6	VINO AL CALICE	6/7
SPRITZ E COCKTAIL INTERNAZIONALI	6/7	VINO AL CALICE METODO CLASSICO	7/8
COCKTAIL DELLA CASA	7	VINO AL CALICE PREGIATO	8/9
PREMIUM COCKTAIL	8/9/11/12	BOTTIGLIA DI VINO	su richiesta

COSA MANGIARE • APERITIVO

Piatto classico della Torrefazione

Piattino di stuzzichini misto preparato da noi

A persona **5**

Chiacchiere fritte

Fritte al momento e servite calde
Vengono proposte in tre o più gusti differenti

Tagliere da 6 **8** Tagliere da 10 **11**

⇨ COSA MANGIARE · APERICENA ⇨

Alla Torrefazione della Crocetta, l'apericena diventa XXL!
Un'esplosione di gusto con la versione extra abbondante
del nostro piatto classico.
Un'esperienza conviviale e sfiziosa da non perdere!



Piatto classico XXL

Piatto classico della Torrefazione XXL 7.5



SELEZIONE GIN

Scegli da che parte del mondo andare, fatti conquistare dalle varie botaniche.
Puoi gustarlo liscio oppure lasciati consigliare dal barman, per un Premium Cocktail dai sapori unici.
Informati sui fuori menu perché la selezione è in continua crescita.

⇨ ITALIA ⇨

Acqueverdi

PROVENIENZA **Valle d'Aosta**
GRADAZIONE ALCOLICA **43%vol**
GUSTO **Botanico · Minerale**

Liscio · On the rocks	8
Premium Cocktail	10

Taurus Black Gin

PROVENIENZA **Piemonte**
GRADAZIONE ALCOLICA **42%vol**
GUSTO **Piccante · Speziato**

Liscio · On the rocks	11
Premium Cocktail	13



ITALIA

Malfy Rosa

PROVENIENZA **Piemonte**
 GRADAZIONE ALCOLICA **41%vol**
 GUSTO **Fresco · Agrumato**

Liscio · On the rocks	8
Premium Cocktail	10

Villa Ascenti

PROVENIENZA **Piemonte**
 GRADAZIONE ALCOLICA **41%vol**
 GUSTO **Floreale · Fruttato**

Liscio · On the rocks	8
Premium Cocktail	10

Taggiasco

PROVENIENZA **Liguria**
 GRADAZIONE ALCOLICA **44%vol**
 GUSTO **Sapido · Oliva taggiasca**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Spirit of Truffles

PROVENIENZA **Trentino**
 GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
 GUSTO **Tartufo bianco**

Liscio · On the rocks	14
Premium Cocktail	16

Gin Fico

PROVENIENZA **Puglia**
 GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
 GUSTO **Morbido · Foglia di fico**

Liscio · On the rocks	11
Premium Cocktail	13

Major Dry Gin

PROVENIENZA **Piemonte**
 GRADAZIONE ALCOLICA **42%vol**
 GUSTO **Agrumato · Secco**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Wolfrest

PROVENIENZA **Piemonte**
 GRADAZIONE ALCOLICA **43%vol**
 GUSTO **Agrumato · Nocciola**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Sette-Ottavi

PROVENIENZA **Liguria**
 GRADAZIONE ALCOLICA **42%vol**
 GUSTO **Fresco · Morbido**

Liscio · On the rocks	9
Premium Cocktail	11

Roby Marton

PROVENIENZA **Veneto**
 GRADAZIONE ALCOLICA **47%vol**
 GUSTO **Agrumato · Speziato**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Pigskin

PROVENIENZA **Sardegna**
 GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
 GUSTO **Erbaceo · Mediterraneo**

Liscio · On the rocks	9
Premium Cocktail	11

❖ EUROPA ❖

G'Vine Floirason

PROVENIENZA **Francia**
GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
GUSTO **Morbido · Floreale**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Nordes

PROVENIENZA **Spagna**
GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
GUSTO **Morbido · Floreale**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Mare

PROVENIENZA **Spagna**
GRADAZIONE ALCOLICA **42.7%vol**
GUSTO **Erbaceo · Mediterraneo**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Monkey 47

PROVENIENZA **Germania**
GRADAZIONE ALCOLICA **47%vol**
GUSTO **Floreale · Speziato**

Liscio · On the rocks **12**

Premium Cocktail **14**

Drumshanbo

PROVENIENZA **Irlanda**
GRADAZIONE ALCOLICA **43%vol**
GUSTO **Fresco · Tè verde**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

G'Vine Nouaison

PROVENIENZA **Francia**
GRADAZIONE ALCOLICA **45%vol**
GUSTO **Balsamico · Speziato**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Mataroa Pink

PROVENIENZA **Grecia**
GRADAZIONE ALCOLICA **38%vol**
GUSTO **Morbido · Fruttato**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**

Mataroa Mediterranean

PROVENIENZA **Grecia**
GRADAZIONE ALCOLICA **41.5%vol**
GUSTO **Erbaceo · Mediterraneo**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**

Minke

PROVENIENZA **Irlanda**
GRADAZIONE ALCOLICA **43.2%vol**
GUSTO **Sapido · Balsamico**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Black Tomato

PROVENIENZA **Olanda**
GRADAZIONE ALCOLICA **42.3%vol**
GUSTO **Sapido · Pomodoro**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**

❖ RESTO DEL MONDO ❖

Ophir

PROVENIENZA **Regno Unito**
 GRADAZIONE ALCOLICA **42.5%vol**
 GUSTO **Secco · Speziato**

Liscio · On the rocks **8**

Premium Cocktail **10**

Oxley

PROVENIENZA **Regno Unito**
 GRADAZIONE ALCOLICA **47%vol**
 GUSTO **Secco · Agrumato**

Liscio · On the rocks **11**

Premium Cocktail **13**

The Botanist

PROVENIENZA **Scozia**
 GRADAZIONE ALCOLICA **46%vol**
 GUSTO **Fresco · Morbido**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**

Jinzu

PROVENIENZA **Scozia**
 GRADAZIONE ALCOLICA **41.3%vol**
 GUSTO **Morbido · Floreale**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Boodles

PROVENIENZA **Regno Unito**
 GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
 GUSTO **Secco · Erbaceo**

Liscio · On the rocks **8**

Premium Cocktail **10**

Tanqueray n10

PROVENIENZA **Scozia**
 GRADAZIONE ALCOLICA **47.3%vol**
 GUSTO **Agrumato · Fresco**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**

Caorunn

PROVENIENZA **Scozia**
 GRADAZIONE ALCOLICA **41.8%vol**
 GUSTO **Agrumato · Floreale**

Liscio · On the rocks **9**

Premium Cocktail **11**

Amazzoni

PROVENIENZA **Brasile**
 GRADAZIONE ALCOLICA **42%vol**
 GUSTO **Esotico · Speziato**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**

Santa Ana

PROVENIENZA **Filippine**
 GRADAZIONE ALCOLICA **42.3%vol**
 GUSTO **Esotico · Floreale**

Liscio · On the rocks **10**

Premium Cocktail **12**



❖ RESTO DEL MONDO ❖

Ki No Bi Kyoto

PROVENIENZA **Giappone**
 GRADAZIONE ALCOLICA **45.7%vol**
 GUSTO **Agrumato · Fresco**

Liscio · On the rocks	11
Premium Cocktail	13

Etsu

PROVENIENZA **Giappone**
 GRADAZIONE ALCOLICA **43%vol**
 GUSTO **Agrumato · Fresco**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Etsu Pacific Ocean Water

PROVENIENZA **Giappone**
 GRADAZIONE ALCOLICA **45%vol**
 GUSTO **Agrumato · Salato**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Roku

PROVENIENZA **Giappone**
 GRADAZIONE ALCOLICA **43%vol**
 GUSTO **Agrumato · Speziato**

Liscio · On the rocks	9
Premium Cocktail	11

Etsu Double Yuzu

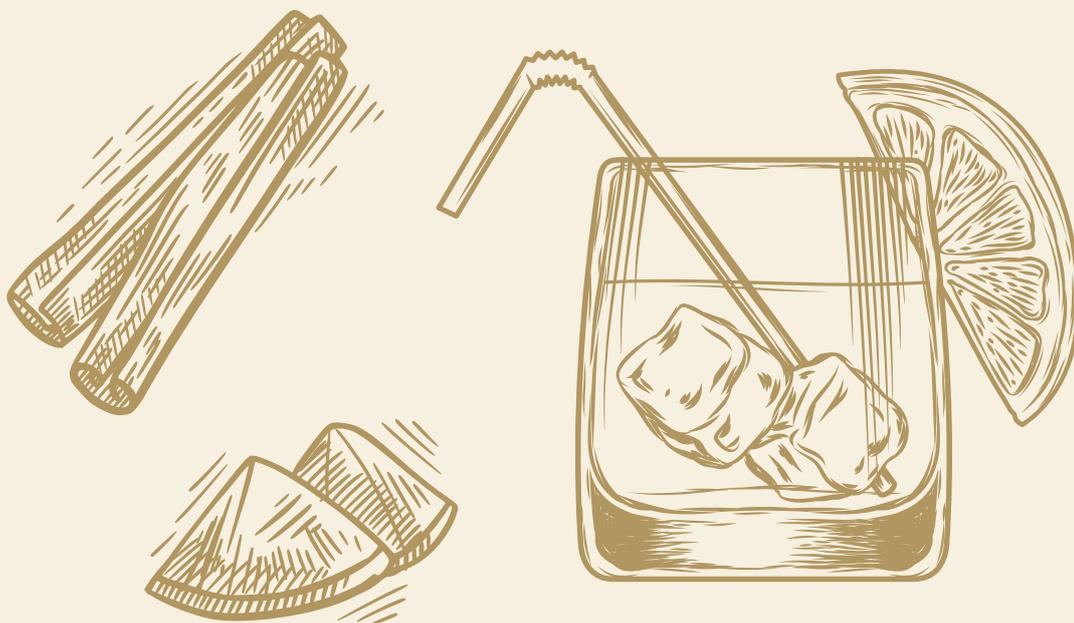
PROVENIENZA **Giappone**
 GRADAZIONE ALCOLICA **43%vol**
 GUSTO **Agrumato · Fresco**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12

Kwv Cruxland

PROVENIENZA **Sud Africa**
 GRADAZIONE ALCOLICA **40%vol**
 GUSTO **Speziato · Tartufo**

Liscio · On the rocks	10
Premium Cocktail	12



COCKTAILS

COCKTAILS INTERNAZIONALI

AFFINITY	7
Scotch Whisky, Vermouth dry, Vermouth rosso, Angostura	
AMERICANO	7
Bitter Campari, Vermouth rosso, Soda	
BELLINI	7
Pesca fresca, Spumante	
BLOODY MARY	7
Vodka, Succo di pomodoro, Succo di limone, Sale, Pepe, Tabasco, Woncester	
CAIPIRINHA	7
Cachaca, Succo di lime, Zucchero di canna	
COCKTAIL MARTINI	7
Gin, Vermouth dry	
DAIQUIRI	7
Rum bianco, Succo di limone, Zucchero	
GIN FIZZ	7
Gin, Succo di limone, Soda, Zucchero	



MARGARITA	7
Tequila, Triple sec, Succo di limone	
MOJITO	7
Rhum chiaro, Succo di lime, Zucchero di canna, Foglie di menta, Ginger Ale	
MOSCOW MULE	7
Vodka, Succo di lime, Ginger beer, Fettina di zenzero	
NEGRONI	7
Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari	
TORINO - MILANO	7
Bitter Campari, Punt Mes, Soda	
WHITE LADY	7
Gin, Cointreau, Succo di limone	



LIQUORI

LIMONCELLO	4.5
MIRTO	4.5
AMARETTO DI SARONNO	4.5
OPAL NERA	4.5
SAMBUCA MOLINARI	4.5
LIQUORI INTERNAZIONALI	5
GRAPPE RISERVA · ALTRI DISTILLATI	8

AMARI

SAN SIMONE	4.5
AMARO 011	4.5
AVERNA	4.5
MONTENEGRO	4.5
BRAULIO	4.5
JAGERMEISTER	4.5
RAMAZZOTTI	4.5
AMARO DEL CAPO	4.5



PREMIUM COCKTAILS

Il celebre aperitivo proposto nelle sue varianti più o meno conosciute e alcuni "blend home made"

BASIL SMASH	10	ITALIAN 75	10
G' Vine Floirason, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Foglie di basilico		G' Vine Floirason, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Spumante Metodo classico italiano	
NEGRONSITO	8	NEGRONI FUMÈ	8
Pisco Capel, Vermouth Generaj, Select		Mezcal Benev, Gin Edgar, Bitter Campari, Vermouth Cocchi	
KRAKEN LIBRE COCKTAIL	8	BEST SCHOOL COCKTAIL	8
Kraken Spiced Rhum, Coca Cola, Succo di lime, Spolverata di noce moscata		Gin Roku, B4 Hugo polpa di mango, Foglia di basilico nello skaker	
SIGNORA DI CHIOS	8	TROPICAL MOJITO	8
Mataroa Dry Gin, Chios Mastiha Liquor Psichic, Cointreau, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero, Zeste di limone		Rhum chiaro, Polpa di passion fruit, Zucchero di canna, Pezzi di lime, Succo di ananas, Ginger Ale	

❖ SPRITZ ❖

IL VENEZIANO "L'AUTENTICO" 6

Bitter Select, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Oliva verde

APEROL SPRITZ 6

Aperol, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Fetta d'arancia

CAMPARI SPRITZ 6

Bitter Campari, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Fetta d'arancia.

HUGO SPRITZ 7

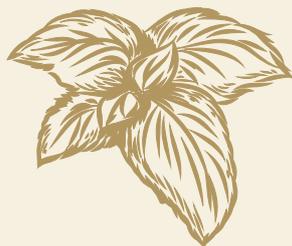
Liquore al Sambuco, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Fetta di lime, Rametto di menta.

SPRITZ 011 6

Amaro 011, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Fetta di lime, Rametto di timo

CYNAR SPRITZ 6

Amaro Cynar, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Twist di limone



GREEN BITTER SPRITZ 7

Green Bitter, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Twist di lime, Lampone

PARISIENNE PREMIUM SPRITZ 8

Crème de Cassis, Lillet Rosè, Spumante Metodo Classico
Garnish: : Lampone, Scorza di limone

P 31 SPRITZ 7

Liquore P 31, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Fetta d'arancia, Spolverata di cannella

SPRITZ SAVOIA 7

Elixir Le Masche, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Twist di limone

EDEN SPRITZ 7

Liquore Eden, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Twist di limone, Lampone

SPRITZ DEL GENERALE 7

Vermouth Generaj, Spumante Extra Dry, Squeeze di soda
Garnish: Fetta di arancia, Scorza di limone

L'ATTENZIONE AL CLIENTE
È ESSENZIALE PER CREARE
RELAZIONI DI SUCCESSO

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016
D.L. n.109 del 27 gennaio 922
sezione III- D.L. n. 144/2006

I nostri piatti possono contenere allergeni

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari, gravidanza o nel caso si stia seguendo una dieta vegetariana



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



— SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL —

 Torrefazione Crocetta |  torrefazione_crocetta