SPRITZERIA
URBANA

FUORI MENÙ

Off-Menu Specials

Amatriciana - €18,00

EN - Traditional Roman pasta with crispy cured pork, tomato sauce, black pepper and Pecorino Romano cheese

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Carbonara - €18,00

EN - Traditional Roman pasta with crispy cured pork, fresh egg yolks, black pepper and Pecorino Romano cheese

Allergeni/Allergens: (1,7)

Ravioli - €20,00

IT - Ripieni di scamorza e melanzane, serviti con pomodori datterini e olio EVO
EN - Stuffed with scamorza cheese and eggplants, served with datterini tomatoes and olive oil

Allergeni/Allergens: (1,3,7)

Urbana Burger - €24,00

IT - Hambuger di Fassona con pomodoro, cetriolo marinato, insalata, bacon croccante, cheddar, salsa burger
EN - Fassona beef burger with tomato, marinated cucumber, lettuce, crispy bacon, cheddar, burger sauce

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 10, 12)

Veggie Burger - €21,00

IT - Hambuger di verdure di stagione con Parmigiano Reggiano, hummus di pomodori secchi, julienne di verza in salsa tartara
EN - Seasonal vegetable burger with Parmigiano Reggiano, sun-dried tomato hummus, savoy cabbage julienne in tartar sauce

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Petto di Pollo - €20,00

IT - Petto di pollo grigliato con patate fritte o verdure di stagione
EN - Grilled chicken breast served with French fries or seasonal vegetables

Allergeni/Allergens: (9)

Food

LUNCH

SPRITZERIA
URBANA

INSALATE

Salads

La Contadina - €18,00

IT - Orzo, farro e quinoa con verdure grigliate miste
EN - Barley, spelt and quinoa with mixed grilled vegetables

(VG) - Allergeni/Allergens: (1)

Caesar Salad Deluxe - €20,00

IT - Pollo grigliato, parmigiano, bacon, crostini di pane, salsa Caesar
EN - Grilled chicken, parmesan, bacon, bread crostini, Caesar dressing

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Insalata Mediterranea - €19,00

IT - Feta, olive taggiasche, cetriolo, pomodorini confit
EN - Feta cheese, Taggiascan olives, cucumber, confit tomatoes

(V) - Allergeni/Allergens: (7)

Caprese di Bufala - €21,00

IT - Mozzarella di bufala con datterino, foglie di basilico, olio di oliva
EN - Buffalo mozzarella with tomatoes, basil leaves, olive oil

(V) - Allergeni/Allergens: (7)

Orto & Burrata - €21,00

IT - Burrata con verdure grigliate miste
EN - Burrata with mixed grilled vegetables

(V) - Allergeni/Allergens: (7)

V = Vegetarian | VG = Vegan

PANINI
Sandwiches

Club Sandwich - €16,00
IT - Pollo, bacon, lattuga, pomodoro, maionese
EN - Chicken, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise
Allergeni/Allergens: (1, 3, 7)

Il Classico - €15,00
IT - Prosciutto di Parma e stracchino
EN - Parma ham and cream cheese
Allergeni/Allergens: (1, 7)

Crispy Avocado Toast - €20
IT - Pane multicereali, avocado, uovo fritto, bacon, sesamo
EN - Multigrain bread, avocado, fried egg, bacon, sesame seeds
Allergeni/Allergens: (1, 3, 11)

Veggie Sandwich - €16,00
IT - Verdure grigliate e provola
EN - Grilled vegetables and provola cheese
(V) Allergeni/Allergens: (1, 7)

L'Affumicato - €15,00
IT - Prosciutto cotto e scamorza
EN - Smoked ham and scamorza cheese
Allergeni/Allergens: (1, 7)

Il Nordico - €21,00
IT - Salmone affumicato, rucola, formaggio spalmabile
EN - Smoked salmon, rocket, cream cheese
Allergeni/Allergens: (1, 4, 7)

V = Vegetarian | VG = Vegan

DOLCI
Dessert

Delizia alla Frolla - €9,00
IT - Crostatine con albicocca, visciola e cioccolato
EN - Mini tarts with apricot jam, sour cherry jam and chocolate
(V) - Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Bombe Ripiene - €11,00
IT - Tris di bombe farcite con crema, pistacchio e gianduia
EN - Trio of pastries filled with cream, pistachio and hazelnut
(V) - Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Tris di Baci - €10,00
IT - Tartufi al mascarpone con caffè, pistacchio e cioccolato bianco
EN - Mascarpone truffles with coffee, pistachio and white chocolate
(V) - Allergeni/Allergens: (3, 7, 8)

Tiramisù - €10,00
IT - Tiramisù artigianale classico al caffè
EN - Homemade traditional coffee tiramisù
(V) - Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Chia Pudding - €8,00
IT - Budino di mandorla con semi di chia, mango e cocco
EN - Almond chia pudding with mango and coconut
(VG) - Allergeni/Allergens: (7, 8)

FRUTTA
Fruit

Tagliata di Frutta - €9,00
IT - Frutta fresca di stagione
EN - Seasonal fresh fruit
(V • VG)

V = Vegetarian | VG = Vegan

ALLERGENI

Allergens

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne**: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè a **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

* Prodotto congelato all'origine o surgelato internamente.
** Il prodotto ittico crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

Food

DINNER

SPRITZERIA
URBANA

SFIZI

Small Bites

Selezione Croccante - €6,00

IT - Anacardi tostati con curry aromatico e pepe; Mandorle tostate alla paprika dolce
EN - Toasted cashews with aromatic curry and pepper; Toasted almonds with sweet paprika

(V • VG) - Allergeni/Allergens: (8)

Patate Fritte Rustiche - €7,00

IT - Patate fritte dorate
EN - Golden French fries

(V • VG)

Crunch & Guacamole - €8,00

IT - Nachos di mais con guacamole
EN - Corn nachos with guacamole

(V) - Allergeni/Allergens: (1)

Crunch & Hummus - €8,00

IT - Nachos di mais con crema di ceci al rosmarino e olio di oliva
EN - Corn nachos with chickpea hummus with rosemary and olive oil

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 11)

Mini Croissant - €11,00

IT - Mini croissant con salmone, rucola, formaggio spalmabile
EN - Mini croissant with salmon, rocket, cream cheese

Allergeni/Allergens: (1, 7)

V = Vegetarian | VG = Vegan

SELEZIONE DI FRITTI

Crispy Selection

Olive Ascolane (4 pz)* - €5,00

IT - Olive verdi impanate con ripieno di carne
EN - Fried breaded green olives filled with meat

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12)

Supplì Classico* - €4,00

IT - Supplì di riso con mozzarella
EN - Roman-style suppli with mozzarella

(V) Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8, 9)

Crocchetta Provola e Speck* - €5,00

IT - Crocchetta ripiena di formaggio provola e speck
EN - Fried potato croquette with provola cheese and speck

Allergeni/Allergens: (1, 3, 6, 7, 8, 9)

Zeppola Baccalà e Lime (4 pz)* - €7,00

IT - Zeppola fritta di baccalà profumata al lime
EN - Crispy cod croquette scented with lime

Allergeni/Allergens: (1, 3, 4, 7, 8, 9)

Filetti di Alici (5 pz) *- €8,00

IT - Alici fritte con salsa di gazpacho mediterraneo
EN - Fried anchovies with Mediterranean gazpacho sauce

Allergeni/Allergens: (1, 4, 7)

Salse Lab (1 gusto a scelta/*1 flavor of your choice*) - €3,00

IT - Maionese e Lime; Maionese, Pepe Rosa e Peperoncino;
Maionese al Tartufo; Senape Piccante al Miele

EN - Lime Mayonnaise; Pink Pepper & Chili Mayonnaise;
Truffle Mayonnaise; Spicy Honey Mustard

(V) Allergeni/Allergens: (3)

V = Vegetarian | VG = Vegan

PINSA ROMANA

Traditional Roman Pinsa

Mediterranea - €13,00

IT - Pomodorini confit, burrata, foglie di basilico
EN - Confit cherry tomatoes, burrata, basil leaves

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 6, 7)

Delizia Romana - €15,00

IT - Mortadella, burrata, pistacchi di Bronte, glassa di aceto balsamico
EN - Mortadella, burrata, Bronte pistachios, balsamic vinegar glaze

Allergeni/Allergens: (1, 6, 7, 8)

Bufala & Peperoni Arrosto - €14,00

IT - Mozzarella di bufala, peperoni arrosto, alici
EN - Buffalo mozzarella, roasted peppers, anchovies

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 4, 5, 6, 7)

Salmone & Lime - €17

IT - Burrata, salmone affumicato, rughetta, julienne di lime
EN - Burrata, smoked salmon, rocket, lime zest

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 4, 5, 6, 7)

Bosco & Tartufo - €18

IT - Crema di porcini, burrata, tartufo nero
EN - Porcini mushroom cream, burrata, black truffle

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 6, 7)

V = Vegetarian | VG = Vegan

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Our Specialties

Selezione di Pani Artigianali - €5,00

IT - Assortimento di pane bianco, multicereali, integrale, farro
EN - Selection of white, multigrain, whole wheat, spelt breads

(V • VG) - Allergeni/Allergens: (1, 11)

Selezione di Salumi e Formaggi
1 Persona: €15,00 - 2 Persone: €25,00

IT - Salumi e formaggi italiani con miele e mostarde
EN - Italian cured meats and cheeses with honey and mustards

Allergeni/Allergens: (7)

Avocado Crunch Toast - €14,00

IT - Pane multicereali, avocado, feta, datterino, noci
EN - Multigrain bread, avocado, feta, cherry tomatoes, walnuts

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 7, 8)

Salmone & Burrata - €15,00

IT - Salmone affumicato, burrata, insalata songino
EN - Smoked salmon, burrata, songino salad

Allergeni/Allergens: (7)

Caesar Salad Deluxe - €18,00

IT - Insalata con pollo grigliato, parmigiano, bacon, crostini di pane, salsa Caesar
EN - Salad with grilled chicken, parmesan, bacon, bread crostini, Caesar dressing

Allergeni/Allergens: (1, 7)

Tris Mini Bao Gourmet - €16,00

IT - Bao con Chianina, pollo, melanzane
EN - Bao buns with Chianina beef, chicken, eggplants

Allergeni/Allergens: (1, 7, 11)

V = Vegetarian | VG = Vegan

DOLCI
Dessert

Tris di Baci - €11,00
IT - Tartufi al mascarpone con caffè, pistacchio e cioccolato bianco
EN - Mascarpone truffles with coffee, pistachio and white chocolate

(V) - Allergeni/Allergens: (3, 7, 8)

Tiramisù - €10,00
IT - Tiramisù artigianale classico al caffè
EN - Homemade traditional coffee tiramisù

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Delizia alla Frolla - €9,00
IT - Crostatine con albicocca, visciola e cioccolato
EN - Mini tarts with apricot jam, sour cherry jam and chocolate

(V) - Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Spuma di Ricotta - €9,00
IT - Spuma di ricotta con miele e noci
EN - Ricotta mousse with honey and walnuts

(V) - Allergeni/Allergens: (7, 8)

Cheesecake - €10,00
IT - Cheesecake artigianale ai frutti di bosco
EN - Artisanal mixed berries cheesecake

(V) - Allergeni/Allergens: (7)

FRUTTA
Fruit

Tagliata di Frutta - €9,00
IT - Frutta fresca di stagione
EN - Seasonal fresh fruit

(V • VG)

V = Vegetarian | VG = Vegan

ALLERGENI

Allergens

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne**: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè a **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

* Prodotto congelato all'origine o surgelato internamente.
** Il prodotto ittico crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

Beverage

SPRITZERIA
URBANA

SPRITZ

Aperol Spritz - €12,00
Aperol, prosecco, soda, arancia

Campari Spritz - €12,00
Campari, prosecco, soda, arancia

Urbana Spritz - €12,00
Radis, aperol, prosecco, soda, arancia

Hugo Spritz - €12,00
Sciroppo di sambuco, prosecco, soda, lime

Triestino Spritz -€12,00
Vino bianco secco, aperol, lime

Spritz Select - €12,00
Select, prosecco, soda, arancia

London Spritz- €13,00
Gin, aperol, prosecco, soda, arancia

Limoncello Spritz - €13,00
Limoncello, prosecco, soda, limone

Mango Spritz - €13,00
Mango, prosecco, soda

Campari Lover Spritz - €13,00
Passion fruit, campari, prosecco, soda, lime

Allergeni/Allergens: (12)

COCKTAILS

Classici - €15,00

Vodka/Gin (Soda/Tonic/Lemon/Red Bull) Moscow/London Mule, Negroni, Americano, Long Island, Cosmopolitan, Bloody Mary, Margarita, Mojito, Mimosa, Bellini

Premium Options +€4

Gin Mare, Hendrick's, Monkeys, Roku, Grey Goose, Belvedere, Don Julio

Japan Ice Tea - €15,00

Vodka, rum bianco, gin, midori, lemon soda

Cuba Libre - €15,00

Rum bianco, pepsi, lime

Daiquiri - €15,00

Rum bianco, lime, sciroppo di zucchero

Tequila Sunrise - €15,00

Tequila, succo di arancia, granatina

Piña Colada - €15,00

Rum bianco, succo di ananas, batida de cocco, lime

Dry Martini - €15,00

Gin, martini dry, scorza di limone

Pornstar Martini - €16,00

Vodka, prosecco, passion fruit, vaniglia

Espresso Martini - €16,00

Vodka, kahlua, zucchero, espresso

Old Fashioned - €16,00

Bourbon, angostura, zucchero, arancia

Dark'N Stormy - €16,00

Rum scuro, ginger beer, succo di lime

Basil Smash - €16,00

Gin, limone, basilico, zucchero

Allergeni/Allergens: (12)

SPECIAL COCKTAILS

Urbana Royal - €18,00
Prosecco, succo di melograno, crosta di zucchero, basilico

Americano A Monti - €18,00
Campari, carpano classico, affumicatura al rosmarino, anice stellato, arancia

Gyspy Street 49 - €18,00
Gin London dry, sour cetriolo, pepe nero, menta

Funny Clementina - €18,00
Cachaça, cranberry juice, lime, zucchero di canna, basilico

Roma Capocci - €18,00
Amaro Averna, ginger beer, lime, menta

Serpenti 29 - €18,00
Bourbon, sour, cannella, anice stellato, salvia

Allergeni/Allergens: (12)

VINI BIANCHI

White Wines

Branciforti Cataratto Bianco
Calice: **€9,00** - Bottiglia: **€35,00**

Vermentino Costamolino Argiolas
Calice: **€9,00** - Bottiglia: **€36,00**

Pecorino Offida Le Vigne di C. Fabi
Calice: **€10,00** - Bottiglia: **€38,00**

Falanghina Bellaria
Calice: **€10,00** - Bottiglia: **€39,00**

Ribolla Gialla La Magnolia
Bottiglia: **€40,00**

Sauvignon Polencic
Bottiglia: **€42,00**

Chardonnay Hofstatter
Bottiglia: **€43,00**

Riesling Ettore Germano Herzu
Bottiglia: **€64,00**

Gewurztraminer Kastelaz Elena Walch
Bottiglia: **€89,00**

Allergeni/Allergens: (12)

VINI ROSSI

Red Wines

Branciforti Nero D'Avola

Calice: **€8,00** - Bottiglia: **€32,00**

Montepulciano D'Abruzzo Tollo Bio

Calice: **€9,00** - Bottiglia: **€36,00**

Primitivo Tomaresca Neprica

Calice: **€9,00** - Bottiglia: **€40,00**

Pinot Nero La Magnolia

Bottiglia: **€44,00**

Dolcetto Gabot Berton

Bottiglia: **€45,00**

Chianti Riserva Rocca Delle Macie

Bottiglia: **€48,00**

Valpolicella Ripasso Accordini

Bottiglia: **€60,00**

Barolo La Morra Ciabot Berton

Bottiglia: **€65,00**

Tignanello Marchese Antinori

Bottiglia: **€90,00**

Allergeni/Allergens: (12)

VINI ROSATI

Rosè Wines

Lagrain Rosè H. Lun

Calice: **€7,00** - Bottiglia: **€26,00**

Cerasuolo d'Abruzzo Bio Tollo

Calice: **€8,00** - Bottiglia: **€27,00**

Il Giardino Antinori

Calice: **€9,00** - Bottiglia: **€29,00**

Tramari Primitivo Rosato

Bottiglia: **€32,00**

Minuty Prestige

Bottiglia: **€45,00**

Allergeni/Allergens: (12)

PROSECCO

Perla di Vitigno Toso Millesimato
Calice: **€8,00** - Bottiglia: **€32,00**

Prosecco De Faveri Millesimato Brut
Calice: **€10,00** - Bottiglia: **€36,00**

Tolomei Rosè Doc
Calice: **€12,00** - Bottiglia: **€37,00**

Ferrari Brut
Calice: **€12,00** - Bottiglia: **€44,00**

Franciacorta Berlucchi 61 Brut
Calice: **€14,00** - Bottiglia: **€48,00**

Franciacorta Berlucchi 61 Rosè
Calice: **€16,00** - Bottiglia: **€55,00**

Franciacorta Bellavista
Bottiglia: **€70,00**

Franciacorta Ca' Del Bosco
Bottiglia: **€80,00**

Allergeni/Allergens: (12)

CHAMPAGNE

Mumm Brut - €85,00

Laurent-Perrier Brut - €90,00

Moët Et Chandon Impérial Brut - €100,00

Ruinart Brut - €125,00

Laurent-Perrier Rosè - €145,00

Allergeni/Allergens: (12)

LIQUORI, AMARI & DISTILLATI

Liquors, Bitters & Spirits

Classici - €9,00

Limoncello, Amaro Montenegro, Amaro Del Capo, Averna, Lucano,
Jägermeister, Jefferson, Disaronno, Mirto, Sambuca, Gin Bombay, Bayles

Grappa di Moscato Marolo - €9,00

Liquore alla Liquirizia - €9,00

Bourbon Four Roses - €9,00

Bourbon Jack Daniel's - €10,00

Hendrick's - €12,00

Scotch Whisky Talisker 10 anni - €14,00

Rum Zacapa Solera Gran Reserva 23 Anni - €15,00

COCKTAILS ANALCOLICI

Non-alcoholic Beverages

Albicocca Spritz - €10,00
Succo di albicocca, bitter rosso, lime, soda

Mela Spritz - €10,00
Succo di mela, bitter bianco, soda

Arancia Spritz - €10,00
Succo di arancia, sciroppo alla fragola, bitter bianco, soda

Mirtillo Spritz - €10,00
Succo di mirtillo, cocco, bitter bianco, soda, menta

Virgin Mojito - €10,00
Soda, lime, menta, sciroppo di zucchero

Virgin Piña Colada - €10,00
Succo di ananas, sciroppo di cocco, lime

BIRRE

Beers

Nastro Azzurro 33 cl - €6,00
Allergeni/Allergens: (1)

Heineken 33 cl - €8,00
Allergeni/Allergens: (1)

Corona 33 cl - €8,00
Allergeni/Allergens: (1)

Peroni Cruda 33 cl - €8,00
Allergeni/Allergens: (1)

Ichnusa non Filtrata 33 cl - €8,00
Allergeni/Allergens: (1)

Peroni Gran Riserva 50 cl - €10,00
Allergeni/Allergens: (1)

BEVANDE ANALCOLICHE

Soft Drinks

Acqua Minerale (Filtrata) - €4,00
Naturale/Gas da 0,75 cl

Coca-Cola, Fanta, Tè Freddo, Succo di Frutta, Lemon Soda, Tonica, Red Bull- €5,00

Spremuta di Arancia - €6,00

CAFFETTERIA

Coffee

Caffè - €3,00

Caffè Americano - €4,00

Cappuccino - €4,00

Cappuccino Vegetale - €5,00
Soia, Avena, Mandorla, Cocco

Cioccolata calda - €5,00

Tè ed Infusi - €7,00
Con biscotti artigianali