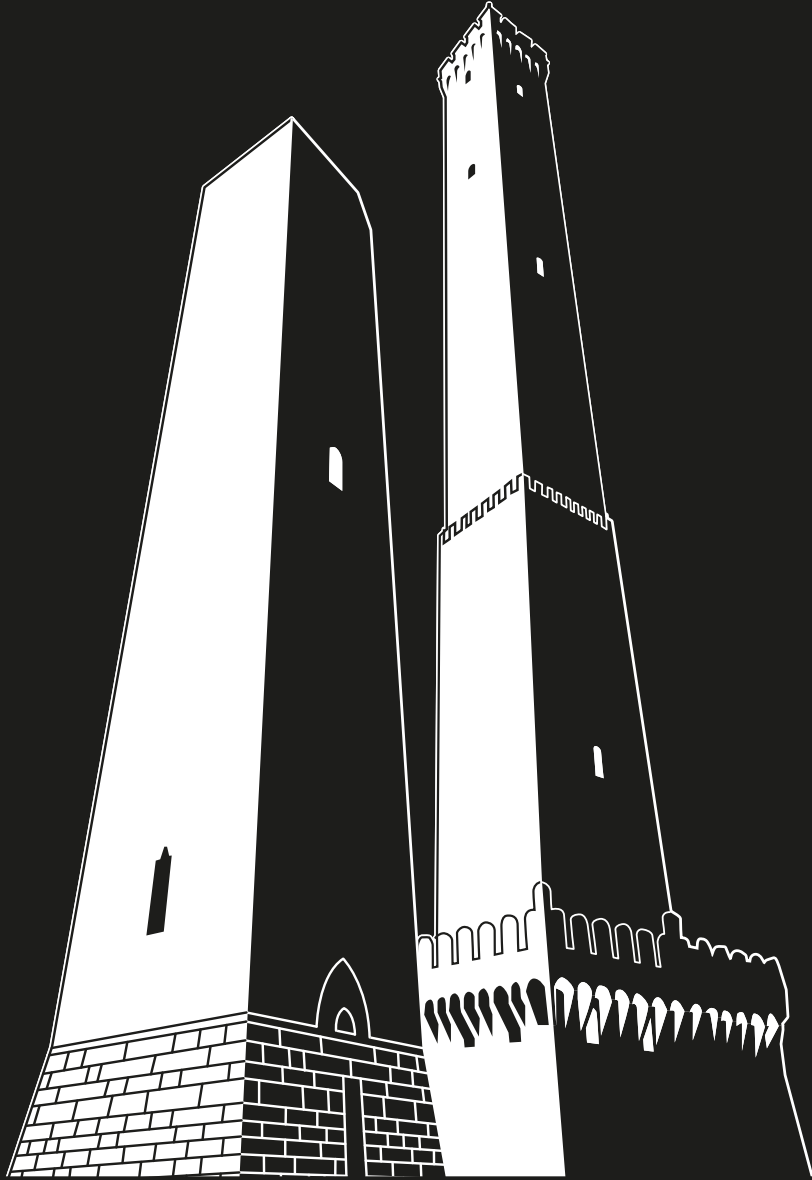


MENÙ



ALTA PASTICCERIA

SEBASTIANO

CARIDI

DOLCE

Bresciana

Crema e limone

Cornetto

Cornetto mignon

Vuoto

Crema chantilly

Crema pasticciera

Gianduia

Pistacchio

Rocher

Zabaione

Integrale vuoto

Integrale miele

Croissant

Vuoto con glassa di zucchero

Bicolore

Lampone o mirtillo

Ricotta, cioccolato e amarena

Fagotto

Albicocca

Girella

Bicolore al pistacchio

Pane burro e marmellata

Crema cotta

Crema e uvetta

Danese crema, arancia e cioccolato

Flan al cioccolato 64%

Frangipane alle mandorle

Frutta fresca e crema Chantilly

Integrale miele e noci italiane

Integrale

Infanzia

Crema cotta, mela, cannella, mandorla

Maritozzo

Crema e panna

Pacioccona

Crema, cioccolato e pere

Pain au chocolat

Barretta di cioccolato fondente

Veneziana

Crema pasticciera

Pangocciolo

Pain au citron

SWEET

Bresciana

Cream and lemon

€ 2,50

Croissant

Mini croissant

€ 1,90

Empty

€ 2,10

Crème Chantilly

€ 2,50

Custard

€ 2,50

Gianduia

€ 2,50

Pistachio

€ 2,50

Rocher

€ 3,00

Eggnog

€ 2,50

Whole wheat empty

€ 2,10

Whole wheat with honey

€ 2,50

Croissant

Empty with sugar glaze

€ 2,10

Bicoloured

€ 3,50

Raspberry or blueberry

€ 2,50

Ricotta, chocolate and sour black cherry

€ 3,20

Bassoon

Apricot bassoon

€ 2,30

Danish pastry

Bicoloured pistachio

€ 3,00

Bread butter and jam

€ 3,00

Cooked cream

€ 2,50

Cream and raisins

€ 2,70

Custard, Orange and chocolate

€ 2,70

Chocolate flan

€ 3,00

Frangipane and almonds

€ 2,50

Fresh fruit and Chantilly cream

€ 3,20

Wholemeal honey and Italian walnuts

€ 2,80

Whole wheat

€ 2,50

Infanzia

cooked custard, apple, cinnamon, almond

€ 3,20

Maritozzo

Cream and whipped cream

€ 4,00

Pacioccona

Cream, chocolate and pears

€ 2,50

Pain au chocolat

Dark chocolate

€ 2,50

Veneziana

Custard

€ 2,80

with chocolate drops

€ 2,30

Pan au citron

€ 3,00



SALATO

SALTED

Mignon salato sfoglia	<i>Puff pastry salted mignon</i>	€ 1,30
Mignon salato gourmet	<i>Gourmet salted mignon</i>	€ 1,80
Mignon salato Nugget di pollo	<i>Nugget mignon</i>	€ 2,00
Croissant	Croissant	
Vuoto	<i>Salted</i>	€ 2,30
Bresaola	<i>Bresaola</i>	€ 4,50
Crudo	<i>Parma ham</i>	€ 4,50
Galletta	Galletta	
Tacchino e cremoso al parmigiano	<i>Turkey and Parmesan creamy</i>	€ 3,20
Uovo sodo, insalata, maionese	<i>Hard-boiled egg, mayonnaise and lettuce</i>	€ 3,20
Pizzetta	Pizzetta	
Pomodoro e mozzarella	<i>Tomato and mozzarella cheese</i>	€ 3,00
Fagotto	Fagotto	
Cotto e mozzarella	<i>Cooked ham and mozzarella cheese</i>	€ 3,20
Sandwich	Sandwich	
Tonno, uovo al tegamino, maionese	<i>Tuna, fried egg, mayonnaise</i>	€ 4,20
Barbabietola, cremoso al salmone, lime, Philadelphia, rucola e lampone	<i>Beetroot, creamy salmon, lime, Philadelphia, rocket and raspberry</i>	€ 4,20
Vegetariano: patè di olive, melanzane, pomodoro semisecco, basilico	<i>Vegetarian: olive pate, eggplant, semi-dry tomato, basil</i>	€ 4,20
Girella	Danish pastry	
Sale e rosmarino	<i>Salt and rosemary</i>	€ 2,50
Tonno, uovo sodo, maionese, insalata	<i>Tuna, hard-boiled egg, mayonnaise, salad</i>	€ 4,20
Pistacchio e mortadella	<i>Pistachio and mortadella</i>	€ 4,20
Tacchino, insalata, sale e rosmarino	<i>Turkey, salad, salt and rosemary</i>	€ 4,20
Quiche	Quiche	
Verdure di stagione	<i>Seasonal vegetables</i>	€ 4,00

ASSAGGI

TASTES

La stecca	The plate	
La stecca dei nostri mignon dolci	<i>The plate of our mignons</i>	€ 9,00
La stecca dei nostri salati	<i>The plate of our savory pastry</i>	€ 8,00
La stecca dei nostri biscotti	<i>The plate of our biscuits</i>	€ 8,00
Mignon dolce	Sweet mignon	€ 1,60
Biscotti secchi	Dry biscuit	
Diamanti, Frollino panne caffè, Ovis Molis, Brutti ma buoni, Macine, Fettine svizzere, Meringhette, biscotti da tè alla mandorla, cantucci		€ 1,20
Cookies, Baci di dama, Occhi di bue		€ 1,50
Pasticceria salata	Salted pastry	
Salatini di sfoglia	<i>Salted pastry</i>	€ 1,30
Linea Gourmet	<i>Gourmet line</i>	€ 1,80
Fette di torta	Slice of cake	
Il Pandolce	<i>The Pandolce</i>	€ 5,00
Fetta di torta	<i>Slice of cake</i>	in base alla scelta
		according to the cake selection
Muffin	Muffin	
Limone e vaniglia	<i>Lemon and vanilla</i>	€ 3,50
Cioccolato e arancia	<i>Chocolate and orange</i>	€ 3,50

CAFFÈ

Espresso	Espresso	€ 2,30
Espresso decaffeinato	Decaffeinated espresso	€ 2,30
Caffè orzo	Barley coffee	
Piccolo	Short	€ 2,40
Grande	Large	€ 2,80
Caffè ginseng	Ginseng coffee	
Piccolo	Short	€ 2,60
Grande	Large	€ 3,00
Caffè marocchino	Moroccan coffee	€ 3,20
Estivo: Espresso, scaglie di cioccolato, latte montato e cacao	Summer: Espresso, chocolate flakes, frothed milk and cocoa	
Invernale: Espresso, crema di cioccolato, latte montato e cacao	Winter: Espresso, chocolate cream, frothed milk and cocoa	
Caffè leccese	Leccese coffee	
Sciropo di orzara con ghiaccio	Barley syrup with ice	€ 3,20
Caffè macchiato		€ 2,50
Caffè shakerato	Shaken coffee	€ 4,50
Correzione con liquore	Laced with liqueur	€ 2,00

FRENCH PRESS

Caffè a stantuffo		€ 5,00
Press #1: 100% arabica con note floreali e agrumate	Press # 1: 100% Arabica with floral and citrus notes	
Press #2: 100% arabica dal sapore deciso e corposo, con note di cioccolato e pan tostato	Press # 1: 100% Arabica with a strong and full-bodied flavor, with notes of chocolate and toasted bread	
Cadeau: 2 pezzi di biscotteria secca	Cadeau: two dry biscuits	
Tempo di estrazione: 3/5 minuti	Extraction time: 3/5 minutes	

Nasce in Francia a metà dell'800. Si inserisce il macinato nel serbatoio e si aggiunge l'acqua calda, si mescola e si lascia in immersione in base a quanto si vuole aromatizzare la bevanda. Infine si immerge lo stantuffo di metallo dotato di filtro che spingerà il macinato verso il basso. Il risultato sarà un caffè torbido e corposo, meno acido dell'espresso, ma comunque amaro.

It was born in France in the mid-19th century. The ground coffee is placed in the tank and hot water is added, mixed and left to soak according to how much you want to flavor the drink. Finally, the metal plunger equipped with a filter is immersed, which will push the ground down. The result will be a cloudy and full-bodied coffee, less acidic than espresso, but still bitter.

CAPPUCCINO

Cappuccino	Cappuccino	€ 2,90
senza lattosio / soia / avena / mandorla	lactose free / soy-oat-almond milk	€ 3,30
Flat white (con doppio espresso)	Flat white (double espresso)	€ 4,20

LATTE

Latte bianco	Plain milk	€ 2,60
Senza lattosio / soia / avena / mandorla	lactose free / soy-oat-almond milk	€ 3,00
Latte macchiato	Macchiato	€ 3,00
Senza lattosio / soia / avena / mandorla	lactose free / soy-oat-almond milk	€ 3,40

MILK

CIOCCOLATA

Ciocolata in tazza 55%	55% hot chocolate	€ 6,50
aggiunta di panna	Laced with whipped cream	€ 1,50

HOT CHOCOLATE

BIBITE

Acqua minerale 0,25 cl
Bibite
Tè freddo
Succhi di frutta
Succo di mirtillo
Spremuta di arancia / pompelmo
Spremuta di melograno

Aperitivo

APE analcolico bottiglietta
APE alcolico bottiglietta

SOFT DRINKS

Mineral water 0,25 cl	€ 2,50
Drinks	€ 4,60
Iced tea	€ 5,50
Fruit juices	€ 4,20
Blueberry juice	€ 4,80
Orange / grapefruit fresh squeezed juice	€ 5,50
Pomegranate fresh squeezed juice	€ 6,00

Aperitif

Bottle of non-alcoholic aperitif	€ 5,50
Bottle of alcoholic aperitif	€ 6,00

DISTILLATI

Whisky

Evan Williams black bourbon
Islay Mist Peated Reserve
Laphroaig 10 / Talisker skye

Vodka

Absolute
Skyy
Moskovskaya
Three Sixty
Beluga export

Rum

Abuelo 12
Abuelo XV Oloroso
Damoiseau VSOP
Damoiseau 5 Y.O.
Old Barlow gold / white
Jamaica 5 compagnie des indies

Cognac

Stravecchio
Courvoisier

Sherry

Sherry Jerez-Xérès "Pedro Ximenez" delux
--

Grappe

Linea classica
Linea Fuoriclasse Castagner

Amari

Lucano, Montenegro, Cynar,
Amaro del Capo, Averna
Punch al mandarino

SPIRITS

Whisky

Evan Williams black bourbon	€ 8,00
Islay Mist Peated Reserve	€ 9,00
Laphroaig 10 / Talisker skye	€ 9,00

Vodka

Absolute	€ 8,00
Skyy	€ 8,00
Moskovskaya	€ 8,00
Three Sixty	€ 9,00
Beluga export	€ 10,00

Rum

Abuelo 12	€ 10,00
Abuelo XV Oloroso	€ 14,00
Damoiseau VSOP	€ 10,00
Damoiseau 5 Y.O.	€ 11,00
Old Barlow gold / white	€ 8,00
Jamaica 5 compagnie des indies	€ 10,00

Cognac

Stravecchio	€ 6,00
Courvoisier	€ 8,00

Sherry Jerez-Xérès "Pedro Ximenez" delux	€ 7,00
--	--------

Classic line	€ 7,00
Fuoriclasse Castagner line	€ 7,50

Lucano, Montenegro, Cynar,	€ 6,50
Amaro del Capo, Averna	
Mandarin punch	



**Cioccolato 73**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato fondente 73%.

**Pistacchio**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato bianco e pistacchio di Bronte.

**Zafferano e liquirizia**

Guscio alle mandorle, ganache allo zafferano e liquirizia.

**Lampone**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato al latte e fondente, polpa di lamponi.

**Vaniglia**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato bianco e vaniglia bourbon Madagascar.

**Mora, menta e pepe**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato bianco, polpa di mora, menta fresca, pepe nero.

**Nocciola**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato bianco e nocciola pralinata.

**Passion fruit**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato fondente, polpa di passion fruit, inserto passion fruit.

**Olio EVO**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato fondente e olio Extra Vergine d'Oлива.

**Caramello e sale**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato al caramello e sale.

**Marroni di Marradi e mandarino**

Guscio alle mandorle, crema montata di marroni e olii essenziali di mandarino.

**Plant Based**

Guscio alle mandorle, ganache al cioccolato plant based, inserto senza lattosio di mandorle e nocciole pralinate.

**Cocco**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato bianco, polpa di cocco.

**Caffè e Parmigiano**

Guscio alle mandorle, ganache cioccolato latte, caffè espresso, spolverata di Parmigiano.

Chocolate

Almond shell, 70% dark chocolate ganache.

Pistachio

Almond shell, white chocolate and pistachio of Bronte ganache.

Saffron and licorice

Almond shell, saffron ganache and licorice.

Raspberry

Almond shell, milk and dark chocolate ganache, raspberry flesh.

Vanilla

Almond shell, white chocolate and Madagascar bourbon vanilla ganache.

Blackberry, mint and pepper

Almond shell, white chocolate ganache, blackberry pulp, fresh mint, black pepper.

Hazelnut

Almond shell, white chocolate and hazelnut praline ganache.

Passion fruit

Almond shell, dark chocolate ganache, passion fruit pulp, passion fruit insert.

EVO olive oil

Almond shell, dark chocolate ganache and Extra Vergin Olive oil.

Caramel and salt

Almond shell, chocolate caramel and salt ganache.

Marradi chestnuts and mandarin

Almond shell, whipped chestnut cream and mandarin essential oils.

Plant Based

Almond shell, plant based chocolate ganache, lactose-free insert of almonds and pralined hazelnuts.

Coconut

Almond shell, white chocolate ganache, coconut pulp.

Coffee and Parmesan

Almond shell, milk chocolate ganache, espresso, Parmesan cheese duster.

SUCCHIVIVI

Polpa di frutta e verdura estratta a bassa velocità.

FRESH FRUIT JUICES € 9,00

Low-speed-extracted fruit and vegetable flesh.



Benessere

Ananas, mela, sedano, melagrana

Aiuta il buon funzionamento del sistema nervoso, è ricco di acido folico che contribuisce alla riduzione della stanchezza.

Wellness

Pineapple, apple, celery, pomegranate

It helps the good functioning of nervous system, it's rich of folic acid, which helps to reduce tiredness sensation.

Vita

Pera, susina, uva e zenzero

Ricco di vitamine e sali minerali essenziali, migliora la salute dell'intestino e riduce il rischio di malattie cardiache.

Vita

Pear, plum, grape and ginger

Rich in vitamins and essential minerals, it improves intestinal health and reduces the risk of heart disease.



Anti

Arancia, zucca, carota, mela

Ricco di antiossidanti naturali e povero di calorie è un anti infiammatorio che aumenta l'aspettativa di vita.

Anti

Orange, pumpkin, carrot, apple

Rich in natural antioxidants and low in calories, it is an anti-inflammatory that increases life expectancy.

50°

Rapa rossa, zenzero, mela, lime

Contrasta l'ipertensione, l'anemia e agevola la micro circolazione.

50°

Beetroot, ginger, apple, lime

Counteracts hypertension, anemia and facilitates micro circulation.



GLI ESTRATTI - THE EXTRACTS

CADEAU

selezione di due pezzi di pasticceria salata - two pieces of our selected salted pastries

TORTE

Carotina
Paradiso
Sacher
Tenerina
Crostata
Linzer

CAKES

Carrot	€ 5,00
Paradise	€ 4,50
Sacher	€ 5,50
Tenerina	€ 5,00
Tart	€ 4,50
Linzer	€ 4,50

MUFFIN

Limone vaniglia
Arancia cioccolato

MUFFIN

Lemon and vanilla	€ 3,50
Orange and chocolate	€ 3,50

BISCOTTI

Cookies

COOKIES

Cookies	€ 1,50
---------	--------

MACARONS

Gusti assortiti

MACARONS

Assorted flavors	€ 2,00
------------------	--------

MONOPORZIONI

Gusti assortiti

SINGLE PORTION

Assorted flavors	in base alla scelta according to the cake selection
------------------	--

PANETTONE

Disponibilità limitata

PANETTONE

Limited availability.

LA STECCA

La stecca dei nostri mignon dolci
La stecca dei nostri salati
La stecca dei nostri biscotti

THE PLATE

The plate of our mignons	€ 9,00
The plate of our savory pastry	€ 8,00
The plate of our biscuits	€ 8,00



CARIDI TIME

Mou (9 oz) caldo	Mou (9 oz) hot	€ 7,00
Espresso, crema di latte, panna montata, caramello mou alla banana, arachidi salate	Espresso, milk cream, whipped cream, banana toffee cream, salted peanuts	
Ice (9 oz) freddo	Ice (9 oz) cold	€ 7,00
Doppio espresso montato a freddo, crema chantilly, scaglie di cioccolato, polvere di caffè	Cold whipped double espresso, chantilly cream, chocolate flakes, coffee powder	
After-E (9 oz) freddo	After-E (9 oz) cold	€ 7,00
Crema di latte light alla menta, panna montata, cioccolata calda, scaglie di cioccolato	Light mint milk cream, whipped cream, warm chocolate, chocolate chips	
Delicato (9 oz) freddo	Delicato (9 oz) cold	€ 7,00
Topping amarena, crema di latte light, scaglie di meringa, panna montata, amarene semicandite	Black cherry topping, light milk cream, meringue flakes, whipped cream, semi-candied black cherries	





Irish coffee

Caffè caldo zuccherato,
panna, whisky.

€ 9,00

Irish coffee

Hot sweetened coffee,
whipped cream, whisky

Atomico

Ciocolata calda, caffè espresso, il
nostro zabaione, panna montata.

€ 9,00

Atomic

Hot chocolate, espresso, our
zabaione, whipped cream.

Pe-pe

Caffè espresso, peperoncino, agrumi
in infusione, rum alla vaniglia,
sciropo di zucchero, panna, paprika.
€ 9,00

Pe-pe

Espresso coffee, chilli pepper,
citrus infusion, vanilla rum, sugar
syrup, whipped cream, paprika.

CADEAU

due pezzi di biscotteria secca - two pieces of dry biscuits



**Si chiamava
Monte Bianco**

Cioccolato 55%, meringa (come una volta), caffè espresso, panna montata, spaghetti di marroni e cacao in polvere.

€ 8,50

**Its name was
Monte Bianco**

55% hot chocolate, meringue (as a tradition), espresso, whipped cream, chestnut "spaghetti" and cocoa powder.



Arancia e cioccolato

Crema al cioccolato, arancia candita a cubetti, il nostro savoiardo, bagna all'arancia, caffè espresso, cioccolata calda 55%.

€ 8,50

**Orange and
chocolate**

Chocolate cream, little cubes of candied orange, our spongefinger, espresso, 55% hot chocolate, orange sauce



Il Faentino

Caffè espresso, biscuit al cacao, zabaione e gocce di cioccolato

€ 6,00

The Faentino

Espresso, cocoa biscuit, eggnog and chocolate drops



Il Bolognese

Caffè espresso, biscuit al cacao, crema Chantilly e gocce di cioccolato

€ 6,00

The Bolognese

Espresso, cocoa biscuit, crème Chantilly and chocolate drops



Il Brontino

Caffè espresso, biscuit al cacao, crema al pistacchio e granella di pistacchio

€ 6,00

The Brontino

Espresso coffee, cocoa biscuit, pistachio cream and pistachio grains



Il Caramello

Caffè espresso, biscuit al cacao, panna zuccherata, caramello

€ 6,00

The Caramel

Espresso coffee, cocoa biscuit, sweet whipped Cream, caramel

CADEAU

due pezzi di biscotteria secca - two pieces of dry biscuits

LA EXTRA FONDENTE THE EXTRA DARK CHOCOLATE

€ 8,00

Ebony 96

Anima di cioccolato quasi pura, con il suo 96% di cacao eleva il gusto conferendo un colore più scuro e marcato e un sapore di cacao più intenso. La massa di cacao con 100% fave tostate intere, accuratamente macinate in diverse fasi per ottenere la massima finezza

Almost pure chocolate essence, it increases its taste with its 96% cocoa giving it a darker and stronger colour and a more intense cocoa flavour. The cocoa mass with 100% of whole roasted broad beans, accurately ground in different steps in order to obtain the finest quality.



LE FONDENTI THE DARK ONES

€ 8,00

Uganda 80

Un cioccolato fondente all'80% di cacao. Prodotto con cacao forastero, presenta suggestivi profumi di humus e funghi, accompagnati da sentori di cacao acido e cacao affumicato

A 80% cocoa dark chocolate. Produced with forastero cocoa, it presents evocative perfumes of humus and mushrooms, together with smells of sour and smoked cocoa.



Vietnam 73

Un cioccolato fondente al 73% di cacao. Viene prodotto con fave di cacao trinitario coltivate nel delta del Mekong, in Vietnam. Racchiude un gusto inaspettato: un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con agrumi, legno e note di tabacco

A 73% cocoa dark chocolate. It's produced using trinitarian cocoa beans grown in the Mekong delta, in Vietnam. It encloses an unexpected taste: a pronounced aroma of sour cocoa, enriched with citrus fruit, wood and tobacco notes.



Perù 64

Un cioccolato fondente che unisce i sapori seducenti del ricco patrimonio agricolo del cacao del Perù e la natura selvaggia primordiale dell'Amazzonia. Unendo le fave di cacao Criollo e Trinitario abbiamo creato un cioccolato dal gusto di cacao leggermente acidulo esaltato da note di uva passa e fichi secchi.

A dark chocolate delightfully merging the enticing flavours of Peru's rich cocoa farming heritage and the Amazon's primeval wilderness. By mixing Criollo and Trinitario cocoa beans we have created a chocolate with a slightly acid cocoa taste enhanced with notes of raisins and dried figs.



CADEAU

due pezzi di biscotteria secca - two pieces of dry biscuits

Questa selezione stagionale, frutto di anni di viaggi della nostra équipe di assaggiatori, racchiude tè rari ed esclusivi provenienti da alcuni dei più prestigiosi terroir dell'India, della Cina, di Taiwan e del Giappone. Ognuno degli infusi che abbiamo scelto rappresenta una sfaccettatura dell'infinita varietà di cultivar, qualità del terreno, altitudini, variazioni climatiche e tecniche di lavorazione da cui scaturisce questa tradizione millenaria. Vi consigliamo di degustarli a seconda degli stati d'animo e delle condizioni climatiche, predisponendo il palato al piacere dei sapori e la mente alla pace interiore.

This seasonal selection is the result of years of travel by our team of tasters. It comprises rare and exclusive teas from some of the most prestigious terroirs of India, China, Taiwan and Japan. Each of these brews incarnates some of the numerous cultivars, terrains, altitudes, climates and processing techniques that give rise to this millennia-old tradition. Our advice is to taste them according to your mood and the weather, preparing your palate for pleasure and your mind for inner peace.



TÈ NERO

#03 Oolong all'albicocca

Tè d'alta montagna semifermentato proveniente da Taiwan, con un naso fiorito e fruttato e uno spiccato retrogusto di albicocca accentuato da aromi naturali.

Infusione 3-5 minuti

#04 Darjeeling muscatel

Il Darjeeling, nel cuore dell'Himalaya, è uno dei più prestigiosi terroir al mondo per la produzione di tè neri. Frutto del secondo raccolto di una piantagione situata tra i 1000 e i 1400 metri, questo tè presenta la delicatezza dei migliori oolong e un caratteristico aroma moscato.

Tempo di infusione 3/5 min.

#05 Earl Grey al pompelmo

Tè nero biologico con petali di fiordaliso e aromi naturali di bergamotto e pompelmo. Una straordinaria declinazione estiva di una grande miscela classica.

Infusione 3-5 minuti

#15 Tè natalizio

Una miscela di tè neri dall'Assam e dalla Cina aromatizzati con frutta, cacao e spezie per ricordare i tè russi e riscaldare una giornata invernale.

Infusione 3-5 minuti

CAMOMILLA

#08 Fiori di camomilla

L'infuso di fiori di camomilla è da tempo usato come rimedio naturale per le sue proprietà calmanti e antinfiammatorie.

BLACK TEA

€ 6,50

#03 Apricot oolong

A high-mountain semi-fermented tea from Taiwan, with a flowery and fruity bouquet and a vigorous apricot aftertaste heightened by natural flavors.

Infusion 3-5 minutes

#04 Darjeeling muscatel

The Darjeeling area of the Himalayas is one of the world's most prestigious terroirs for the production of black tea. This particular tea is the second flush of a plantation situated between 1000 and 1400 meters above sea level; it features the gentleness of top-grade oolongs and a distinctive muscatel fragrance.

Infusion time 3/5 min.

#05 Grapefruit Earl Grey

Organic black tea with cornflowers petals and natural bergamot and grapefruit flavors. An extraordinary summer take on a beloved classic blend.

Infusion 3-5 minutes

#15 Christmas tea

A blend of black teas from Assam and China aromatized with fruit, cocoa and spices that evoke Russian winter teas.

Infusion 3-5 minutes

CHAMOMILE

€ 6,50

#08 Chamomile flowers

Chamomile flowers have long been consumed as a natural health remedy for their soothing, calming and anti-inflammatory properties.

CADEAU

due pezzi di biscotteria secca - two pieces of dry biscuits

TÈ VERDI

#01 Gunpowder alla menta piperita

Un grande classico: profumate foglie di menta piperita incontrano le foglie di un pregiato tè verde cinese gunpowder.

Infusione 3-5 minuti

#02 Sencha di Shizuoka

Tè verde giapponese di qualità superiore coltivato sulle pendici del Monte Fuji, raccolto in primavera. Le foglie sono piccole e di un caratteristico color verde smeraldo. L'aroma è erbaceo e il gusto presenta l'equilibrio fra umami e astringenza dei grandi tè giapponesi.

Infusione 3-5 minuti

#12 Hōjicha di Shizuoka

affumicato con botti di whisky

Un raro tè verde tostato frutto di un'antica piantagione di Shizuoka, alle pendici del monte Fuji. Grazie a un prezioso processo di affumicatura con legna di botti usate per l'invecchiamento del whisky, unisce gli aromi dolci ed erbacei del tè verde tostato a quelli di un liquore pregiato.

Infusione 3 minuti

TÈ ROSSO

#06 Rooibos alla menta, cioccolato e nocciole

Una fresca miscela priva di teina, a base di rooibos arricchito di foglie di menta, nocciole e gocce di cioccolato.

Infusione 5 minuti

#07 Rooibos ai frutti rossi

Un sorprendente rooibos che sprigiona note di uvetta, sambuco, ribes, fragola, lampone, mirtillo, mora e amarena. Naturalmente privo di teina.

Infusione 5 minuti

#16 Pu-erh

Dallo Yunnan uno straordinario tè post fermentato dall'aroma esotico con una profumata magia di vaniglia e limone che trasporta in lontani paradisi tropicali.

Infusione 4-5 minuti

INFUSI

#09 Infuso

Una tisana rinfrescante a base di mela, fiocchi di carota, foglie di mora e eucalipto, barbabetola, ibisco, citronella, mandarino e arancia.

Infusione 3-5 minuti

#10 Infuso

Questa tisana energizzante contiene una miscela di canapa, limone, fiocchi di carota, curcuma, zenzero e moringa.

Infusione 3-5 minuti

#11 Infuso

Un leggero tè verde sencha aromatizzato con fave di cacao e scorze d'arancia.

Infusione 3-5 minuti

GREEN TEA

€ 6,50

#01 Peppermint gunpowder tea

A true classic: fragrant peppermint leaves combined with a fine loose-leaf Chinese gunpowder tea.

Infusion 3-5 minutes

#02 Shizuoka sencha

This superior-grade Japanese green tea is grown in the foothills of Mount Fuji and harvested in Spring. Its small, emeraldgreen leaves release herb-like aromas, while its taste incarnates the balance between umami and astringency of highquality Japanese teas.

Infusion 3-5 minutes

#12 Whiskysmoked

Shizuoka hōjicha

A rare roasted green tea made in an old plantation in Shizuoka, in the foothills of Mount Fuji. Thanks to a unique smoking process using wood from whisky barrels, it combines the sweet herbal bouquet of roasted green tea with those of a fine spirit.

Infusion 3 minutes

RED TEA

€ 6,50

#06 Mint, chocolate and hazelnut rooibos

A refreshing caffeine-free blend: rooibos elevated by mint leaves, hazelnut and chocolate drops.

Infusion 5 minutes

#07 Berry rooibos

A surprising rooibos with a rich bouquet that evokes raisin, elder, currant, strawberry, raspberry, blueberry, blackberry and mulberry notes. Naturally caffeine-free.

Infusion 5 minutes

#16 Pu-erh

From Yunnan an extraordinary post-fermented tea with an exotic aroma with a fragrant magic of vanilla and lemon that transports you to distant tropical paradises.

Infusion 4-5 minutes

INFUSIONS

€ 6,50

#09 tea

A refreshing brew of apple, carrot flakes, blackberry and eucalyptus leaves, beetroot, hibiscus blossoms, lemongrass, tangerine and orange.

Infusion 3-5 minutes

#10 tea

This energizing herbal tea is made from a blend of hemp, lemon, carrot flakes, turmeric, ginger and moringa.

Infusion 3-5 minutes

#11 tea

A light sencha green tea aromatized with cocoa bits and orange peels.

Infusion 3-5 minutes

CADEAU

due pezzi di biscotteria secca - two pieces of dry biscuits

SOFT DRINKS

Analcolico del Barman		€ 10,00
Cocktail scelto dal nostro barman con a frutta di stagione	<i>Cocktail chosen by our bartender mixed with seasonal fruit</i>	
Virgin Mojito (pestato)		€ 10,00
Lime, zucchero, menta, ginger ale	<i>Lime, sugar, mint, ginger ale</i>	
Bitter Virgin Mojito (pestato)		€ 10,00
Pesto di frutti rossi, bitter, soda, lime	<i>Crusked red berry, bitter, soda, lime</i>	
Love Passion (pestato)		€ 10,00
Lime, zucchero, fruit passion, zenzero, ananas, arancia	<i>Lime, sugar, passion fruit, ginger, pineapple, orange</i>	
**Virgin colada (blended)		€ 10,00
Ananas, cocco, lime, **crema di latte	<i>Pineapple, coconut, lime, **milk cream</i>	
Faboloso pamp		€ 10,00
Pompelmo, ananas, mango, passion fruit	<i>Grapefruit, pineapple, mango, passion fruit</i>	
Ape letterario		€ 10,00
Mela, sambuco, pompelmo, ginger	<i>Apple, elderberry, grapefruit, ginger</i>	

PRE DINNER

*Cover Club passion		€ 12,00
Lamponi, passion fruit, gin, sweet *sour	<i>Raspberries, passion fruit, gin, sweet *sour</i>	
Arabico		€ 12,00
Campari bitter, infuso al caffè soda, amarena, vermouth rosso	<i>Campari bitters, coffee infusion soda, black cherry, red vermouth</i>	
Piña colada vaniglia e mandorla		€ 12,00
Rum, infuso di vaniglia, mandorla, lime, estratto di ananas	<i>Rum, infusion of vanilla, almond, lime, pineapple extract</i>	
Winter colada		€ 12,00
Rum, latte di castagna, ananas, marron glaces	<i>Rum, chestnut milk, pineapple, brown glaces</i>	
Porno star Martini		€ 12,00
Vodka alla vaniglia, passion fruit liqueur, sciroppo di vaniglia home made, shot Franciacorta	<i>Vanilla vodka, passion fruit liqueur, home made vanilla syrup, Franciacorta shot</i>	
London Mule cucumber		€ 11,00
Gin, estratto di cetriolo, ginger beer, lime	<i>Gin, cucumber extract, ginger beer, lime</i>	
St. Germain Hugo		€ 14,00
Franciacorta rosè, liqueure Saint Germain, menta, lime, mela, mirtilli	<i>Franciacorta rosé, Saint Germain liqueur, mint, lime, apple, blueberries</i>	
Spritz		€ 10,00
Aperol/Bitter Campari, soda, prosecco, arancia/limone	<i>Aperol/Bitter Campari, soda, prosecco, orange/lemon</i>	
Spritz Select		
Variazioni: Carpano / Cynar / Linea Q soda, prosecco, arancia/limone	Twist: Carpano / Cynar / Q Line / Select soda, prosecco, orange/lemon	€ 11,00
Sour Spritz		€ 11,00
*Sour pompelmo rosa, apricot brandy, Aperol, arancia/limone	<i>*Sour pink grapefruit, apricot brandy, Aperol, orange/lemon</i>	
Bloody mary al wasabi		€ 12,00
Limone, vodka, succo di pomodoro, Worcester, wasabi, sale nero	<i>Lemon, vodka, tomato juice, Worcester, wasabi, black salt</i>	
Blulevardier Gothà		€ 11,00
Bitter Allko, Vermouth Dok 61, Blu al whisky	<i>Bitter Allko, Vermouth Dok 61, Blu al whisky</i>	

CADEAU

selezione della nostra pasticceria salata - *selection of our selected salted pastries*

Americano		€ 11,00
Bitter Campari, Martini rosso, soda	<i>Bitter Campari, red Martini, soda</i>	
AmeriCarpano		€ 11,00
Vermouth Carpano, bitter Carpano, soda	<i>Vermouth Carpano, bitter Carpano, soda</i>	
AmeriMarena		€ 11,00
Martini rosso, bitter amarena (blend home-made), soda, angostura, pompelmo rosa	<i>Red Martini, bitter cherry (blend home-made), soda, angostura, pink grapefruit</i>	
Americano letterario		€ 13,00
Vermouth Etrusco Nero, bitter Q, squeeze Angostura, Rabarbaro Zucca, ginger beer, limone/arancia	<i>Vermouth Etrusco Nero, bitter Q, squeeze Angostura, Rabarbaro Zucca, ginger beer, orange/lemon</i>	
Negroni		€ 12,00
Bitter Campari, Martini rosso, dry gin	<i>Bitter Campari, red Martini, dry gin</i>	
Negroni bianco		€ 12,00
Vermouth bianco, gin, bitter bianco	<i>White vermouth, gin, white bitter</i>	
Rino manda Rino		€ 12,00
Wodka al mandarino, soda al mandarino, vaniglia, sour, cannella	<i>Mandarin vodka, mandarin soda, vanilla, sour, cinnamon</i>	
Milano Torino		€ 12,00
Punt e mes vermouth, bitter Campari, zeste limone	<i>Punt e mes vermouth, bitter Campari, lemon zest</i>	
Moscow Mule		€ 11,00
Vodka, cetriolo, ginger beer Goldberg, lime	<i>Vodka, cucumber, Goldberg ginger beer, lime</i>	
Martini Cocktail		€ 11,00
Gin, Martini Dry	<i>Gin, Martini Dry</i>	
Variazioni con prodotti premium	Twist with premium products	
Gin Tuono / Tarquin's Cornish / Burnett's	<i>Gin Tuono / Tarquin's Cornish / Burnett's</i>	€ 13,00
Gin Fifty pounds / Portobello road	<i>Gin Fifty pounds / Portobello road</i>	€ 13,00
Gin London / Mare / Generous / Hendrinks	<i>Gin London / Mare / Generous / Hendrinks</i>	€ 14,00
Gin Tonic		€ 11,00
Gin, tonic water, limone	<i>Gin, tonic water, lemon</i>	
Variazioni con prodotti premium	Twist with premium products	
Gin Tuono / Tarquin's Cornish / Burnett's	<i>Gin Tuono / Tarquin's Cornish / Burnett's</i>	€ 13,00
Gin Fifty pounds / Portobello road	<i>Gin Fifty pounds / Portobello road</i>	€ 13,00
Gin London / Mare / Generous / Hendrinks	<i>Gin London / Mare / Generous / Hendrinks</i>	€ 14,00

AFTER DINNER

*Paloma		€ 11,00
Sweet *sour, tequila, soda pompelmo, lime, crosta di sale nero	<i>Sweet *sour, tequila, grapefruit soda, lime, black salt crust</i>	
Mojito		€ 12,00
Lime, zucchero, rum, menta, soda	<i>Lime, sugar, rum, mint, soda</i>	
Black Mojito		€ 12,00
Liquore liquirizia, zucchero moscovado, soda, rum, menta, lime	<i>Licorice liqueur, muscovado sugar soda, rum, mint, lime</i>	
Don's Special Daiquiri		€ 12,00
Passion fruit, miele lime, rum chiaro, rum scuro	<i>Passion fruit, honey lime, light rum, dark rum</i>	
Vesper Martini		€ 12,00
Gin, vodka, lillet blanc, zeste di limone	<i>Gin, vodka, lilac blanc, lemon zest</i>	

COCKTAIL IBA

a partire da € 12,00

A richiesta è possibile ordinare tutti i cocktail della lista IBA

On request it is possible to order all the cocktails on the IBA list

CADEAU

selezione della nostra pasticceria salata - selection of our selected salted pastries

WIT

€ 8,50

NON FILTRATA

Profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata e piacevole.

Orzo e frumento sono arrivati dalla Baviera per incontrarsi in questa birra e definirne, in perfetta armonia, l'inconfondibile gusto. E' un piacere che non conosce fretta, ma che ama lasciarsi catturare in un istante: eccolo nel colore giallo paglierino, nel gusto sofisticato, nel profumo, nato da lieviti pregiati ad alta fermentazione e così intensamente fruttato.

UNFILTERED BEER

Refreshing and flavourful, the fruity aroma derives from the fine yeast. Slightly hoppy and very pleasing.

Barley and wheat from Bavaria combine in perfect harmony to create an unmistakable taste. It is a pleasure to be savoured, a moment to be appreciated – the straw yellow colour, the sophisticated taste, the intensely fruity aroma resulting from fine top-fermenting yeast.



PREMIUM LAGER

€ 8,50

Birra Lager tradizionale caratterizzata da grande morbidezza e da sensazioni gustative ed olfattive molto ben equilibrate.

Chiara, profumata, leggera, avvolta tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Il primo incontro è con la sua anima: dolce, amara, morbida e seducente perché nata dai migliori orzi distici di primavera. Ora, assaporatela intensamente...

A very smooth traditional Lager with a well-balanced flavour and aroma.

Pale, fragrant and light, a beer enveloped in the freshness of hops and delicate notes of yeast. Its spirit is apparent from the very first encounter – smooth, mellow and seductive, this beer is made from the best two-row spring barley. Now, savour it to the fullest...

PALE ALE

€ 8,50

Caratterizzata dal profumo fruttato dei suoi lieviti pregiati.

Morbida al palato ed equilibrata nel gusto

Lasciatevi sedurre dal colore e dall'eleganza e poi ancora dal profumo fruttato, in cui si incontrano i lieviti più pregiati ad alta fermentazione. Theresianer Pale Ale, corposa eppure delicata, in quel suo danzare con il gusto esprime la sua rotonda intensità.

Distinguished by the fruity aroma of premium yeasts, it offers a balanced flavour and is smooth on the palate.

Let yourself be seduced first by the beer's colour and elegance, then by the fruity aroma of the finest top-fermenting yeasts. Full-bodied yet delicate, it expresses its well-rounded richness in a dance of flavour.

VIENNA

€ 8,50

Birra di carattere, con un perfetto equilibrio tra malto e luppolo. Fresca e delicata, evidenzia note fruttate e sentori di caramello.

Forse l'avete incontrata proprio là, tra le strade della capitale asburgica dove è nata all'inizio del Novecento. Ora, scoprite la sua dolcezza: così naturale e mai eccessiva.

A beer with character that has a perfect balance of malt and hops.

Fresh and delicate, it offers fruity notes and hints of caramel

Perhaps you first encountered this beer amidst the streets of the Habsburg capital, where it was created in the early twentieth century. Now, discover a smoothness that is natural, yet never excessive.

INDIA PALE ALE

€ 8,50

NON FILTRATA

La storia dell'India Pale Ale ha inizio dall'intensità del luppolo che si intreccia con sentori di fiori ed agrumi.

L'aroma dell'India Pale Ale sorprende con i suoi sentori di fiori ed agrumi, ed un'amarezza decisa che però tende a svanire lasciando una gradevole impressione di equilibrata corposità.

UNFILTERED BEER

The story unfolds with an intense hoppiness that intertwines with floral and citrus nuances.

A surprising aroma with floral and citrus nuances, and a distinct bitterness that fades to leave the impression of a nicely balanced body.

CADEAU

selezione della nostra pasticceria salata - selection of our selected salted pastries

CALICE

Bollicine



Prosecco di Valdobbi. Sup. Brut Biancavigna € 9,00
Millesimato, note di mele e agrumi, corpo leggero

Alta Langa extra brut 2018 Marziano Abbona € 12,00
Un vino dal perlage fine e persistente, dal colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso sentore di frutti gialli e crosta di pane

Franciacorta Rosè Brut Monterossa € 12,00
Elegante, profumato. Fragoline confetti e pan di Spagna accompagnano un sorso sapido e fruttato

Bianchi



Greco di Tufo Sannio DOP Fontanavecchia € 9,00
Giallo paglierino con riflessi dorati, al palato mostra un corpo discreto ed equilibrato, secco, abbastanza morbido e decisamente lungo.

Traminer Friuli Grave DOC Torre Rosazza € 9,00
Giallo paglierino profumo intenso che richiama la rosa selvatica e la frutta esotica. Piacevole nota acidula

Passerina Vigor Umani Ronchi € 9,00
Giallo paglierino chiaro, al naso note fresche e fruttate di mela e pera, al palato equilibrato, gradevole e morbido.

Inzolia Pellegrino € 9,00
Sentori di mandorla e fiori di limone, beva piacevole e ammiccante

Rossi



Incanto Montepulciano d'Abruzzo Marramiero € 9,00
Fresco piacevole e molto espressivo, al naso esprime ricche e intense note di amarena, frutti di bosco e sfumature speziate

Lambrusco vecchio Moro Rinaldini € 9,00
Rosso carico impenetrabile e dalla spuma cremosa, sentore di more e prugna matura, la bocca è piena con un finale dai vellutati tannini

SEBASTIANO CARIDI

Classe 1988, Sebastiano Caridi nasce a Reggio Calabria; figlio d'arte inizia ad appassionarsi all'arte pasticceria in tenera età, ed è proprio in questa prima fase della sua vita che comincia a lavorare nel laboratorio di famiglia.

Dopo aver ottenuto il diploma all'Istituto Alberghiero di Villa San Giovanni (2007), Sebastiano frequenta la Cast alimenti di Brescia, rinomata Accademia d'Italia della pasticceria, e qui entra in contatto con alcuni tra i maestri pasticceri più famosi e riconosciuti, tra cui Luigi Bassetto, Roberto Rinaldini, Iginio Massari e Leonardo di Carlo. Ed è proprio in quegli anni che Sebastiano comincia a intraprendere la strada dei concorsi: dal 2005 al 2007 si classifica in ottime posizioni alla Rassegna del Dolce Reggino e, sempre nel 2007, si aggiudica rispettivamente il secondo e il terzo posto al Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" e all'Eurochocolate di Perugia. Successivamente, collabora alla stesura di un libro del Maestro Internazionale Eliseo Tonti intitolato "L'evoluzione del cioccolato" e, tra il 2011 e il 2012, lavora col Maestro Stefano Laghi a diversi progetti e iniziative tra cui il suo lavoro come capo produzione specializzandosi nella sua grande passione, quella del cioccolato. Ma l'anno d'oro di Sebastiano è il 2015: oltre a diventare coach del Campionato Italiano Juniores col suo dessert al piatto (che si aggiudica il primo posto nazionale e il terzo nella classifica generale), vince con la torta "Rivelazione" - "Il più grande pasticciere", rinomato reality show in onda su RAI 2 nella stagione 2014-2015; da allora, un susseguirsi di successi e soddisfazioni hanno trasformato il suo sogno in realtà. Nel 2016 ha aperto la sua prima pasticceria in corso Saffi a Faenza assieme al socio Giorgio Gonelli. Nel 2018 diventa ufficialmente Maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, aggiungendo un tassello in più a una carriera costellata di successi dovuti soprattutto alla caparbità, all'umiltà e allo spirito di sacrificio che lo contraddistinguono. Il 2019 si chiude con l'apertura del nuovo locale a Bologna.

Sebastiano Caridi was born in Reggio Calabria in 1988; into the cooking system since he was born, he begins to become passionate about pastry art at an early age, and he immediately starts working in his family laboratory.

After having obtained the diploma at Catering College in Villa San Giovanni (2007), Sebastiano frequents Cast alimenti in Brescia, a famous Italian Pastry Academy, entering in touch with some among the most renowned and famous pastry chefs, such as Luigi Bassetto, Roberto Rinaldini, Iginio Massari and Leonardo di Carlo. During these years Sebastiano starts participating to some important competitions: from 2005 to 2007 he occupies the first places on the podium at RASSEGNA DEL DOLCE REGGINO FESTIVAL, and still in 2007 he boasts the second and the third places at "Bartolomeo Scappi" International contest and at Perugia Eurochocolate. Subsequently, he cooperates at the writing of Eliseo Tonti 's (international Master Pastry Chef) book,entitled "The evolution of chocolate", and between 2011 and 2012 he works for different projects and enterprises – such as head of production specialized in chocolate(his greatest passion)- with Master Pastry Chef Stefano Laghi. But Sebastiano 's "wonder year" is 2015: aside from becoming coach of Juniores Italian Championship with his dessert (first place in Italy and third place on the general chart), he wins the Italian Reality Show "The greatest pastry chef",transmitted on Italian Channel 2 (RAI 2) between 2014 and 2015, with his cake "RIVELAZIONE" (revelation). Since then, continuous successes and satisfactions turned his dream into reality. He opened his first pastry shop in 2016, together with his business partner Giorgio Gonelli, and he officially becomes Master Pastry Chef of Italian Pastry Chef Academy, adding a further sprint to a successful career, mainly due to his obstinacy his sense of sacrifice and his humility. He opens a new place in Bologna in 2019.

BOLOGNA

Palazzo Fava
Via Manzoni 2
051 3178764



sebastianocaridi.it

FAENZA

Palazzo Baldi
Corso Saffi 48/A
0546 28110