



OUR BREADS AND TOASTS

CAFEZAL TOAST

pane ai multi-cereali, prosciutto cotto e fontina DOP

+ giardiniera homemade €1,50 / mayo alle senape €2,00

multi-grain bread, cooked ham and fontina DOP cheese

+ mixed pickled vegetables homemade €1.50 / + mustard mayo €2.00

7,00 €

THE GRILLED CHEESE SANDWICH

(V) pane semi-integrale, cheddar e grana padano

+ harissa "spicy" €1,50 / + bacon €2,00 / + cetrioli pickled €2,00

+ *whole wheat bread, cheddar, and grana padano cheese*

+ *spicy harissa €1,50 / + bacon 2,00 / + pickled cucumbers €2,00*

7,00 €

CAFEZAL SCRAMBLED EGG TOAST

(V) uova strapazzate, spinacino, grana padano / + bacon €2,00

scrambled eggs, baby spinach, grana padano cheese / + bacon €2,00

7,00 €

SALMON AVO TOAST

(V) pan brioche, salmone marinato, smash avocado, panna acida, mandorle, aneto e erba cipollina

+ uovo morbido €2,00

brioche bread, marinated salmon, smashed avocado, sour cream, almonds, dill, and chives

+ *soft-boiled egg €2.00*

8,50 €

HEALTHY SECTION CAFEZAL

PAN BRIOCHE

(V) burro d'arachidi e marmellata di stagione

peanut butter and seasonal jam

6,50 €

AÇAI CREME

(F)(V)(GF) yogurt greco, açai, granola homemade e frutta di stagione

greek yogurt, acai, homemade granola, and seasonal fruit

8,00 €

AVO SALAD

(F)(V)(GF) avocado, spinacino, olive taggiasche, ricotta salata, pinoli, dressing al limone e timo /

+ salmone marinato €1,00

avocado, baby spinach, taggiasca olives, ricotta salata, pine nuts, lemon dressing, and tomato /

+ *marinated salmon €1.00*

9,00 €



SPECIALS FROM THE KITCHEN

SSSOUP

(V) vellutata di vegetali di stagione, servita con pane ai multi-cereali, semi tostati e panna acida
seasonal vegetable velouté, served with multi-grain bread, toasted seeds, and sour cream

10,00 €

GREENZ

(V)(GF) insalata con falafel di ceci, formaggio halloumi, rucola, pomodori arrosto, cetrioli pickled, dressing al avocado e limone e focaccia di riso
salad with chickpea falafel, halloumi cheese, arugula, roasted tomatoes, pickled cucumbers, avocado and lemon dressing, and rice focaccia

11,50 €

CAFEZAL FRIED CHICKEN

(GF) pollo fritto thai, lattuga iceberg e salsa tartara / + pan brioche €2,00
thai fried chicken, iceberg lettuce, and tartar sauce / + brioche bread €2.00

12,50 €

DELI STYLE ROAST-BEEF

roast-beef al piatto, mayonese col suo fondo e vegetali di stagione
Sliced roast beef, mayonnaise with its jus, and seasonal vegetables

14,00 €

DAILY EXTRAS FROM THE OVEN

chiedi al nostro staff le nostre proposte di **PIZZE, FOCACCE** e **QUICHES**, tutti home-made dalla nostra cucina

5,00 €

*ask our staff for our option of **PIZZAS, FOCACCIA**, and **QUICHES**, all homemade from our kitchen*

7,00 €

Il nostro pane è fatto in casa! *Our bread is homemade!*

Per favore avvisateci di vostre eventuali intolleranze! *Please inform us of any dietary intolerances!*

(F) Frutta Secca (V) Vegetariano (GF) Gluten Free (L) Lactose Free




colazione / breakfast



colazione / breakfast



BRIOCHES DOLCI (SWEET CROISSANTS)

BRIOCHES VUOTA CLASSICA

CLASSIC EMPTY CROISSANT

1,50 €

BRIOCHES VUOTA INTEGRALE VEGANA

WHOLE WHEAT VEGAN EMPTY CROISSANT

1,50 €

Chiedi di farcire la tua brioche con il gusto che preferisci

Choose to fill your croissant with your favorite flavor

- crema pasticcera home-made (*homemade pastry cream*) 2,50 €
- marmellate di stagione (*seasonal jams*) 2,50 €
- special > crema cioccolato fondente / cioccolato ruby / pistacchio (*dark chocolate cream, ruby chocolate cream or pistachio*) 3,00 €

BRIOCHES SALATE (SAVORY CROISSANTS)

A ROTAZIONE - *Chiedi al nostro staff*

ROTATING FLAVORS - ask our staff

5,00 - 6,00 €

PASTICCERIA (PASTRIES)

ASSORTIMENTO DI TORTE, PASTICCINI, BISCOTTI E MUFFIN

Chiedi al bancone

ASSORTMENT OF CAKES, PASTRIES, COOKIES, AND MUFFINS - Ask at the counter

ESPRESSO

	SING.	DOPP.
ESPRESSO CAFEZAL GARIBALDI	1,50 €	2,50 €
ESPRESSO SINGLE ORIGIN 1	2,00 €	3,00 €
ESPRESSO SINGLE ORIGIN 2	3,50 €	
ESPRESSO PREMIUM	5,00 €	
ESPRESSO DECAFFEINATO	1,80 €	2,50 €

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO GARIBALDI	2,00 €
CAPPUCCINO SINGLE ORIGIN	2,50 €
CAPPUCCINO AVENA/OAT	2,50 €
CAPPUCCINO AVENA/OAT SINGLE ORIGIN	3,00 €

FLAT WHITE LATTE / LATTE MACCHIATO ICE

FLAT WHITE GARIBALDI	3,80 €	4,20 €
FLAT WHITE SINGLE ORIGIN	4,50 €	4,90 €
FLAT WHITE AVENA/OAT	4,20 €	4,60 €
FLAT WHITE AVENA/OAT SINGLE ORIGIN	4,80 €	5,20 €
LATTE BIANCO	1,50 €	

BREWED COFFEE, COLD BREW & NITRO

PURE BREW	4,00 €
FILTER 1	5,00 €
FILTER 2	6,00 €
FILTER 3	8,00 €
DAILY COLD BREW	4,50 €
NITRO (<i>only summer</i>)	6,00 €

INFUSI

SELEZIONE DI TE / TISANE DAMMAN FRÈRES	5,00 €
INFUSO: CASCARA DI CAFFÈ - PANAMA GEISHA	4,00 €

COFFEE DRINKS

COLD BREW TONIC	6,00 €
ESPRESSO TONIC	6,00 €
MATE LATTE (HOT/ICE)	4,00 €
CHAI (HOT/ICE)	4,50 €
CAFFÈ SHEKERATO	4,50 €
COLD BREW LEMON SOU	6,50 €



menùbrunch

dalle 11.00 alle 15.30

BRUNCH ESSENTIAL

23,00 €

LE UOVA *scegli una*

THE CLASSIC

uova strapazzate, bacon, pepe, erba cipollina, pane multi-cereali tostato / versione vegetariana con pomodori arrosto

AVOEGG

avocado, uovo morbido, salmone marinato, aneto e focaccia di riso **(V)(LF)(GF)**

FROM THE KITCHEN *scegli uno*

PAN BRIOCHE

burro d'arachidi e marmellata di stagione **(V)**

AÇAI CREME

yogurt greco, açai, granola home-made e frutta di stagione **(F)(V)(GF)**

SSSOUP

vellutata di vegetali secondo stagione, servita con pane ai multi-cereali, semi tostati e panna acida **(V)**

CAFEZAL FRIED CHICKEN

pollo fritto thai, lattuga iceberg e salsa tartara **(GF)**

DELI STYLE ROAST-BEEF

roast-beef al piatto, mayonese col suo fondo e vegetali di stagione

DOLCI CAFEZAL *scegli uno*

TORTE

scegli una delle nostre diverse torte fatte in casa

FRENCH TOAST CAFEZAL

pan brioche, crema pasticcera, caffè e gelato alla panna

Accompagnato con:

ACQUA E PANE BURRO E MARMETTATA

Estratto del giorno + €2,00

Caffè filtrato + €2,00

Calice Pro-Secco / Vino + €4,50

SPECIAL BRUNCH

26,00 €

Esattamente uguale al nostro Brunch Essential, ma con il **PIATTO SPECIALE** del nostro Chef per la settimana!

Chiedi al nostro staff!

Il nostro pane è fatto in casa!

Per favore avvisateci di vostre eventuali intolleranze!

(F) Frutta Secca (V) Vegetariano (GF) Gluten Free (L) Lactose Free

Servizio al tavolo 0,50€ / Coperto 1,50€





menù aperitivo

L'aperitivo Cafezal include una selezione di snacks home-made!
Per i drink fuori aperitivo, consulta il nostro Menù All Day

DRINKS - Le Creazione di Cafezal

COLD BREW NEGRONI vermouth, campari, gin e orange bitter	10,00 €
AMERICANO ESTIVO campari, vermouth rosso, amaro amara, bitter al cardamomo e tonica al pompelmo	10,00 €
BRAZILIAN MULE cachaça, lime, zucchero e ginger beer	10,00 €
MATE SOUR gin, mate, zucchero, lime, tonica e angostura	10,00 €
CAFEZAL MARTINI wodka, liquore caffè, zucchero e espresso	11,00 €

BOLLICINE

cal.

bott.

PROSECCO EXTRA DRY LE VIGNE DI ALICE	9,00 €	36,00 €
FRANCIACORTA CAMILUCCI BRUT	10,00 €	42,00 €

BIANCHI

RIBOLLA "COMEMIVUOI" DI LENARDO	9,00 €	35,00 €
GRILLO MASSERIA DEL FEUDO	9,00 €	35,00 €
PINOT GRIGIO MASO CANTANGHEL	9,00 €	37,00 €
GRILLO MASSERIA DEL FEUDO	9,00 €	40,00 €

ROSSI

BARBERA D'ALBA GIOVANNI CORINO	9,00 €	40,00 €
MEME CHIANTI SUPERIORE FATTORIE DI PETROGNANO	10,00 €	42,00 €
CARMENERE CLOS DE LA LUZ MASSAL	10,00 €	42,00 €

SPRITZ

<i>Assagia le nostre creazioni - chiedi al nostro staff</i>	9,00 €
---	--------

BIRRA

<i>A rotazione - chiedi al nostro staff</i>	8,00 €
---	--------

LA NOSTRA SELEZIONE DI SNACKS (extra all'aperitivo)

TAGLIERE AFFETTATI > selezione di salumi, prosciutti, formaggi e miele	15,00 €
FOCACCE FARCITE DEL GIORNO (HOME-MADE) - chiedi allo staff	10,00 €
SWEET POTATO FRIES CON SIPCY MAYO AL BERBERÈ	8,00 €
CESTINO DI "PÃO DE QUEIJO"	7,00 €