

# Caffè del Centro

Luisa

<u>Caffetteria</u>	@
Caffè.....	€1,00
Caffè dek-orzo-ginseng piccolo.....	€1,30
Caffè orzo-ginseng grande.....	€1,50
Caffè dek-orzo-ginseng corretto.....	€1,60
Caffè corretto.....	€1,30
Marocchino.....	€1,80
Marocchino dek.....	€2,00
Caffè shakerato.....	€2,00
Caffè con panna.....	€1,50
Cappuccino.....	€1,50
Cappuccino dek-orzo-ginseng.....	€1,60
Cappuccino di soia.....	€1,80
Cappuccino dek-orzo-ginseng con latte di soia.....	€2,00
Latte caldo.....	€1,60
Latte macchiato.....	€1,80
Latte e ovomaltina.....	€1,70
Latte di soia e ovomaltina .....	€1,90
Latte di soia macchiato.....	€2,20
The caldo-tisane.....	€3,00
Cioccolata ( normale-bianca ).....	€3,00
Cioccolata con panna.....	€4,00
Punch-bombardino-vov-fil de fer.....	€ 3,50
Bombardino con panna.....	€4,00
Vin brulè.....	€4,00
Caffarellino ( cremosa fondente Caffarel, caffè e panna ).....	€2,50

# Caffè del Centro



## BIBITE

@

<i>Lattina.....</i>	<i>€3,00</i>
<i>Bottiglietta in vetro .....</i>	<i>€3,00</i>
<i>Alla spina piccola.....</i>	<i>€3,00</i>
<i>Alla spina media.....</i>	<i>€4,00</i>
<i>Succo di frutta .....</i>	<i>€3,00</i>
<i>Spremuta.....</i>	<i>€3,50</i>
<i>Acqua bicchiere.....</i>	<i>€0,50</i>
<i>Acqua bottiglietta mezzo litro.....</i>	<i>€1,00</i>
<i>Acqua bottiglia litro.....</i>	<i>€2,00</i>

## APERITIVI

<i>Crodino-sambitter.....</i>	<i>€3,00</i>
<i>Campari soda-bitter.....</i>	<i>€3,50-4,00</i>
<i>Aperol soda-Aperol.....</i>	<i>€3,50-4,00</i>
<i>Rovinato con aperol o campari.....</i>	<i>€2,50</i>
<i>Martini.....</i>	<i>€4,00</i>
<i>COCKTAILS:.....</i>	<i>€6,00</i>

*Spritz-gin tonic-gin lemon-negroni-sbagliato-aperitivi della  
casa alcolici e analcolici*

*Il piatto di stuzzichini che accompagna l'aperitivo è GRATUITO.  
La richiesta del "bis" senza ulteriore consumazione prevede un  
supplemento di € 1,00 a persona.*

# Caffè del Centro



<b><u>BIRRE</u></b>	@
<i>Spaten bionda alla spina piccola.....</i>	<b>€3,00</b>
<i>Spaten bionda alla spina media.....</i>	<b>€5,00</b>
<i>Boc.....</i>	<b>€2,00</b>
<i>In bottiglia Menabrea ambrata-Ichnusa-Analcolica 00.....</i>	<b>€4,00</b>
<i>Leffe.....</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Birra artigianale Zam Steg(500ml).....</i>	<b>€7,00</b>

## **VINI della casa a bicchiere:**

<i>Bianco Trevigiano alla spina.....</i>	<b>€1,80</b>
<i>Barbera fermo-vivace.....</i>	<b>€1,60</b>
<i>Possibilità anche in quarto, mezzo litro, litro</i>	

## **VINI ROSSI:**

<i>Costarossa Langhe-Piemonte.....</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>Lago di Caldaro Kalterersee Kettmeir-Alto Adige.....</i>	<b>€3,00</b>
<i>Orbello Coste del Sesia-Piemonte.....</i>	<b>€3,50</b>
<i>Morellino di Scansano Poggio Brigante-Piemonte.....</i>	<b>€3,50</b>
<i>Nebbiolo d'Alba " Ligabue" Giobbe-Piemonte.....</i>	<b>€4,00</b>

## **VINI BIANCHI**

<i>Pinot grigio Tenuta Matteo Braidot-Friuli.....</i>	<b>€ 2,50</b>
<i>Roero Arneis Giobbe-Piemonte.....</i>	<b>€2,50</b>
<i>Ribolla Gialla Braidot-Friuli.....</i>	<b>€3,50</b>
<i>Gewurztraminer Egger Ramer-Alto Adige.....</i>	<b>€4,00</b>

## **Bollicine:**

<i>Prosecco Maschio dei Cavalieri- Veneto.....</i>	<b>€3,50</b>
--	--------------

# Caffè del Centro



@

**PANINI-FOCACCE**.....€ 5,50

**CENTRO:** *cotto,mozzarella,pomodoro,salsa tonnata,tabasco*  
*Zar chilchu: baked ham,mozzarella cheese,tomato,tuna sauce,tabasco*

**BONDA:** *speck e brie*

*In d'Bundu: speck e brie*

**DOSSO:** *cotoletta\*, insalata, pomodoro*

*Fum diss: cutlet, salad, tomato*

**PIANE:** *bresaola,grana, rucola*

*Fum d'Boudma: bresaola,grana cheese,rocket salad*

**RUSA:** *crudo, rucola, philadelphia*

*Fum d'Rufinu: Raw ham,rocket salad, philadelphia cheese*

**GORETO:** *pancetta, toma*

*Im Garrai: bacon, toma cheese*

**PONTE:** *arrosto di tacchino,insalata, salsa tonnata*

*Zam Steg: turkey,salad,tuna sauce*

**PEDEMONTE:***tonno, pomodoro, insalata*

*Z'Kantmud: Tuna, tomato,salad*

**ALAGNA:***pomodoro,mozzarella,origano*

*Im Land: tomato,mozzarella cheese,origano*

**RESIGA:** *cotto,zucchine\*,gorgonzola*

*Zar Sogu: baked ham,courgettes\*,gorgonzola cheese*

**REALE:** *bresaola, zucchine\*,grana,olio,limone*

*Im Grobe: bresaola,curgettes\*,grana cheese,oil,lemon*

**INSALATA WITTINE:***insalata verde, pomodoro, tonno, mais, mozzarella, olive*

*Wittine Salad: green salad, tomatoes, tuna, mais, mozzarella cheese and olives*

€8,00

# Caffè del Centro



@

*Toast normale:cotto,sottiletta.....€3,00*

*baked ham,sottiletta cheese*

*Toast farcito: cotto,sottiletta,verdure grigliate\*.....€4,00*

*baked ham,sottiletta cheese, grilled vegetables*

*Le nostre salse: Maionese,salsa cocktail,salsa tonnata*

*Our sauces: Mayonnaise, cocktail sauce, tuna sauce*

## MIACCE

*1 INGREDIENTE ( 1 INGREDIENT ).....€ 2,50*

*2 INGREDIENTI ( 2 INGREDIENTS ).....€ 3,00*

*AGGIUNTA DI PANNA ( WITH CREAM).....€ 0,50*

### INGREDIENTI :

- BURRO E SALE ( butter and salt )*
- COTTO ( baked ham )*
- CRUDO ( raw ham )*
- SALAME ( salami)*
- SPECK ( speck)*
- PANCETTA ( bacon )*
- TOMA ( toma cheese )*
- GORGONZOLA ( gorgonzola cheese )*
- MARMELLATA ( jam )*
- NUTELLA ( nutella )*

*Aggiunta ingredienti in panini,focacce e miacce + €0,50*

## TAGLIERE WALSER:

*Misto salumi e formaggi.....a persona € 12,00*

*Mixed of cheese and cold cuts*

*Solo salumi o solo formaggi.....a persona € 10,00*

*Dish of only cheese or dish of only cold cuts*



# Primi Piatti



**Risotto alla parmigiana\***  
Risotto with Parmesan\*  
€ 7,50



**Tagliolini ai funghi\***  
Tagliolini pasta with mushrooms\*  
€ 7,50



**Penne all'arrabbiata\***  
Pasta with spicy tomato sauce\*  
€ 7,00



**Spaghetti alla carbonara\***  
Spaghetti with bacon and egg\*  
€ 7,50



**Zuppa Rustica\***  
Farhouse vegetable soup\*  
€ 7,00



**Tortellini al ragù\***  
Tortellini with bolognese sauce\*  
€ 7,50



**Lasagne alla bolognese\***  
Lasagna with bolognese sauce\*  
€ 7,50



**Lasagne senza glutine\***  
Lasagna gluten free\*  
€ 10,00

Caffè  
del  
Centro  
**Luisa**

*\*Prodotto surgelato  
all'origine*

## Menù LARDO



**PANE NERO, LARDO E  
MIELE**

(BLACK BREAD, LARD AND HONEY)

+

**SUCCO O BIBITA O  
BIRRA PICCOLA**

(JUICE OR DRINK OR LITTLE BEER)

€ 5,00

## Menù WAFFEL



**WAFFEL**

(sciropo d'acero o Cremosa o marmellata)  
(WAFFEL : maple syrup or Cremosa  
or jam )

+

**SUCCO DI MELA  
CALDO**

(HOT APPLE JUICE)

€ 5,00

## Menù MIACCIA



**2 MIACCIE A SCELTA**

(2 MIACCIE AT YOUR CHOICE)

+

**SUCCO O BIBITA O  
BIRRA PICCOLA**

(JUICE OR DRINK OR LITTLE BEER)

€ 8,00

# Caffè del Centro

Luisa

@

## DESSERT:

<i>Biscottini</i> .....	€1,00-€1,50
<i>Croissant</i> .....	€1,20
<i>Torta</i> .....	€3,00
<i>Strudel</i> .....	€3,50
<i>Salame dolce</i> .....	€3,50
<i>Miacce dolci</i> .....	€2,50-€3,00

**I nostri dolci**

  
Strudel di mele\* Apple strudel\*  
€ 3,50

  
Salame al cioccolato\* Chocolate roll\*  
€ 3,50

  
Crostata vegan multicereali sambuco e lampone\* Elderberry and raspberry multigrain vegan tart\*  
€ 3,00

  
Torta della Nonna con pinoli\* Pine nuts cake\*  
€ 3,00

\*Prodotti surgelati all'origine

**Le miacce**

  
Miaccia dolce  
Nutella / marmellata  
Traditional wrap with jam (blueberry or chestnut) or chocolate cream  
€ 2,50

  
Miaccia dolce con aggiunta di panna  
Traditional wrap with jam with cream addition  
€ 3,00

Le miacce sono un prodotto tipico della tradizione Valsesiana. Preparate con farina, latte e uova... anticamente venivano cotte con un apposito "ferro delle miacce". Vengono farcite a piacere salate o dolci.



Questo è solo un menù illustrato fotografico aggiunto al menù ufficiale di questo locale il quale deve fare testo in merito a tutte le normative sanitarie vigenti ed in particolar modo sull'indicazione degli allergeni DL 73/1/2017 delle disposizioni di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011

\*Prodotti surgelati all'origine



## Le nostre creme caffè e yogurt

@

*Dai uno sguardo al carrello Eraclea  
per scoprire le fantasie con cui puoi guarnire la tua crema*



### LIQUORI

<i>Amari.....</i>	<i>€4,00</i>
<i>Cognac.....</i>	<i>€4,00-€5,00</i>
<i>Grappa Nardini bianca-gialla.....</i>	<i>€3,00</i>
<i>Grappa al Mirtillo.....</i>	<i>€3,50</i>
<i>Grappe aromatizzate.....</i>	<i>€4,00</i>
<i><u>Grappe di selezione Piemonte:</u></i>	
<i>Grappa di Barolo Mauro Sebaste.....</i>	<i>€5,00</i>
<i>Grappa di Moscato Mauro Sebaste.....</i>	<i>€5,00</i>
<i>Grappa di Roero Arneis.....</i>	<i>€5,00</i>
<i>Grappa Centobricchi Barrique Mauro Sebaste.....</i>	<i>€5,00</i>
<i><u>Genepy</u></i>	
<i>Herbetet.....</i>	<i>€3,50</i>
<i>Genepy "selection".....</i>	<i>€4,00</i>

# Caffè del Centro



*Si informa la clientela che nelle  
preparazioni somministrate presso il  
Caffè del Centro Luisa  
di Ferraris Stefania,  
potrebbero essere presenti ingredienti  
contenenti sostanze allergizzanti  
( allegato II Reg. UE. 1169/2011 )*

*Qualora foste allergici ad alcuni  
alimenti Vi preghiamo di segnalarlo  
allo staff che Vi saprà fornire ulteriori  
informazioni in merito.*

*@ prodotti che potrebbero contenere  
allergeni*

**Caffè del Centro**



*Per un pizzico di bontà  
ad ogni dolce festività...*

*Le nostre confezioni Caffarel  
potrebbero fare per te.*

*Dai uno sguardo al nostro angolo*

***Caffarel***

*A touch of goodness for every sweet party  
Look our Caffarel corner*



***Venite a visitare anche il nostro Residence  
( sopra al bar )  
Monocali, bilocali con cucina o semplici pernottamenti***

***VI ASPETTIAMO***



***Come to visit our Residence  
( up the coffee )  
Studios, apartaments with kitchen or simple nights***

***WE WAITING YOU***

# Caffè del Centro



## DESCRIZIONE VINI ROSSI:

@

### ***Langhe Costarossa Giobbe .....€12,00***

*UVE: Barbera con alcuni ceppi di freisa*

*COLORE: rosso rubino con riflessi vivaci*

*PROFUMO: intenso di buon frutto e piacevoli sensazioni floreali*

*PALATO: elegante, fresco, armonico, con ottima sapidità e persistenza*

### ***Orbello Coste del Sesia-Tenute Sella.....€18,00***

*UVE:Nebbiolo 50%,Barbera 20%,Croatina 15%,Vespolina 10%,Cabernet Sauvignon 5%*

*COLORE: rosso intenso*

*PROFUMO: piacevole e croccante*

*PALATO: fresco e piacevole, con tannini accennati. Finale armonico su note fruttate*

### ***Morellino di Scansano Poggio Brigante.....€18,00***

*UVE:Sangiovese e Ciliegiolo*

*COLORE: rosso rubino con tonalità violente*

*PROFUMO: vinoso, fresco e caratteristico con sentori fruttati quali la ciliegia,lamponi e mirilli con note floreali di viola mammola.*

*PALATO: di buona freschezza e tannicità, pieno, deciso e fruttato con un ottimo finale persistente*

### ***Nebbiolo d'Alba "Ligabue" Giobbe.....€20,00***

*UVE: Nebbiolo 100%*

*COLORE: rosso rubino, con riflesso leggermente granato*

*PROFUMO: intenso, vinoso con frutto maturo e nota speziata di legno dolce*

*PALATO: di corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza*

### ***Lago di Caldaro Kalterersee Kettmeir.....€16,00***

*UVE: Schiava( nelle sottovarietà di Grossa, Gentile, Grigia e Maranese) 95%, Lagrein 5%*

*COLORE: rosso rubino scarico*

*PROFUMO: gradevole e fruttato con leggeri sentori di viola*

*PALATO: morbido, con bel finale di mandorla amara e ciliegia*

# Caffè del Centro



## DESCRIZIONE VINI BIANCHI:

@

**Roero Arneis Giobbe .....€12,00**

*UVE: Roero Arneis*

*COLORE: Giallo paglierino*

*PROFUMO: Delicato e fresco e ricorda gli agrumi, la pesca, i fiori come il gelsomino ed il tiglio.*

*PALATO: Fresco ed equilibrato, pieno ed avvolgente, di gran finezza con finale lungo e persistente*

**Pinot Grigio Braidot.....€15,00**

*UVE: Pinot Grigio*

*COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini*

*PROFUMO: Intenso ed elegante, con ricordi di fiori bianchi e frutta quali la mela e l'albicocca*

*PALATO: Di grande freschezza gustativa, fine, elegante con buona persistenza aromatica*

**Prosecco Maschio dei Cavalieri.....€18,00**

*UVE: Prosecco*

*COLORE: Giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace*

*PROFUMO: Pronunciato di frutta candita*

*PALATO: Pulito, aromatico ma garbato grazie ad un residuo zuccherino naturale*

**Ribolla Gialla Matteo Braidot.....€18,00**

*UVE: Ribolla Gialla*

*COLORE: Giallo paglierino intenso*

*PROFUMO: Piacevolmente fresco ed aromatico con sentori di frutta esotica ed un bouquet complesso caldo ed avvolgente*

*PALATO: Morbido, piacevolmente caldo ed avvolgente, ottima la freschezza gustativa con un finale lungo e persistente*

**Gewurztraminer Valle Isarco Egger Ramer.....€20,00**

*UVE: Gewurztraminer*

*COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati*

*PROFUMO: Intenso e complesso, variegato tra ricordi di litchi, albicocca e agrumi, vaniglia e muschio, frutta tropicale e petali di rosa*

*PALATO: Caldo, morbido, pieno e indimenticabile, piacevolissimo e di lunga persistenza*