

CAFFÈ *Latte* RIA

con servizio al tavolo

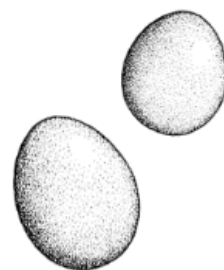
Latte Fresco Alta Qualità	€ 1.00
Caffè Espresso	€ 1.30
Caffè Decaffeinato	€ 1.30
Caffè d'Orzo	€ 1.40
Ginseng	€ 1.40
Marocchino con la nostra crema mou	€ 1.50
Cappuccino con latte fresco alta qualità	€ 1.60
Caffè Latte	€ 1.60
Tisane	€ 3.50
Cioccolata	€ 4.00
aggiunta di panna montata	+ € 0.50
Frullato	€ 2.80
Infuso freddo di frutta fresca di stagione	€ 2.80
Acqua 500ml	€ 1.00

PASTICCERIA

Le nostre torte a fette	da € 3.50 a € 5.50
Le nostre torte intere	€ 32.00 /kg
I frollini della Botanica	€ 5.50 /150g
Semifreddi	piccolo € 2.50 - grande € 4.80
Budino al cioccolato	€ 2.10
Panna cotta	€ 2.10
Panna cotta al caffè	€ 2.30
Panna cotta alla nocciola	€ 2.30
Yogurt naturale	piccolo € 0.80 - grande € 2.20
Yogurt aromatizzato	piccolo € 1.00 - grande € 2.80

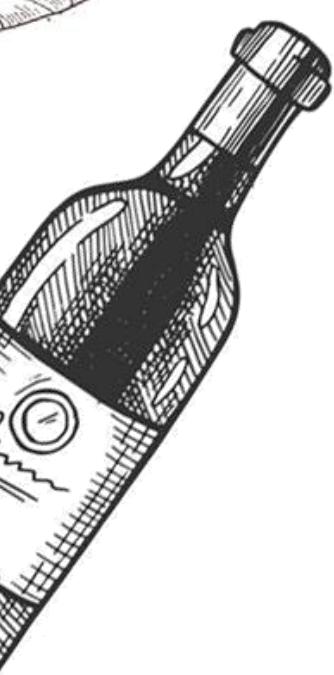
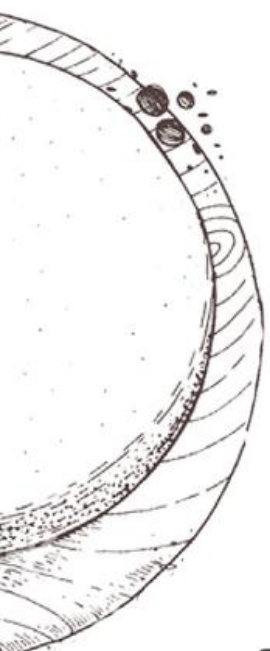
GE *Latte* RIA

Frappé (un matrimonio speciale tra i nostri yogurt e gelati alla frutta)	€ 5.50
Affogato al Caffè Maxi (3 palline di gelato, salsa latte mou, caffè, panna montata e graniglia di mandorle)	€ 6.90
Supercoppa alla Crema (4 palline di gelato, caramello salato, panna montata, croccante di mandorle)	€ 6.90
Supercoppa alla Frutta (5 palline di sorbetto, croccante di mandorle, cioccolata fondente)	€ 6.90
Vaschetta take away 500g 750g 1kg	€19.50/kg



SEGUICI SUI SOCIAL
E TAGGACI





CUCINA

Trancio di focaccia	€ 3.50
Trancio di focaccia e lardo della Botanica a crudo	€ 3.90
Trancio di focaccia, lardo della Botanica tomino e miele	€ 5.00
Trancio di pizza margherita	€ 3.90
Trancio di pizza pomodoro, acciughe e olive	€ 3.90
Trancio di pizza margherita con pasta di salame	€ 4.50
Trancio di pizza margherita al culatello fuori cottura	€ 4.50
Trancio di pizza alle verdure (secondo stagionalità)	€ 4.50
Trancio di pizza 4 formaggi	€ 4.90
Trancio di pizza margherita con mozzarella a crudo e pesto	€ 4.90
Polenta pasticciata 500g - periodo autunnale e invernale	€ 5.00
Cartoccio da passeggio con focaccia, salame e Salva Cremasco	€ 6.00

Gastronomia del giorno
Chiedete al nostro Staff le produzioni della giornata

I NOSTRI TAGLIERI

Consigliati per 1 persona

Il Mungin	€ 8.50
Salame, Culatello Crudo, Mortadella, Lardo, focaccia	
Il Culatello	€ 10.50
Culatello Crudo, Mozzarella e focaccia	
Il Fumagiatt	€ 8.00
Tomino fresco, Bergamino, Erborinato, Salva Cremasco, focaccia e salsa agrodolce	
Il Tagliere della Cascina	€ 9.50
Tomino fresco, Caciottella, Salva Cremasco, Salame, Mortadella, Lardo e focaccia	

** I prodotti elencati possono subire variazioni secondo la disponibilità*

IL CICCHETTO

È l'ora dell'aperitivo - Tutti i giorni dalle 17.30 alle 19.30

Il Cicchetto della Botanica propone un calice del vostro vino preferito oppure una delle birre artigianali più premiate d'Italia o un frullato analcolico. Come da tradizione, il cicchetto è accompagnato da un buon stuzzichino. Noi vi proponiamo il nostro cartoccio con focaccia, Salame e Salva Cremasco.

Cicchetto alcolico	€ 10.00
Cicchetto analcolico	€ 8.00

BIRRE

dal Birrifico Italiano

Finisterræ Weizen chiara 5% vol.	€ 5.00
Tipopils Birra chiara 5,2% vol.	€ 5.00
Bibock Birra ambrata doppio malto 6,2 % vol.	€ 5.00
VuDu Weizen scura doppio malto a 16°P 6 % vol.	€ 5.00
Nigredo Birra nera a 16°P 6,5 % vol.	€ 5.00
Asteroid 56013 IPA 6,6 % vol.	€ 5.00
Sparrow Pit Birra da dopocena estremamente ricca e strutturata 10 % vol.	€ 5.50
Inclusio Ultima 0,75cl Pilsner fortificata prodotta con metodo champenoise 7% vol.	€ 15.50
Wildeckind Birra invecchiata in botti di vino rosso con lievito brettanomyces 7,7 % vol.	€ 8.50

**Per le Birre Speciali e Stagionali chiedere secondo disponibilità*

COCKTAIL

fatti in casa

Frozen Fruit Calice di Peu Moussant con Ghiacciolo alla frutta di stagione ed erbe aromatiche	€ 7.50
Frozen Mojito Rhum Bianco con menta, Ghiacciolo al limone e zucchero di canna a parte	€ 9.00
Frozen Hugo Peu Moussant con il nostro Sciroppo di Sambuco, soda e Ghiacciolo alla menta	€ 9.00
Frozen Gin Tonic Gin Tanqueray Rangpur, Acqua Tonica Fever Tree, Ghiacciolo al limone ed erbe aromatiche	€ 9.00

VINI

	Calice	Bottiglia
Franciacorta Extra Brut Franciacorta D.O.C.G. 70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, Az. Agr. Faccoli		€ 32.00
Mas de Fer Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Prosecco Eroico Extra Dry, Az. Agricola Andreola		€ 19.00
Peu Moussant Spumante Brut Riesling, Az. Agricola Tenuta Le Fracce	€ 4.50	€ 18.00
Gewurztraminer Lafoa Gewurztraminer Grand Cru, Cantina Colterenzio Soc. Coop. Agr.		€ 35.00
Le Calderine Bianco I.G.T. Terre Lariane, Sauvignon, Verdese Bianco, Riesling Renano, Cantine Angelinetta	€ 5.00	€ 25.00
Poltre Croatina, Barbera Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Azienda Agricola Stefano Milanese	€ 4.50	€ 18.00
Campo del Monte Bonarda Frizzante D.O.C. 100% Croatina di Rovescala, Azienda Agricola Fratelli Agnes		€ 18.00
Guelfo Cabernet Franc 70%, Merlot 30%, Az. Agricola Biava	€ 6.00	€ 29.00
Sforzato Sforzato di Valtellina D.O.C.G. Nebbiolo (Chiavennasca), Cooperativa Agricola Rupi Del Nebbiolo		€ 33.00
Moscato d'Asti Moscato d'Asti D.O.C.G. 100% Moscato Bianco di Canelli, Az Agricola Paolo Saracco		€ 22.00

**TUTTI I GIORNI DALLE 8.00 ALLE 20.00
E NEL PERIODO ESTIVO FINO ALLE 22.30**

PRENOTA IL TUO TAVOLO
in ogni momento della giornata

Riservazione di 1 ora per colazione e merenda
Riservazione di 2 ore per pranzo e aperitivo

Chiamaci al **371 319 3325**

LA TUA SPESA DIRETTAMENTE AL TAVOLO.

Fare la spesa non è mai stato così comodo.

Scansiona il QR Code a lato

Sbircia nel nostro listino

Ordina la spesa assieme al tuo spuntino

Ci pensiamo noi a prepararla e a portartela!



Il servizio al tavolo non copre i prodotti del nostro Banco Gelateria.

Date un occhio al nostro banco e scegliete quello che preferite.

Coppetta Baby	1 gusto	€ 2.00
Coppetta Piccola	2 gusti	€ 2.90
Coppetta Media	2 gusti	€ 3.50
Coppetta Grande	3 gusti	€ 4.50
Cono Baby	1 gusto	€ 2.50
Cono	2 gusti	€ 2.90
Cono senza glutine	2 gusti	€ 3.50
Ghiacciolo di frutta fresca		€ 1.80