



## Caffetteria

Acqua in bottiglia 0,5 lt	€ 1,50	Acqua in bottiglia 0,75 lt	€ 2,50
Caffè - Espresso, decaffeinato, macchiato, orzo, americano	€ 2,00	Caffè marocco - gianduvia, crema al pistacchio, crema Kinder	€ 4,00
Caffè con panna	€ 2,50	Latte macchiato grande	€ 3,50
Caffè Ginseng	€ 3,50	Caffè corretto	€ 2,50
Cappuccino / Caffelatte	€ 2,50	Caffè shakerato	€ 3,00
Baylisito	€ 5,00	Coffeeze	€ 6,00
Amaro caldo / Bomba / Ponce alla livornese	€ 4,00	Selezione di tea o tisane con assortimento di pasticceria secca	€ 5,00
Bibite in bottiglietta 0,33 cl	€ 3,50	Selezione di tea o tisane	€ 3,00
Cioccolata calda (supplemento panna € 0,50)	€ 4,00	Succhi di frutta e bibite in bottiglietta 0,20 cl	€ 3,00
Irish coffee	€ 6,00		

## Dessert

Fetta di torta lucchese fatta in casa	€ 4,00	Assaggio di torte lucchesi 4 gusti	€ 5,50
Banana Split - banana, gelato alla crema, panna montata e gianduvia	€ 6,00	Panna cotta - cioccolato, fragola, caramello, frutti di bosco	€ 5,00
Dessert vegano	€ 5,00	Tiramisù al caffè	€ 5,00
Macedonia / Fragole / Frutta di stagione	€ 5,00	Macedonia / Fragole con gelato o panna montata	€ 6,00
Cantucci e Vin Santo	€ 5,00	Biscottone di frolla ripieno	€ 1,50
Biscotteria di frolla	da € 0,30		



## Coppe Gelato

<b>Coppa Elegante</b> Crema, cioccolato caldo e panna montata	€ 6,00
<b>Coppa Cremosa</b> Crema e cioccolato con pinoli e rum	€ 7,00
<b>Coppa Deliziosa</b> Fiordilatte, amaretti e sherry	€ 6,00
<b>Coppa Caldo Freddo</b> Stracciatella, cioccolato caldo, caffè e panna montata	€ 7,00
<b>Coppa Passionale</b> Nocciola affogata al caffè, riccioli di cioccolato fondente e Grand Marnier	€ 7,00
<b>Coppa Sottobosco</b> Fiordilatte, frutti di bosco e cioccolato caldo	€ 7,00
<b>Sorbetto con gelato alla frutta</b> con o senza Vodka	€ 5,00
<b>Frappè</b> a piacere	€ 5,00

## Centrifughe

<b>Anticellulite</b> - € 5,00 finocchio, sedano, ananas, zenzero	<b>Antistress</b> - € 5,00 mela, arancia, kiwi e cetriolo
<b>Abbronzante</b> - € 5,00 carota, ananas, melone	<b>Antifumo</b> - € 5,00 fragola, mela, kiwi
<b>Depurativa</b> - € 5,00 fragola, mela, pesca, arancia	<b>Ace</b> - € 5,00 arancia, carota, limone
<b>Rilassante</b> - € 5,00 melanzana, finocchio, sedano	<b>Detox</b> - € 5,00 mela, cetriolo, zenzero

## Birre alla spina "Moretti Baffo d'Oro"

<b>Bionda piccola</b> 0,2 l	€ 3,00	<b>Bionda media</b> 0,4 l	€ 5,00
<b>Bionda grande</b> 0,5 l	€ 7,00	<b>Bionda in boccale</b> 1 l	€ 10,00

## Birre in bottiglia

<b>Moretti rossa / Zero</b>	€ 4,00	<b>Weiss Erdinger</b>	€ 6,00
<b>Beck's / Budweiser</b>	€ 4,00	<b>Ceres / Heineken</b>	€ 4,00
<b>Corona / Icnusa</b> non filtrata	€ 5,00		

## Birre Artigianali "Petrognola"

<b>La bionda:</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 5,3% vol Colore e gusto: Giallo paglierino, con un amaro deciso e persistente	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>L'Ambrata al Farro</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 5,5% vol Colore e gusto: Arancio carico e intenso, aroma di scorza d'arancia e coriandolo	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"La Rossa Forte"</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 8% vol Colore e gusto: Ambrato scuro e velato, aromi eleganti con note agrumate e speziate	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"Weizen di farro"</b> 0,50 cl	Gradazione: 5,5% vol Colore: Chiaro e velato	Fermentazione: Alta	€ 8,00
<b>"La Nera"</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 6,5% vol Colore e gusto: Bruno intenso quasi nero, orientata da toni caldi del farro, con note aromatiche, piccanti e luppolate	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"IPA al farro"</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 6,2% vol Colore e gusto: Molto aromatica e profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Gusto bilanciato.	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00

## Birre Artigianali "Bruton"

<b>Bruton di Bruton</b> <i>Gluten free</i> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 5,5% Vol. Birra chiara e limpida, caratterizzata dall'uso di luppoli nobili tedeschi ed ingentilita da un tocco di varietà americane. Fresca, profumata e beverina.	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"Bianca"</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 5% Vol. Birra chiara, pallida e opalescente, prodotta con farro crudo e frumento. Morbida e setosa delicata ed elegante, ha una fresca acidità.	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"Lilith"</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 5,5% Vol. Ambrata, schiuma persistente; birra di carattere ma con grande freschezza; profumi agrumati e resinosi, con un netto finale amaro.	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"Momus"</b> 0,33 cl e 0,75 cl	Gradazione: 7% Vol. Ambrata forte e corposa, sensazioni persistenti di caramello e miele di castagno; finale leggermente affumicato dei malti torbati.	Fermentazione: Alta	€ 6,00 € 12,00
<b>"10"</b> 0,33 cl	Gradazione: 10% Vol. Colore tendente al marrone, struttura e complessità con note di malto, liquirizia e torrefazione. Calda ed avvolgente, è una birra da meditazione.	Fermentazione: Alta	€ 6,00



1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.