



Grangusto Lounge Bar

Caffetteria

Espresso	€ 2.00
Americano	€ 2.50
Caffè decaffeinato	€ 2.20
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè con panna	€ 2.50
Ginseng / orzo	€ 2.50
Caffè Shakerato	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.50
Cappuccino Soia / Zymil	€ 2.80
Cappuccino deca	€ 2.70

Cappuccino ginseng/orzo	€ 3.00
--------------------------------	--------

Caffè marocchino	€ 2.70
-------------------------	--------

Caffè brasiliano	€ 2.50
-------------------------	--------

Latte bianco	€ 1.80
---------------------	--------

Latte macchiato	€ 2.50
------------------------	--------

Latte di soia	€ 2.80
----------------------	--------

Latte ginseng/orzo	€ 3.00
---------------------------	--------

Latte macchiato deca	€ 2.70
-----------------------------	--------

Latte macchiato del nonno	€ 3.00
----------------------------------	--------

Caffè Kinder Homemade	€ 4.00
------------------------------	--------

Shakerato

Classico	€ 3.50
-----------------	--------

Pistacchio	€ 3.50
-------------------	--------

Cioccolato bianco	€ 3.50
-------------------	--------

Nocciola	€ 3.50
----------	--------

Special Coffee

Special Terrazza Serao	€ 5.00
------------------------	--------

Borghetti, Disaronno, Espresso, Crema di latte

Pistacchioso	€ 4.50
--------------	--------

Pasta di pistacchio, Espresso, Crema di latte

Caffè Nocciola Homemade	€ 3.50
-------------------------	--------

Mix di nocciole tritate, Caffè, Zucchero

Affogato	€ 5.50
----------	--------

Gelato alla nocciola, Caffè, Panna

Caffè Kinder Homemade	
-----------------------	--

Crema di caffè

Crema del nonno	€ 3.00
-----------------	--------

Cremino cocco	€ 3.50
---------------	--------

Cremino al cioccolato	€ 3.50
-----------------------	--------

Cremino al cioccolato bianco	€ 3.50
-------------------------------------	--------

Cremino al pistacchio	€ 3.50
------------------------------	--------

Cremino alla nocciola	€ 3.50
------------------------------	--------

Tè e tisane Dammann

Classico	€ 4.00
-----------------	--------

Matcha	€ 5.50
---------------	--------

Tè di origine giapponese dal sapore intenso e dalle forti note vegetali.

Mate	€ 5.00
-------------	--------

Miscela di erbe che unisce pezzi di mela, matè verde e foglie di arancio Bigarade, il tutto deliziosamente profumato con olio essenziale di clementina.

Minty Tea	€ 5.00
------------------	--------

Tè verde, foglie di menta piperita, aroma naturale alla menta

Miss Dammann	€ 5.00
---------------------	--------

Miscela di tè verdi e zenzero con sentori di limone e frutto della passione.

Jasmin	€ 5.00
---------------	--------

Tè verde corposo bilanciato dalla delicata dolcezza dei fiori di gelsomino.

Oolong caramel au beurre salé	€ 5.00
--------------------------------------	--------

Note vellutate di un Oolong aromatizzato al caramello.

Breakfast € 5.00

Tè nero proveniente dallo Sri Lanka e India.

Darjeeling € 5.00

Tè indiano, leggero e delicato, dalle note vegetali e di mandorla.

Ceylan O.P. € 5.00

Tè di Sri Lanka, leggero e vellutato, ideale per il pomeriggio.

Gran Goût Russe € 5.00

Tè nero con aroma al caviale di limone, olio essenziale di bergamotto, scorze di bergamotto e petali di fiore.

Vanille € 5.00

Tè nero profumato al gusto di vaniglia.

Fruits Rouges € 5.00

Tè nero con sentori di ribes, lampone, fragola e ciliegia.

Tisana Tiglio € 5.00

Legnoso e floreale, un infuso dolce con delicate note di miele.

Tisana verbena e menta € 5.00

Infuso dal sapore erbaceo dagli effetti digestivi.

Latte variegato

Alla Nutella € 3.50

Al cioccolato bianco € 3.50

Al pistacchio	€ 3.50
----------------------	--------

Alla nocciola	€ 3.50
----------------------	--------

Al Baileys	€ 3.50
-------------------	--------

Kinder	€ 3.50
---------------	--------

Le nostre cioccolate calde

Cioccolato al latte	€ 4.00
----------------------------	--------

Cioccolato fondente	€ 4.00
----------------------------	--------

Cioccolato al pistacchio	€ 4.00
---------------------------------	--------

Cioccolato bianco	€ 4.00
--------------------------	--------

Cioccolato bianco alla strega	€ 4.00
--------------------------------------	--------

Cioccolato bianco al Baileys	€ 4.00
-------------------------------------	--------

I nostri pancake

Pancake alla Nutella	€ 5.00
-----------------------------	--------

Pancake Black & White	€ 5.00
Pancake al pistacchio	€ 5.00
Pancake al cioccolato bianco	€ 5.00
Pancake allo sciroppo d'acero	€ 5.00
Pancake al miele	€ 5.00
Pancake alla marmellata Albicocca o frutti di bosco	€ 5.00

I nostri waffle

Waffle alla Nutella	€ 5.00
Waffle Black & White	€ 5.00
Waffle al pistacchio	€ 5.00
Waffle al cioccolato bianco	€ 5.00
Waffle con panna e frutti di rossi	€ 5.00
Waffle allo sciroppo d'acero	€ 5.00

Waffle al miele bio	€ 5.00
---------------------	--------

Dessert

Piccola pasticceria	€ 1.00 <i>(a unità)</i>
---------------------	-------------------------

Torta monoporzione	€ 5.00
--------------------	--------

Coppa gelato	€ 8.00
--------------	--------

Fragola - Limone - Caffè - Cioccolato - Nocciola - Fiordilatte (aggiunta di panna € 0.50)

Frutta

Macedonia di frutta di stagione	€ 6.00
---------------------------------	--------

Frullato	€ 5.00
----------	--------

Aperi-pizza

Due drink e un tagliere di pizza (Margherita o Marinara) per due persone	€ 25.00
--	---------

Due drink analcolici e un tagliere di pizza (Margherita o Marinara) per due persone	€ 20.00
---	---------

Due drink e un tagliere di pizza a scelta dal menù per due persone	€ 30.00
--	---------

Soft drink

Acqua Naturale	€ 2.00
----------------	--------

Acqua Frizzante	€ 2.00
-----------------	--------

Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 5.00
----------------------------	--------

Fanta	€ 5.00
-------	--------

Sprite	€ 5.00
--------	--------

Estathé pesca / limone	€ 5.00
------------------------	--------

Succo di frutta	€ 5.00
-----------------	--------

Spremuta di arancia / pompelmo	€ 5.00
--------------------------------	--------

Chinotto Neri	€ 5.00
---------------	--------

Cocktail San Pellegrino bianco / rosso	€ 5.00
--	--------

Crodino	€ 5.00
---------	--------

Tassoni	€ 5.00
---------	--------

Red Bull	€ 5.00
-----------------	--------

Sanbittèr bianco / rosso	€ 5.00
---------------------------------	--------

Aperol Soda	€ 5.00
--------------------	--------

Schweppes tonica / arancia / pompelmo / limone	€ 5.00
---	--------

Campari Soda	€ 5.00
---------------------	--------

Aperitivi briosi

Terrazza Serao Spritz	€ 8.00
------------------------------	--------

Aperol, succo di melograno, prosecco

Aperol Spritz	€ 8.00
----------------------	--------

Veneziano Spritz	€ 8.00
-------------------------	--------

Select, prosecco, soda

Hugo Spritz	€ 10.00
--------------------	---------

Liquore fiore di sambuco, lime, menta, prosecco, soda

Martini Royal	€ 9.00
----------------------	--------

Martini bianco, prosecco, lime, ment

Bellini	€ 9.00
----------------	--------

Polpa di pesca, prosecco

Mimosa € 9.00
Succo d'arancia, prosecco

Rossini € 9.00
Polpa di fragola, prosecco

French 75 € 9.00
Gin, succo di limone, prosecco

Americano € 9.00
Bitter Campari, Vermouth

Negroni € 9.00
Bitter Campari, Vermouth, Gin

Negroni Sbagliato € 9.00
Vermouth rosso, bitter Campari, prosecco

Boulevardier € 9.00
Bourbon whiskey, bitter Campari, Vermouth rosso

Virgin Shirley Temple € 8.00
Granatina, Ginger Ale

Virgin drink

Terrazza Serao Virgin € 8.00
Succo passion fruit homemade, succo di cranberry, succo al pompelmo sodato

Virgin Colada € 8.00
Latte di cocco, estratto d'ananas

Virgin Mojito	€ 8.00
Succo di lime, zucchero di canna, limonata, foglie di menta	

Virgin Capiroska	€ 8.00
Zucchero di canna, lime, limonata (Puoi comporre la tua Virgin Capiroska con: fragola, mango, pesca o passion fruit)	

Cocktail

Porno Star Martini	€ 9.00
Vodka, passoa, lime, passion fruit, prosecco	

Bacardi Cocktail	€ 9.00
Rum, succo di lime, sciroppo di granatina	

Daiquiri	€ 9.00
Rum, lime, sciroppo di zucchero	

French Martini	€ 9.00
Vodka, liquore di lampone, succo d'ananas, frutti rossi	

Margarita	€ 8.00
Tequila, cointreau, succo di lime	

Manhattan	€ 9.00
Rye whiskey, vermouth rosso, angostura bitter	

Old Fashioned	€ 9.00
Bourbon whiskey, angostura bitter, zolletta di zucchero	

New York Sour	€ 9.00
Whiskey, lime, sciroppo di zucchero, vino rosso	

Disaronno Sour	€ 9.00
Disaronno, lime, zucchero, albume d'uovo	
Garibaldi	€ 9.00
Bitter Campari, succo d'arancia	
Long Island	€ 9.00
Gin, vodka, rum, cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero, Coca Cola	
Pina Colada	€ 9.00
Rum, ananas, cocco	
Sex on the beach	€ 9.00
Vodka, peachtree, succo d'arancia, succo cranberry	
Cosmopolitan	€ 9.00
Vodka, cointreau, succo di limone, succo di cranberry	
Cuba Libre	€ 9.00
Rum, lime, Coca Cola	
Gin Fizz	€ 9.00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero	
Moscow Mule	€ 9.00
Vodka, succo di lime, gingerbeer	
Dark 'n Stormy	€ 9.00
Rum scuro, succo di lime, gingerbeer	

Cocktail esotici

Capiroska

€ 9.00

Vodka, lime, zucchero di canna

Capiroska alla fragola

€ 9.00

Vodka, lime, fragola, zucchero di canna

Capiroska passion fruit

€ 9.00

Vodka, lime, passion fruit, zucchero di canna

Mojito

€ 9.00

Rum, lime, zucchero, soda

Mai Tai

€ 9.00

Rum scuro, rum chiaro, liquore all'arancia, lime, mandorla

Componi il tuo Gin Tonic

Bols Geneuer

€ 12.00

Old Tom Gin Crocodile del professore

€ 14.00

Playmouth Navy Strenglit London Dry Gin

€ 11.00

Tanqueray

€ 10.00

Tanqueray Ten

€ 13.00

Star of Bombay	€ 14.00
N3 London Dry Gin	€ 14.00
Hendricks	€ 14.00
Monkey 47	€ 16.00
Elephant	€ 17.00
Gin Mare	€ 14.00
Gin Mare Capri	€ 17.00
Nikka Coffey Gin	€ 15.00
Roku	€ 14.00
Jinzu	€ 14.00
Kinobi Kyoto Dry Gin	€ 18.00
Malfy Limone / Rosa	€ 13.00

Birre

N'Artigiana rossa 33 cl	€ 5.00
-------------------------	--------

N'Artigiana bionda 33 cl	€ 5.00
--------------------------	--------

Corona extra 33 cl	€ 5.00
--------------------	--------

Heineken 33 cl	€ 5.00
----------------	--------

Peroni Capri 33 cl	€ 5.00
--------------------	--------

Tennent's Super 33 cl	€ 5.00
-----------------------	--------

Beck's 33 cl	€ 5.00
--------------	--------

Ichnusa non filtrata 50 cl	€ 6.00
----------------------------	--------

Moretti 0 analcolica 33 cl	€ 5.50
----------------------------	--------

Karma Cubulteria 33 cl	€ 9.00
------------------------	--------

Sapporo 33 cl	€ 5.50
---------------	--------

Asahi Super Dry 50 cl	€ 6.00
-----------------------	--------

Vino rosso

Piedirosso	€ 7.00 <i>(calice)</i>
-------------------	------------------------

Pinot Nero	€ 9.00 <i>(calice)</i>
-------------------	------------------------

Cabernet	€ 8.00 <i>(calice)</i>
-----------------	------------------------

Vino bianco

Greco di Tufo	€ 7.00 <i>(calice)</i>
----------------------	------------------------

Pinot Grigio	€ 9.00 <i>(calice)</i>
---------------------	------------------------

Sauvignon	€ 8.00 <i>(calice)</i>
------------------	------------------------

Gewürztraminer	€ 8.00 <i>(calice)</i>
-----------------------	------------------------

Spumanti e Champagne

Ca' Del Bosco	€ 60.00 <i>(bottiglia)</i>
----------------------	----------------------------

Trentapioli - Franciacorta C. PRestige Ex. Brut 45E D. - Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

Moet & Chandon	€ 90.00 <i>(bottiglia)</i>
---------------------------	----------------------------

Champagne R. Imperiale Brut Pinot Noir - Chardonnay - Meunier

Ruinart	€ 90.00 <i>(bottiglia)</i>
----------------	----------------------------

Champagne R. Brut Pinot Noir - Chardonnay - Meunier

Pizza

Margherita

€ 7.00

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano e basilico

Marinara

€ 6.00

Pomodoro San Marzano dop, origano, aglio

Bufalina

€ 9.00

Pomodoro San Marzano dop, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, basilico

Ripieno al forno

€ 10.00

Salame Napoli, ricotta, fiordilatte, pomodoro San Marzano

Diavola

€ 9.00

Salame Napoli, pomodoro San Marzano, salame piccante, provola, Parmigiano Reggiano, peperoncino

Marinara dei signori

€ 10.00

Ragù di pomodorini di Corbara, basilico fresco, infuso d'olio all'aglio, origano, paté di olive

Ortolana

€ 8.00

Provola di Agerola, peperoni, melanzane, friarielli, parmigiano

Schiacciata scarole

€ 12.00

Schiacciata farcita con scarole, fior di latte, pinoli, olive nere, parmigiano, olio evo

Pomodorina

€ 8.00

Filetto di pomodorino, fiordilatte, basilico, Parmigiano Reggiano

Tonno e cipolla

€ 10.00

Provola di Agerola, filetto di tonno Callipo, cipolla di Tropea, olive nere di Gaeta, olio evo, basilico fresco

San Giovanni € 13.00
Crema di funghi champignon, fior di latte, prosciutto cotto San Giovanni, basilico, olio extravergine e semi di chia

Nerano € 9.50
Vellutata di zucchine, provola affumicata dei Monti Lattari, chips di zucchine, scaglie di provolone del Monaco i.g.p., basilico fresco, olio evo

Gran Gusto € 11.00
Pomodorini pacchetelle gialli e rossi, alici del Cantabrico, origano, olio e basilico

Brontella € 10.00
Fiordilatte dei Monti Lattari, pistacchio di bronte, mortadella artigianale al pistacchio, granella di pistacchio, basilico fresco, olio evo

Primavera rivisitata € 11.00
Pomodorini pacchetella gialli e rossi, provola dei Monti Lattari, rucola selvatica, prosciutto crudo di Parma doppia corona, scaglie di parmigiano dop 24 mesi, basilico fresco, olio evo

Pestate € 11.00
Base pesto di basilico, datterino giallo, provola, scaglie di parmigiano, basilico e olio extravergine

Gioia € 11.00
Provola, salsiccia, patate al forno e fonduta di parmigiano

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine
Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei
Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova
Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
