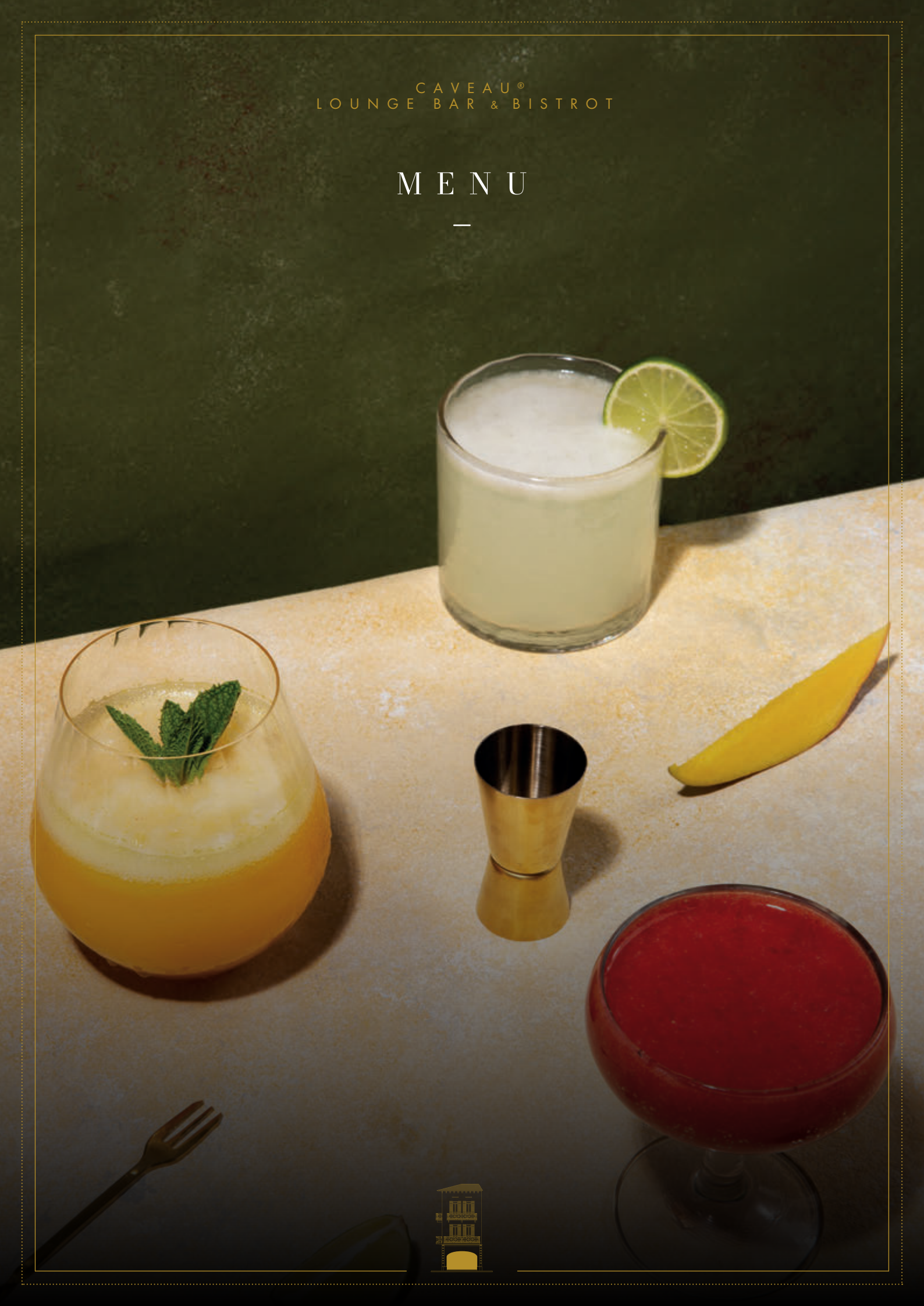
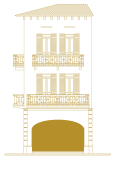
CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

MENU



CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

IL VERO GUSTO È UN'ARTE.
BENVENUTI NELLA NOSTRA
GALLERIA DI SAPORI.



CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

VINI AL CALICE
WINES BY THE GLASS

BOLLICINE
SPARKLING

PROSECCO MILLESIMATO
7€

FRANCIACORTA BRUT BOSIO
10€

BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE 1 ROSÈ
12€

VINI ROSSI
RED WINES

DOLCETTO D'ALBA T. CARRETTA
7€

ARELE
8€

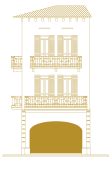
ROSSO MONTALCINO
9€

VINI BIANCHI
WHITE WINES

VERMENTINO MANTELLASSI
7€

RIBOLLA GIALLA TORRE ROSAZZA
8€

GEWÜRZTRAMINER
9€



CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

VINI BIANCHI
WHITE WINES

CHARDONNAY CARDELLINO
Alto Adige – Elena Walch. – *Uva Chardonnay*
30 €

VERMENTINO LUCUMONE
Toscana – Mantellassi – *Uva Vermentino*
20 €

FIANO DI AVELLINO
Azienda Agricola Di Meo – *Uva Fiano*
33 €

LUGANA LE FORNACI
C. Tommasi – *Uva Turbiana*
27 €

FRIULANO
Torre Rosazza – *Uva Friulano*
25 €

RIBOLLA GIALLA
Torre Rosazza – *Uva Ribolla Gialla*
25 €

SAUVIGNON
Torre Rosazza – *Uva Sauvignon Blanc*
25 €

FALANGHINA VULCANICO
Basilicata – Paternoster Tommasi – *Uva Falanghina*
27 €

GEWÜRZTRAMINER
Alto Adige - Elena Walch – *Uva Gewurztraminer*
35 €

GRECO DI TUFO
Azienda Agricola Di Meo – *Uva Greco*
33 €

PIGATO
Azienda Agricola Parodi – *Uva Pigato*
30 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

VINI ROSATI
ROSÉ WINES

ROSÉ 20/26
Alto Adige — Elena Walch — Lagrein — Pinot Nero — *Uva Merlot*
33 €

VINI ROSSI
RED WINES

ROSSO SPANNA IL CHIOSSO
Colline Novaresi — *Uva Nebbiolo*
25 €

ARELE ROSSO
Appassimento — C. Tommasi — *Uva Oseleta*
27 €

ROMPICOLLO ROSSO POGGIO AL TUFO
IGT Toscana C. Tommasi — Cabernet Sauvignon — *Uva Sangiovese*
25 €

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA
Colline Novaresi — *Uva Nebbiolo*
40 €

BRUNELLO MONTALCINO DOCG BIO
Tenuta Camigliano — *Uva Sangiovese*
55 €

ROSSO DI MONTALCINO DOC
Casisano Tommasi — *Uva Sangiovese*
33 €

DOLCETTO D'ALBA
Tenuta Carretta — Uva Dolcetto
22 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

BAROLO CASCINA FERRERO

Tenuta Carretta — Uva Nebbiolo

50 €

LAGREIN

Alto Adige — Elena Walch — Uva Lagrein

33 €

AMARONE - VALPOLICELLA DOCG

C. Tommasi — Uva Convinone — Oseleta — Rondinella — Corvina

80 €

BOLLICINE
SPARKLING WINES

RU' MILLESIMATO EXTRA DRY

Prosecco Valdobbiadene

30 €

BOSIO SATEN

Franciacorta Satèn DOCG — Bosio

50 €

BOSIO BRUT

Franciacorta Brut DOCG Bosio

45 €

1673 RISERVA

Metodo Classico Trento Doc — Cesarini Sforza

45 €

1673 ROSÉ

Metodo Classico Trento Doc — Cesarini Sforza

45 €

BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE

Franciacorta DOCG Brut Cuvèe Alma Assemblage

60 €

BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE 1 MAGNUM

Franciacorta DOCG Brut Cuvèe Alma Assemblage

140 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE 1 ROSÉ

Franciacorta DOCG Alma Assemblage

75 €

BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE NON DOSATO

Franciacorta DOCG Alma Assemblage

60 €

BELLAVISTA PAS OPERÈ

Franciacorta DOCG

90 €

CA' DEL BOSCO

Franciacorta DOCG Brut Cuvèe Prestige

60 €

CA' DEL BOSCO MAGNUM

Franciacorta DOCG Brut Cuvèe Prestige

130 €

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

Champagne Brut Imperial

100 €

MOËT & CHANDON MAGNUM

Champagne Brut Imperial

220 €

RUINART BRUT

Champagne R. de Ruinart

110 €

RUINART BLANC DE BLANS

Champagne Brut R. de Ruinart

180 €

PERRIER JOUËT

Grand Brut Champagne

120 €

BOLLINGER SPECIAL BRUT

Special Cuvèe Brut Ay Champagne

120 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

BOLLINGER SPECIAL ROSÉ

Rosé Brut Champagne

180 €

DOM PERIGNON

Champagne Brut AOC Vintage 2015

400 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

GLI APERITIVI
COLD STARTERS

Sapori di casa.
Selezione di salumi, formaggi e verdure a km zero, incorniciati da una sinfonia di sapori.
Flavours of Home.
A selection of cured meats, cheeses and zero-kilometre vegetables, framed by a symphony of flavours.

IL TRADIZIONALE — THE TRADITIONAL

Coppa, bresaola, prosciutto crudo, salame, toma besanese, stracciatella di mozzarella, provola bianca, mix di focacce, giardiniera.
Coppa, bresaola, raw ham, salami, toma Besanese cheese, stracciatella cheese, white provola, focaccia mix, *giardiniera*.
Allergeni/Allergens 3, 6, 9, 13
16 € consigliato per 1 persona — 30 € consigliato per 2 persone
16 € recommended for 1 person — 30 € recommended for 2 people

IL RICCO — THE RICH

Coppa, pancetta, salame, lardo, gorgonzola, formaggella al pepe, taleggio, mix di focacce, cipolla caramellata.
Coppa, bacon, salami, lard, gorgonzola cheese, peppered cheese, taleggio cheese, focaccia mix with caramelised onion.
Allergeni/Allergens 3, 6, 9, 11, 13
16 € consigliato per 1 persona — 30 € consigliato per 2 persone
16 € recommended for 1 person — 30 € recommended for 2 people

IL VEGETARIANO — THE VEGETARIAN

Verdure grigliate, chips di patate, humus di ceci, polpette vegetali, decorazione di frutta fresca e frutta secca, mix di focacce, giardiniera.
Grilled vegetables, potato chips, chickpea hummus, vegetable meatballs, fresh and dried fruit garnish, focaccia mix, *giardiniera*.
Allergeni/Allergens 1, 2, 6, 9, 13
16 € consigliato per 1 persona — 30 € consigliato per 2 persone
16 € recommended for 1 person — 30 € recommended for 2 people

EXTRA FRITTO — EXTRA FRIED

In aggiunta alle selezioni, mix di olive ascolane, mozzarelle in carrozza, verdure, arancini di riso.
As an addition to your selection: a mix of *olive ascolane*, *mozzarelle in carrozza*, vegetables, and rice *arancini*.
Allergeni/Allergens 3, 6, 9, 13
6 €

DISPONIBILI VARIAZIONI PER CELIACI,
CHIEDERE ALLO STAFF.
AVAILABLE WITH GLUTEN-FREE OPTIONS,
ASK THE STAFF.

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

Gli stuzzicanti
I grandi classici lievitati, arricchiti da un'esplosione di colori e sapori
The appetisers
The great leavened classics, enriched with a burst of colour and flavour.

PINSE

Margherita: pomodoro, mozzarella, origano.
Margherita: tomato, mozzarella, oregano.
Allergeni/Allergens 3, 9
12 €

Bufalina: pomodoro, mozzarella, pomodorini confit, basilico, mozzarella di bufala campana DOP a fine cottura.
Bufalina: tomato, mozzarella, confit cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella (PDO) added after baking.
Allergeni/Allergens 3, 9
14 €

Vegetariana: pomodoro, mozzarella, verdure grigliate.
Vegetarian: tomato, mozzarella, grilled vegetables.
Allergeni/Allergens 3, 9
14 €

SCHIACCIATE — MASHED

Estiva: prosciutto crudo, stracciatella, rucola, salsa all'aceto balsamico.
Summer: raw ham, stracciatella cheese, rocket, balsamic glaze.
Allergeni/Allergens 1, 3, 6, 9, 11
8 €

Golosa: mortadella e spuma di pistacchio.
Golosa: mortadella and pistachio mousse.
Allergeni/Allergens 1, 3, 9
8 €

CROISSANT SALATI — SAVOURY CROISSANT

Croissant bresaola, grana e rucola.
Bresaola, grana cheese and rocket.
Allergeni/Allergens 3, 6, 9
6 €

Croissant salmone, crescenza, avocado.
Salmon, crescenza cheese and avocado.
Allergeni/Allergens 3, 5, 6, 9, 12
6 €

Croissant vegano zucchine, pomodori, olio EVO.
Vegan: courgettes, tomatoes, EVO oil.
Allergeni/Allergens 6, 9, 10
6 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

LE SELEZIONI
THE SELECTIONS

Gusto e raffinatezza pensati per i palati esigenti, ingredienti semplici presentati come un'opera d'arte, per regalare un'esperienza da ricordare.

A refined tasting experience designed for discerning palates.
Simple ingredients, presented like a work of art to create a memorable moment.

IL TESORO DEL MARE — THE TREASURE OF THE SEA

Tartare di tonno agli agrumi, pesce spada affumicato, polpo e patate, baccalà mantecato.

Tuna tartare with citrus, smoked swordfish, octopus with potatoes, creamed salt cod.

Allergeni/Allergens 1, 3, 5, 11, 12

24 €

LA TERRA IN FIORE — THE LAND IN BLOOM

Tartare di manzo alle erbe aromatiche, carpaccio di bresaola con rucola grana e citronette, crostino di salsiccia e friarielli, polpetta di manzo con pomodoro.

Beef tartare with herbs, bresaola carpaccio with rocket, parmesan cheese and citronette, sausage and *friarielli* crouton, beef meatball in a tomato sauce.

Allergeni/Allergens 3, 6, 9, 11, 14

24 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

LE PERLE DEL CAVEAU
THE PEARLS OF THE CAVEAU

Primi piatti e secondi piatti preparati ogni giorno, con un mix fantasioso di tradizione e innovazione.
Ogni giorno un profumo diverso in cucina.

Chiedi al nostro Chef.

First and second courses freshly prepared every day, combining tradition with creativity.
A different flavour daily.

Ask our Chef.

GLI INTRAMONTABILI
THE TIMELESS

LA BUFALA REALE — THE ROYAL BUFFALO

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori, basilico, olio EVO.
Buffalo mozzarella (PDO), tomatoes, basil, EVO oil.
Allergeni/Allergens 3
12 €

VITEL TONNÈ

Vitello in salsa tonnata.
Veal in tuna sauce.
Allergeni/Allergens 3, 12, 14
10 €

CARPACCIO DI BRESAOLA — BRESAOLA CARPACCIO

Bresaola, rucola, grana, limone, olio EVO.
Bresaola carpaccio with rocket, grana cheese, lemon, EVO oil.
Allergeni/Allergens 3
10 €

FIT SALAD

Insalata verde, pomodori, olive taggiasche, pollo, scaglie di grana.
Green salad, tomatoes, Taggiasca olives, chicken, parmesan cheese flakes.
Allergeni/Allergens 3, 12
12 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

GRECA DA AMARE — GREEK TO LOVE

Insalata verde, pomodorini, cetriolo, cipolla, olive nere, feta.
Green salad, cherry tomatoes, cucumber, onion, black olives, feta cheese.
10 €

ESTATE IN CIOTOLA — SUMMER IN A BOWL

Insalata iceberg, melograno, mela verde, gamberetti, citronette al limone, crostini.
Iceberg lettuce, pomegranate, green apple, shrimps, lemon citronette, croutons.
Allergeni/Allergens 8, 9, 12
12 €

VERDE ARMONIA — GREEN HARMONY

Verde armonia: insalata verde, pomodori, carote.
Green salad, tomatoes, carrots.
6 €

LA REGINA

Chips di patate.
Potato chips.
6 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

I DOLCI HOME MADE DEL CAVEAU
HOMEMADE SWEETS FROM THE CAVEAU

IL BOSCO SALATO — THE SAVOURY FOREST

Su una base di pasta frolla, una morbida ganasce di cioccolato fondente accoglie i dolci frutti di bosco, serviti con una decorazione di caramello salato.

On a shortcrust pastry base, a soft dark chocolate core welcomes sweet berries, finished with a salted caramel drizzle.

Allergeni/Allergens 3, 9, 14

8 €

IL TIRAMISÙ DEL CAVEAU — THE CAVEAU TIRAMISU

Un classico senza tempo, con una variante croccante di terra di cacao.

A timeless classic with a crunchy cocoa earth twist.

Allergeni/Allergens 3, 9, 14

8 €

LIMONI & NUVOLE — LEMONS & CLOUDS

Un incontro perfetto tra la dolcezza della frolla, la nota acida del limone e la delicatezza della meringa.

A perfect balance of sweet shortcrust pastry, acidic note of lemon, and the delicacy of meringue.

Allergeni/Allergens 3, 9, 14

8 €

DORATA FUSIONE — GOLDEN FUSION

Quando si uniscono la bontà della cheesecake e della crema catalana, nasce una sinfonia di gusto preziosa come l'oro.

The goodness of cheesecake meets the creaminess of Catalan custard, creating a symphony of flavours as precious as gold.

Allergeni/Allergens 2, 3, 9, 14

8 €

INSALATA DI FRUTTA — FRUIT SALAD

Un mix colorato di frutta fresca di stagione.

A colourful mix of seasonal fresh fruit.

6 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

BIRRA
BEER LIST

BIRRA ALLA SPINA
DRAUGHT BEER

FORST VIP PILS CHIARA/FORST VIP PILS CHIARA

Gusto particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro — 5%.
Particularly dry and fresh taste, with refined bitter notes — 5%.
02 ml. 3 € — 04 ml. 6 €

FORST SIXTUS DM ROSSA DOPPIO MALTO/FORST SIXTUS RED DOUBLE MALT

Gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato — 6,5%.
Velvety taste with a pronounced hint of malt, with warm notes of toasted caramel and spice — 6.5%.
02 ml. 3,50 € — 04 ml. 6,50 €

WEIHENSTEPHANER HEFEWISSBIER

La tradizione tedesca, premiata World Beer Award 2022-2024 — 5,4%.
German tradition, World Beer Award 2022–2024 — 5.4%.
03 ml. 4 € — 05 ml. 7,50 €

BIRRA IN BOTTIGLIA
BOTTLE BEER

CORONA

Lager Messicana n°1 al mondo — 4,5%.
World's No. 1 Mexican Lager — 4.5%.
6 €

FORST ANALCOLICA/FORST ALCOHOL FREE

Rigenerante, vivace e dissetante — 0,0%.
Regenerating, lively and thirst-quenching — 0,0%.
6 €

SG MONGOZO SENZA GLUTINE/MONGOZO GLUTEN-FREE

La prima birra equo-solidale - gluten free — 5%.
The first fair trade beer - Gluten-free — 5%.
7 €

FORST FELSENKELLER NON FILTRATA/FORST FELSENKELLER UNFILTERED

La speciale birra naturalmente torbida — 5,2%.
Naturally cloudy special beer — 5.2%.
6 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

BIRRA DEL BORGO LISA

Lager Italiana non Filtrata – 5%.
Italian unfiltered lager – 5%.
6 €

BIRRA DEL BORGO MALEDETTA

Maledettamente buona Belgian Ale – 6,2%.
"Maledettamente buona" Belgian Ale – 6.2%.
7,50 €

BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA

Il sorprendente incontro tra Italy&USA, Imperial Pils – 7,5%.
The surprising encounter between Italy & USA, Imperial Pils – 7.5%.
7,50 €

BIRRA DEL BORGO REALE IPA

La reale con tanto luppolo extra – 6,4%.
The royal IPA with lots of extra hops – 6.4%.
8 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

DRINK LIST

SOFT DRINK

COCA COLA VETRO — 0,33 L/COCA-COLA — 0,33 L
4€

COCA COLA ZERO VETRO — 0,33 L/COCA-COLA ZERO — 0,33 L
4€

LEMONSODA — 0,20 L
4€

CRODINO XL — 0,175 L
4€

THE FREDDO PESCA — 0,25 L/ICED TEA PEACH — 0.25 L
4€

THE FREDDO LIMONE — 0,25 L/ICED TEA LEMON — 0.25 L
4€

CEDRATA TASSONI — 0,18 L
4€

GINGER BEER
4€

SUCCO PERA LOZZA/PEAR JUICE
4€

SUCCO ALBICOCCA LOZZA/APRICOT JUICE
4€

SUCCO MIRTILLO PAGO/BLUEBERRY JUICE
4€

SUCCO PESCA LOZZA/PEACH JUICE
4€

SUCCO ANANAS LOZZA/PINEAPPLE JUICE
4€

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

SUCCO MELA LOZZA/APPLE JUICE
4 €

ACE LOZZA/ACE JUICE
4 €

CHINOTTO LURISIA
4 €

TONICA LURISIA/TONIC WATER
4 €

ARANCIATA LURISIA/ORANGEADE
4 €

GAZZOSA LURISIA
4 €

REDBULL ENERGY DRINK
4,50 €

ACQUA
WATER

ACQUA NATURALE S.BENEDETTO/STILL WATER – 0,65 L
2,50 €

ACQUA GASATA S.BENEDETTO/SPARKLING WATER – 0,65 L
2,50 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

SPECIAL COCKTAIL CAVEAU

IL SEGRETO DEL CAVEAU/THE SECRET OF CAVEAU

Rum, Vermouth Rosso, liquore cacao chiara, sciroppo di fava tonka, succo di limone, bitter cioccolato, lingotto d'oro al cioccolato 74%.
Rum, Red Vermouth, White Cocoa Liqueur, Tonka Bean Syrup, Lemon Juice, Chocolate Bitters, 74% chocolate gold bar.
12 €

FURTI TROPICALI/TROPICAL THEFTS

Gin Tanqueray, estratto di ananas, succo lime, sciroppo di mango, selz top.
Tanqueray Gin, Pineapple Extract, Lime Juice, Mango Syrup, Selz Top.
10 €

ROSSO SMERALDO/EMERALD RED

Vodka infusa con Ibisco, sciroppo di fava tonka, liquore al frutto della passione, succo lime.
Hibiscus infused Vodka, Tonka Bean Syrup, Passion Fruit Liqueur, Lime Juice
10 €

SPECIAL ANALCOLICI CAVEAU
SPECIAL NON-ALCOHOLIC CAVEAU

FRESCO RUBINO/FRESH RUBY

Succo di ananas, Coulis frutti di bosco, succo di limone, magic velvet.
Pineapple Juice, Berry Coulis, Lemon Juice, Magic Velvet.
8 €

MONETA PICCANTE/SPICY COIN

Succo di maracuja, succo di ananas, succo di lime, mix miele e zenzero, top soda pompelmo.
Maracuja Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Honey & Ginger mix, Grapefruit Soda.
8 €

COLTO IN FRAGRANZA/PICKED IN FRAGRANCE

Soda fragola, sciroppo di pimento, succo lime.
Strawberry Soda, Pimento Syrup, Lime Juice.
8 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

CLASSIC COCKTAIL

SPRITZ E VARIANTI

Prosecco, Liquore, Selz.
Prosecco, Liqueur, Seltzer.
8 €

NEGRONI

Bitter, Vermouth Rosso, Gin.
Bitter, Red Vermouth, Gin.
8,50 €

SBAGLIATO

Bitter, Vermouth Rosso, Prosecco.
Bitter, Red Vermouth, Prosecco.
8,50 €

AMERICANO

Bitter, Vermouth Rosso, Soda.
Bitter, Red Vermouth, Soda.
8,50 €

MITO

Bitter, Vermouth Rosso.
Bitter, Red Vermouth.
8,50 €

SOUR E VARIANTI

Liquore distillato, Limone, Albume, Sciroppo di Zucchero.
Liquor Spirit, Lemon, Egg White, Sugar Syrup.
12 €

CAIPIRIÑA

Lime, Sugar, Cachaca.
Lime, Sugar, Cachaça
9,50 €

PALOMA

Tequila, Lime, Soda Pompelmo.
Tequila, Lime, Grapefruit Juice.
12 €

CLOVER CLUB

Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Lampone, Magic Velvet.
Gin, Fresh Lemon Juice, Raspberry Syrup, Magic Velvet.
12 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

COSMOPOLITAN

Vodka al Limone, Cointreau, Succo di Limone, Succo di Cranberry.
Citron Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice.
12 €

CUBA LIBRE

Rum Bianco, Succo di Lime, Coca Cola.
White Rum, Lime Juice, Cola Cola.
10 €

DAIQUIRI

Rum Bianco, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero.
White Rum, Lime Juice, Sugar syrup.
10 €

LONG ISLAND

Vodka, Rum, Gin, Cointreau, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Coca cola.
Vodka, White rum, Gin, Cointreau, Lemon juice, Sugar syrup, Cola Cola.
12 €

MARGARITA

Tequila - Cointreau – Succo Di Lime.
Tequila, Cointreau, Lime Juice.
12 €

MOJITO

Rum Bianco, Succo di Lime, Zucchero, Menta fresca.
White rum, Lime Juice, Sugar, Fresh Mint.
10 €

MARTINI COCKTAIL

Gin/Vodka, Vermouth dry.
10 €

MOSCOW MULE

Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer.
Vodka, Lime Juice, Ginger Beer.
10 €

OLD FASHONED

Bourbon whisky, angostura, Zucchero, Soda.
Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Sugar, Soda.
12 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

SEX ON THE BEACH

Vodka, Liquore Alla Pesca, Succo di Cranberry, Succo di Arancia.
Vodka, Peach Liqueur, Cranberry Juice, Fresh Orange Juice.
10 €

MAI TAI

Rum Bianco, rum scuro, orange curacao, succo di lime, sciroppo di orzata, Zucchero.
White Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Orgeat Syrup (Almond), Fresh Lime Juice, Sugar.
12 €

GINTONERIA
GIN SELECTION

BEEFEATER LONDON DRY GIN
10 €

TANQUERAY
10 €

PLAYMOUNT
12 €

GIN MARE
12 €

MALFY POMPELMO ROSA
12 €

GIN DEL PROFESSORE
12 €

HENDRICK'S
12 €

PORTOFINO
12 €

MONKEY 47
12 €

ELEPHANT DRY GIN
12 €

SIPSMITH GIN
12 €

BROCKMANS
12 €

LONDON N°3
12 €

GOLD 999,9
12 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

AMARI

JEFFERSON
6 €

MONTENEGRO
4 €

AMARO DEL CAPO
4 €

BRAULIO
4 €

JÄGERMEISTER
4 €

AMARO LOCALE
6 €

GRAPPE

RONER BIANCA 38
4 €

RONER GOLD RISERVA BARRICATA
5 €

RONER MORBIDA AMBRA BARRICATA
6 €

RONER BIANCA LA MORBIDA
5 €

COGNAC

MARTELL VS
8 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA
4€

CARDENAL MENDOZA
7€

WHISKY

MAKER'S MARK
8€

JAMESON
6€

WILD TURKEY 101
7€

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT
9€

IRISH MIST HONEY
6€

BULLEIT RYE
7€

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
9€

MEZCAL

DEL MAGUEY VIDA
9€

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

CACHACA

PIRASSUNGA 51
4€

TEQUILA

ESPOLÒN BLANCO
5€

ESPOLÒN REPOSADO
6€

ALTOS
6€

ALTOS REPOSADO
7€

RUM

HAVANA CLUB 3
5€

APPLETON 8
7€

BUMBU THE ORIGINAL
8€

PLANTATION 3
5€

PLANTATION 5
6€

PLANTATION OVERPROOF 69%
8€

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

CAFFETTERIA
CAFETERIA

CON SERVIZIO AL TAVOLO
WITH TABLE SERVICE

ESPRESSO
1,50 €

ESPRESSO DECAFFEINATO/DECAFFEINATED ESPRESSO
1,80 €

CAFFÈ MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO
1,50 €

ESPRESSO DOPPIO/DOUBLE ESPRESSO
3 €

ESPRESSO CORRETTO
2 €

CAFFÈ AMERICANO/AMERICANO COFFEE
2 €

GINSENG
piccolo 2,10 € — grande 4 €
small 2,10 € — large 4 €

ORZO/BARLEY COFFEE
piccolo 2,10 € — grande 4 €
small 2,10 € — large 4 €

CAPPUCCINO
2,30 €

CAPPUCCINO DECAFFEINATO/DECAFFEINATED CAPPUCCINO
2,50 €

CAPPUCCINO D'ORZO/BARLEY CAPPUCCINO
2,50 €

CAPPUCCINO DI SOIA/SOY CAPPUCCINO
2,50 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

LATTE MACCHIATO
2,30 €

LATTE BIANCO/HOT MILK
1,50 €

CAFFÉ MAROCCHINO
2,10 €

CAFFÉ SHAKERATO
3,50 €

CIOCCOLATA CALDA/HOT CHOCOLATE
4,50 €

TÈ, TISANE/TEA, INFUSIONS
3,50 €

ACQUA IN BICCHIERE/GLASS OF WATER
1 €

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

DICHIARAZIONE ALLERGENI
ALLERGEN DECLARATION

Gentili clienti,
la presente dichiarazione ha lo scopo di informarvi riguardo la presenza di allergeni nei nostri prodotti.
Ci impegniamo a fornire informazioni chiare e complete per garantire la sicurezza alimentare di tutti i consumatori, in particolare di coloro che soffrono di allergie o di intolleranze.

Chiediamo gentilmente di segnalare allo staff eventuali intolleranze e/o allergie.

Dear customers,
this declaration is intended to inform you about the presence of allergens in our products.
We are committed to providing clear and complete information to ensure food safety for all consumers, especially those who suffer from allergies or intolerances.

We kindly ask you to report any intolerances and/or allergies to the staff.

CAVEAU®
LOUNGE BAR & BISTROT

Elenco degli allergeni.
Di seguito è riportato un elenco degli allergeni principali che possono essere presenti nel nostri prodotti:

List of allergens.
Below is a list of the main allergens that may be present in our products:

1 ARACHIDI E DERIVATI
PEANUTS AND DERIVATES

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Packaged snacks, creams and dressings in which there are even in small doses.

2 FRUTTA A GUSCIO
NUTS

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.
Almonds, hazelnuts, walnuts, acagiù nuts, pecans, cashews and pistachios.

3 LATTE E DERIVATI
MILK AND DERIVATES

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
Any product that uses milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams.

4 MOLLUSCHI
SHELLFISH

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.
Canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc.

5 PESCE
FISH

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.
Food products containing fish, even if in small percentages.

6 SESAMO
SESAM

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.
Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in a minimal percentage.

7 SOIA
SOY

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
Derivative products such as: soy milk, tofu, soy spaghetti and similar.

8 CROSTACEI
SHELLFISH

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
Marines and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs and similar.

9 GLUTINE
GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives.

10 LUPINI
LUPINS

Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.
Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar.

11 SENAPE
MUSTARD

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
It can be found in sauces and dressings, especially in mustard.

12 SEDANO
CELERY

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
Pickled, oil-preserved and brined foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.

14 UOVA E DERIVATI
EGGS AND DERIVATES

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta.

-

-

-