

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

CAFFETTERIA - PRANZO
APERITIVO - VINI

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

PASTICCERIA	
MIGNON	4
MONOPORZIONI FRESCHE	6
MONOPORZIONI REALISTICHE	7
TORTE FRESCHE CLASSICHE	8
TORTE FRESCHE MODERNE	9
TORTE DA FORNO	10
BRIOCHES	11
BRIOCHES GOLOSE	11
BRIOCHES D'AUTORE	12
COLAZIONE SALATA	12
BISCOTTERIA	13
GLUTEN FREE	13
CIOCCOLATINI	14
CAFFETTERIA	16
BEVANDE	18
PRANZO	
ANTIPASTI	19
PRIMI	20
SECONDI	20
CONTORNI	21
LE NOSTRE INSALATE	22
CARTA DEI VINI	23
APERITIVO	
FOOD FOR APERITIF	24
FOOD EXPRESS	24
SPRITZ CORNER	25
GRANDI CLASSICI	25
AD'S SIGNATURE	26
MOCKTAIL	27
GIN	28
BEER	28

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

PASTICCERIA

PASTICCERIA MIGNON

€ 1,30

BIGNÈ CREMA (1,3,7)

BIGNÈ CREMA DI CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)

BIGNÈ CREMA NOCCIOLA (1,3,7,8)

BIGNÈ ZABAIONE (1,3,7,12)

BIGNÈ MANDORLA DI SICILIA (1,3,7,8)

BIGNÈ CAFFÈ (1,3,7,8)

BIGNÈ PISTACCHIO DI SICILIA (1,3,7,8)

BIGNÈ CHANTILLY (1,3,7)

CANNONCINI CREMA (1,3,7)

CANNONCINO ZABAIONE (1,3,7,12)

CREMOSO FONDENTE ALL'ACETO BALSAMICO (3,7,8)

su fondo morbido alla mandorla e cacao

CREMOSO LATTE (3,7,8)

gelée esotica su fondo morbido alla mandorla

CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO (3,7,8)

vaniglia, lampone su base di frolla

BABELE (1,3,7)

mousse fondente al 70% e cannella

CUBO FONDENTE AL CARAMELLO (1,3,7)

su biscuit al caffè

ESOTICA (3,7)

cremoso mango, maracuja e frutto della passione, gelée al cocco, composto ananas caramellato, mousse al cioccolato bianco e vaniglia, biscuit alle mandorle, gelée al frutto della passione fondo croccante fondente

ZUPPA INGLESE (1,3,7,8,12)

cremoso al cioccolato, zabaione, pan di Spagna con bagna all'Archerme

UNGHERESE (1,3,7)

chantilly cioccolato profumata alla vaniglia

Arte Dolciaria

SACHER (1,3,7,8)

pan di Spagna cioccolato e mandorla, confettura di albicocche al profumo agrumato

CUBO 3 CIOCCOLATI (1,3,7)

su biscuit croccante

AD (1,3,7,8)

mousse al pistacchio di Sicilia, chantilly fondente profumato all'arancia su fondo morbido croccante al pistacchio

CURD AL LIMONE (1,3,7)

frolla, limone e meringata flambata

AGATA (1,3,7)

panna cotta alla vaniglia composta di frutti di bosco su pasta frolla

MELODIA (1,3,7)

mousse fragola, con cuore di yogurt, pan di Spagna e polpa di fragola

SMERALDO (1,3,7,8)

gelée ai lamponi, namelaka al pistacchio pralinato al pistacchio su fondo di frolla al pistacchio

DUCHESSA (1,3,7,8,12)

ganache al cioccolato, zabaione e biscotto alla nocciola

ROCHER (1,3,7,8)

croccante cioccolato al latte, mousse nocciola con wafer, cuore cremoso al cioccolato su fondo di frolla alla nocciola

ROCHER PISTACCHIO (1,3,7,8)

croccante cioccolato al latte, mousse pistacchio con wafer, cuore cremoso al pistacchio su fondo di frolla alla nocciola

REGINA (1,3,7,8)

mousse speciale fondente al 70%, inserto Dulcey con fogli sottilissimi di copertura fondente 62%

TIRAMISÙ (1,3,7,8)

crema di mascarpone, salsa cacao e caffè crumble nocciola e fondente, biscuit con caffè

MILLEFOGLIE (1,3,7,8)

crema e confettura d'albicocca

Arte Dolciaria

DIPLOMATICA (1,3,7,8,12)

con zabaione profumata agli agrumi

DIPLOMATICA CIOCCOLATO (1,3,7,8,12)

con chantilly al cioccolato e pan di Spagna al rhum

CESTINO FRUTTA (1,3,7)

frolla friabile, crema pasticceria e frutta fresca di stagione

MONOPORZIONI FRESCHE

€ 7,00

TIRAMISÙ (1,3,7,8)

crema di mascarpone, salsa cacao e caffè crumble nocciola e fondente, biscuit con caffè

SFERA (1,3,7,8)

inserto di gelée ai lamponi, mousse al cioccolato bianco e vaniglia, base croccante

AMBRA (1,3,7,8)

mousse di cioccolato bianco profumato al limone, bavarese e savoiardo alla mandorla, composta di arance

PERLA (1,3,7,8)

mousse di mandorle, gelée tropicale (passion, mango, banana) su fondo di frolla

AD (1,3,7,8)

mousse al pistacchio di Sicilia, chantilly fondente profumato all'arancia su fondo morbido croccante al pistacchio

CURD AL LIMONE (1,3,7,8)

frolla, limone e meringata flambata

MILLEFOGLIE (1,3,7,8)

crema e confettura d'albicocca

DIPLOMATICA (1,3,7,8,12)

con zabaione profumata agli agrumi

DIPLOMATICA AL CIOCCOLATO (1,3,7,8,12)

con chantilly al cioccolato e pan di Spagna al rhum

CESTINO FROLLA FRUTTA (1,3,7)

frolla friabile, crema pasticceria e frutta fresca di stagione

DUCHESSA (1,3,7,8,12)

ganache al cioccolato, zabaione e biscotto alla nocciola

Arte Dolciaria

ROCHER (1,3,7,8)

croccante cioccolato al latte, mousse nocciola con wafer, cuore cremoso al cioccolato su fondo di frolla alla nocciola

UNGHERESE (1,3,7)

chantilly cioccolato profumata alla vaniglia

ZUPPA INGLESE (1,3,7,8,12)

cremoso al cioccolato, zabaione, pan di Spagna con bagna all'Archerme

SACHER BARRY (1,3,7,8)

pan di Spagna cioccolato e mandorla, confettura di albicocche al profumo agrumato

BABELE (1,3,7,8)

mousse alla vaniglia, cuore al cacao, base croccante fondente

BASTONCINO (1,3,7,8)

bavarese alla nocciola, gelée di ribes nero, biscotto sablè al fondente

REGINA (1,3,7,8)

mousse speciale fondente al 70%, inserto Dulcey con fogli sottilissimi di copertura fondente 62%

MONOPORZIONI REALISTICHE

€ 8,00

ARACHIDE (1,3,5,7)

mousse all'arachide, pralinato all'arachide e biscotto all'arachide

AMARENA (1,7,8)

mousse all'amarena con inserto di gelée all'amarena e amarene fresche a pezzi, glassa a specchio

LAMPONE (1,3,7)

mousse di lampone e yogurt con inserto di gelée al lampone e lamponi a pezzi, glassa velluto

MANGO (1,3,7)

mousse al mango con inserto di gelée al mango, mango e frutto della passione a pezzi, glassa al cioccolato croccante

FRAGOLA (1,3,7,8)

mousse alla fragola con inserto di gelée alla fragola e basilico e fragola a pezzi, glassa al cioccolato

Arte Dolciaria

MIRTILLO (1,3,7)

mousse al mirtillo con inserto di gelée al mirtillo e menta e mirtilli a pezzi,
glassa cioccolato

LIMONE (1,3,7)

namelaka montata al limone e composta di limone

PESCA (1,3,7,8)

namelaka montata alla pesca con gelée di pesca

PISTACCHIO (1,3,7,8)

namelaka al pistacchio, pralinato pistacchio e biscotto

€ 10,00

TORTE FRESCHE CLASSICHE

€ 35,00 al Kg

CROSTATA DI FRUTTA* (1,3,7)

frolla friabile, crema pasticcera e frutta fresca di stagione

UNGHERESE* (1,3,7)

chantilly cioccolato profumata alla vaniglia

ZUPPA INGLESE* (1,3,7,8)

cremoso al cioccolato, zabaione, pan di Spagna con bagna all'Archerme

SACHER* (1,3,7,8)

pan di Spagna cioccolato e mandorla, confettura di albicocche al profumo
agrumato

PROFITTEROL (1,3,6,7,8)

pasta bigné con crema chantilly glassa di cioccolato

NUVOLA* (1,3,7)

chantilly cioccolato, chantilly crema, pan di Spagna vanigliato

DUCHESSA* (1,3,6,7,8)

ganache al cioccolato, zabaione e biscotto alla nocciola

Arte Dolciaria

TORTE FRESCHE MODERNE

€ 40,00 al Kg

AMBRA* (1,3,6,7,8)

mousse di cioccolato bianco profumato al limone, bavarese e savoiardo alla mandorla, composta di arance

RUBINO* (1,3,7,8)

mousse alla vaniglia con inserto di mousse e gelèe ai frutti di bosco su fondo morbido

TIRAMISU* (1,3,7,8)

crema di mascarpone, salsa cacao e caffè crumble nocciola e fondente, biscuit con caffè

CURD AL LIMONE* (1,3,7,8)

frolla, limone e meringata flambata

AD* (1,3,7,8)

mousse al pistacchio di Sicilia, chantilly fondente profumato all'arancia su fondo morbido croccante al pistacchio

REGINA* (1,3,5,6,7)

mousse speciale fondente al 70%, inserto Dulcey con fogli sottilissimi di copertura fondente 62%

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO* (1,3,7,8)

mascarpone, formaggio spalmabile, panna, gelèe ai frutti di bosco, base croccante nocciola e cannella

ESOTICA* (1,3,7,8,12)

cremoso al mango, maracuja e frutto della passione, gelèe al cocco, composto ananas caramellato, mousse al cioccolato bianco e vaniglia, biscuit alle mandorle, gelèe al frutto della passione, fondo croccante fondente

Arte Dolciaria

TORTE DA FORNO

€ 30,00 al Kg

CROSTATA ALBICOCCA (1,3,7)

pasta frolla friabile e confettura albicocca

CROSTATA FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)

pasta frolla friabile e confettura frutti di bosco

CROSTATA AMARASCA (1,3,7)

frolla e confettura amarene, NO LATTOSIO

TORTA DELLA NONNA (1,3,7)

pasta frolla crema pasticcera e pinoli

STRUDEL (1,3,7)

pasta frolla, mele, pinoli, uvetta, cannella



Arte Dolciaria

BRIOCHES

€ 2,00

- CROISSANT CREMA (1,3,7)
- CROISSANT NOCCIOLATA (1,3,7)
- CROISSANT CIOCCOLATO BIANCO (1,3,6,7)
- CROISSANT VUOTA (1,3,7)
- CROISSANT ALBICOCCA (1,3,7)
- CROISSANT PISTACCHIO (1,3,7,8)
- CROISSANT BRUSCA (1,3,7)
- KRAPFEN CREMA (1,3,7)
- KRAPFEN ALLA NOCCIOLA (1,3,7,8)
- MADDALENA (1,3,7)
- RISINO (1,3,7)
- PAIN AU CHOCOLAT (1,3,6,7)
- DANESE CIOCCOLATO (1,3,6,7)
- GIRELLA MELA UVETTA (1,3,6,7,11)
- GIRELLA CEREALI MELA UVETTA (1,3,6,7,11)
- CEREALI LAMPONE (1,3,6,7,11)
- CEREALI VUOTA (1,3,6,7,11)
- CEREALI MIELE (1,3,6,7,11)
- VENEZIANA (1,3,7)
- CANNONCINO CREMA (1,3,7)
- CANNONCINI ZABAIONE (1,3,7,12)
- VEGANA VUOTA (1)
- VEGANA LAMPONE (1)
- VEGANA ALBICOCCA (1)

BRIOCHES GOLOSE

€ 2,30

- CROISSANT CHANTILLY (1,3,7)
- CROISSANT DULCEY (1,3,7)
- VENEZIANA CREMA (1,3,7)
- VENEZIANA ZABAIONE (1,3,7,12)
- VENEZIANA CIOCCOLATO (1,3,7)
- VENEZIANA DULCEY (1,3,7)

Arte Dolciaria

BRIOCHES D'AUTORE

FLAUTO con cuore di gianduia (1, 3, 6, 7, 8)	2,80 €
PAPILLON con pralinato al pistacchio (1, 3, 6, 7, 8)	2,80 €
PAIN SUISSE crema pasticcera e gocce di cioccolato (1, 3, 6, 7, 8)	2,80 €
PAIN SUISSE CON PAIN DE GENES (1, 3, 6, 7, 8) crema pasticcera e gocce di cioccolato e pain de genes	2,80 €
PAIN SUISSE EXTRA DARK (1, 3, 6, 7, 8) cremoso cioccolato con gocce di cioccolato	2,80 €
SVEDESE FRUTTA (1, 3, 6, 7, 8) pan brioche crema pasticcera e frutta fresca	2,80 €
BANANA BREAD (1, 3, 6, 7, 8) brownie alla banana e cremoso al cioccolato	2,80 €
CESTINO LAMPONE (1, 3, 6, 7, 8) con pain de genes, lamponi freschi e crema pasticcera	4,30 €
COOKIES (1, 3, 6, 7, 8) noci Pecan, gocce di cioccolato e pralinato alla nocciola	4,30 €
SFOGLIA ROYAL (1, 3, 6, 7, 8) sfoglia croccante crema pasticceria e frutta fresca	7,00 €

COLAZIONE SALATA

CROISSANT COTTO (1, 7)	3,00 €
CROISSANT CON PROSCIUTTO DI PARMA DOP (1, 7)	3,00 €
CROISSANT CURRY, POLLO , maionese e verdure grigliate (1, 3, 7, 10)	4,00 €
CROISSANT INTEGRALE (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11) caprese, maionese al basilico	4,00 €
CROISSANT SALMONE (1, 3, 4, 8, 10) avocado insalata, mandorle e maionese	4,00 €
FOCACCINA OLIVE (1)	2,00 €
FOCACCINA POMODORINI (1, 12)	2,00 €
PANINETTO COPPA DI PARMA IGP (1, 11)	2,00 €
PANINETTO COTTO (1, 11)	2,00 €
PANINETTO PROSCIUTTO DI PARMA DOP e burro montato	2,00 €
PANINETTO CULATELLO (1, 11)	3,00 €

Arte Dolciaria

PANINETTO SALAME FELINO IGP (1, 11)	2,00 €
PIZZETTA MIGNON (1, 7)	2,00 €
TRAMEZZINI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)	5,00 €
TRANCIO FOCACCIA ⁽¹⁾	3,50 €
TRANCIO FOCACCIA FARCITA (1, 2, 4, 7, 14)	8,50 €
TRANCIO PIZZA (1, 7)	4,00 €

BISCOTTERIA

TORTELLO BRUSCA (1, 3, 6, 7, 8)	1,60 €
BISCOTTO FROLLA PICCOLO (1, 3, 6, 7, 8)	0,60 €
BACIO DI DAMA (1, 3, 6, 7, 8)	1,00 €
BISCOTTO DI FROLLA A TEMA (1, 3, 6, 7, 8)	2,00 €

GLUTEN FREE

€ 5,20

CROSTATINA PISTACCHIO (3, 5, 7, 8)
CROSTATINA ALBICOCCA (3, 5, 7)
CROSTATINA NOCCIOLA (3, 5, 7, 8)
CROSTATINA CIOCCOLATO BIANCO (3, 5, 7)
CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO (3, 5, 7)
CROSTATINA BRUSCA (3, 5, 7)
SBRISOLINA (3, 5, 7)
TORTELLO CIOCCOLATO (3, 5, 7)
TORTELLO PRUGNA (3, 5, 7)

Arte Dolciaria

CIOCCOLATINI

€ 1,30 cad.

CUORE DULCEY ^(1, 7, 8) cioccolato Dulcey 35% , ganache al caffè

CAFFÈ ^(1, 7, 8) cremino al latte con pasta caffè e mandorla,
briciole di wafer

CARAMELLO ⁽⁷⁾ ganache fondente al caramello

CREMINO NOCCIOLA ^(7,8) cremino bianco
con pasta di nocciole piemontesi

CREMINO PISTACCHIO ^(7,8)

cremino bianco con pasta di pistacchio Sicilia

LATTE ⁽⁷⁾ ganache al latte 35%

FONDENTE ⁽⁷⁾ **AL 70%** ganache fondente al 70%

GRUE' DI CACAO ⁽⁷⁾

ganache fondente con granella di gruè caramellata

LAMPONE ⁽⁷⁾ ganache fondente con polpa di lampone*

PEPERONCINO ⁽⁷⁾

ganache fondente al 70% con infusione peperoncino

CAFFE' D'ORIENTE ⁽⁷⁾

ganache fondente aromatizzata al cardamomo cannella e caffè

CROCCANTE ^(1,7,8)

cremino al latte con nocciole caramellate e briciole di wafer

ARACHIDE E CARAMELLO SALATO ^(5,7)

cremino bianco, arachide e caramello

LIMONCELLO ⁽⁷⁾

copertura bianca, cioccolato bianco e limoncello liquore

VANIGLIA ⁽⁷⁾ ganache bianca con vaniglia Bourbon del Madagascar

FONDENTE MENTA ⁽⁷⁾ ganache fondente 62% e menta

BASILICO ⁽⁷⁾ ganache al latte ed infusione di basilico

LIQUIRIZIA ⁽⁷⁾ ganache al latte e fondente alla liquirizia con doppia
camicia cioccolato bianco e fondente

PASSION FRUIT ⁽⁷⁾ ganache al latte con polpa di passion fruit*

ARANCIA ⁽⁷⁾ ganache all'arancia, cioccolato bianco

LIMONE E ZENZERO ⁽⁷⁾ ganache bianco, zenzero

Arte Dolciaria

MANDORLA ^(7,8) cremino bianco con pasta di mandorle di Sicilia

MANDORLA E PISTACCHIO ^(7,8)

cremino bianco con pasta di mandorle di Sicilia, pistacchio

WHISKY ⁽⁷⁾ ganache bianco, Whisky

BAILEYS ⁽⁷⁾ ganache bianco, Baileys

OVETTO GEGE' ⁽⁷⁾ CON SORPRESA

3,00 €

metà cioccolato bianco e metà cioccolato al latte

LECCA LECCA ⁽⁷⁾ cioccolato bianco/latte/dulcey

2,00 €

BARRETTA DUBAI FONDENTE ^(7,8,11)

2,50 €

BARRETTA DUBAI AL LATTE ^(7,8,11)

2,50 €

EAU DE CHOCOLAT ⁽⁷⁾

30,00 €

cioccolato bianco e fondente a forma di flacone di profumo,

abbinato a fragranza violetta di Parma (NON COMESTIBILE)

SCORZETTA D'ARANCIA ^(6,7)

0,90 €

CREMA SPALMABILE PISTACCHIO ⁽⁸⁾

10,50 €

CREMA SPALMABILE NOCCIOLA ⁽⁸⁾

8,50 €

CREMA SPALMABILE CAFFE' ⁽⁸⁾

8,50 €

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

CAFFETTERIA

Caffè espresso, macchiato latte ^(6,7)	1,70 €
Caffè macchiato soia, altro latte ^(6,7)	1,90 €
Caffè espresso doppio	3,00 €
Caffè americano	1,90 €
Caffè espresso con panna ⁽⁷⁾	2,10 €
Caffè espresso corretto	2,40 €
Caffè d'orzo ⁽⁷⁾	1,90 €
Caffè d'orzo macchiato soia, altro latte ^(1,6,7)	2,10 €
Caffè al ginseng piccolo, caffè al ginseng macchiato	2,00 €
Caffè al ginseng grande, caffè al ginseng macchiato	2,40 €
Caffè al ginseng macchiato soia, altro latte ^(6,7)	2,30 €
Caffè decaffeinato, macchiato	1,70 €
Caffè decaffeinato macchiato soia, altro latte	1,90 €
Caffè decaffeinato doppio	3,00 €
Caffè americano decaffeinato	1,90 €
Caffè decaffeinato con panna ⁽⁷⁾	2,40 €
Caffè decaffeinato corretto	2,40 €
Macchiatone ⁽⁷⁾	1,90 €
Macchiatone soia, altro latte ^(6,7)	2,20 €
Cappuccino ⁽⁷⁾	2,30 €
Cappuccino soia, altro latte ^(6,7)	2,50 €
Cappuccino decaffeinato	2,30 €
Cappuccino decaffeinato soia, altro latte ^(6,7)	2,50 €
Cappuccino d'orzo ^(1,7)	2,40 €
Cappuccino al ginseng ^(7,6)	2,50 €
Cappuccino d'orzo soia/altro latte ^(1,7,6)	2,80 €
Cappuccino al ginseng soia/altro latte ^(7,6)	2,90 €
Latte macchiato orzo ^(1,7)	2,80 €
Latte macchiato ginseng ^(6,7)	2,90 €

Arte Dolciaria

Latte macchiato orzo soia/altro latte ^(1,6,7)	3,00 €
Latte macchiato ginseng soia/altro latte ^(6,7)	3,00 €
Latte caldo o freddo ⁽⁷⁾	2,40 €
Latte macchiato caldo o freddo ⁽⁷⁾	2,60 €
Latte di Soia/altro latte ^(6,7)	2,60 €
Latte macchiato Soia/Altro Latte ^(6,7)	2,80 €
Caffè Marocchino ⁽⁷⁾	2,80 €
Caffè Shakerato	4,10 €
Te e infusi	5,00 €
serviti con 3 biscotti di nostra produzione ^(1,3,5,6,7,8)	
Cioccolata calda	6,00 €
servita con 3 biscotti di nostra produzione ^(1,3,5,6,7,8)	
Cioccolata calda con panna	6,50 €
servita con 3 biscotti di nostra produzione ^(1,3,5,6,7,8)	
Cioccolata Dulcey	6,00 €
servita con 3 biscotti di nostra produzione ^(1,3,5,6,7,8)	
Cioccolata Dulcey con panna	6,50 €
servita con 3 biscotti di nostra produzione ^(1,3,5,6,7,8)	
Caffè Goloso al Pistacchio, crema al pistacchio, caffè e crema di latte ^(1,3,5,6,7,8)	2,50 €
Caffè Goloso allo Zabaione ^(1,3,5,6,7,8)	2,50 €
crema allo zabaione, caffè e crema di latte	
Cappuccino Goloso al Pistacchio ^(1,3,5,6,7,8)	3,00 €
crema al pistacchio, caffè e crema di latte	
Cappuccino Goloso allo Zabaione ^(1,3,5,6,7,8)	3,00 €
crema allo zabaione, caffè e crema di latte	
Caffè gourmet servito con un cioccolatino, ^(1,3,5,6,7,8)	5,00 €
un mignon e due biscotti a scelta del barista	
Cappuccino gourmet servito con un cioccolatino, ^(1,3,5,6,7,8)	6,00 €
un mignon e due biscotti a scelta del barista	

Arte Dolciaria

BEVANDE

ACQUA PLOSE NAT 0,25LT	1,90 €
ACQUA PLOSE GAS 0,25LT	1,90 €
ACQUA PLOSE NAT 0,50LT	2,50 €
ACQUA PLOSE GAS 0,50LT	2,50 €
ACQUA PLOSE NAT 0,75LT	3,00 €
ACQUA PLOSE GAS 0,75LT	3,00 €
ESTA THE LIMONE BOTT.	3,80 €
ESTA THE PESCA BOTT.	3,80 €
COCA COLA	3,80 €
COCA COLA ZERO	3,80 €
CHINOTTO	3,80 €
CEDRATA	3,80 €
SPRITE	3,80 €
FANTA	3,80 €
ARANCIATA AMARA	3,80 €
FEVER TREE GINGER	3,80 €
FEVER TREE MEDITERRANEA	3,80 €
FEVER TREE TONICA	3,80 €
TONICA POMPELMO	3,80 €
LEMON SODA	3,80 €
RED BULL	3,80 €
SCHWEPPES TONICA	3,80 €
SPREMUTA	4,80 €
SUCCO BIO PLOSE ALBICOCCA	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE ACE	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE ANANAS	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE ARANCIA	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE MELA	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE MELOGRANO	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE MIRTILLO	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE PERA	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE PESCA	4,30 €
SUCCO BIO PLOSE POMPELMO	4,30 €

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

PRANZO

vi aspettiamo tutti i giorni
per la vostra pausa pranzo
con apertura della cucina dalle ore 12.00

ANTIPASTI/APPETIZERS

Parmigiana di baccalà, salsa di pomodoro arrosto, colatura di provola affumicata ^(1,4,7) <i>cod cooked parmigiana style, with roasted tomato sauce and a provola cheese sauce</i>	15,00 €
Panzanella di mare*, pane nero rafferma cetrioli e salsa yogurt ^(1,2,4,7,11,14) <i>sea panzanella, stale black bread cucumbers and yogurt sauce</i>	16,00 €
Vitello tonnato, la sua salsa, polvere di capperi ^(9,12) <i>veal with tuna sauce and caper powder</i>	14,00 €
Tagliere di Prosciutto di Parma DOP fichi caramellati, salsa al caprino ^(1,7,8,12) <i>Parma Ham PDO, caramelized figs with goat cheese sauce</i>	14,00 €
Roastbeef rosato, il suo fondo, ravanelli in aceto di mele, julienne di sedano ^(9,12) <i>pink roastbeef (undercooked roast-beef) with it's gravy, radishes in apple vinegar, celery julienne</i>	13,00 €

Arte Dolciaria

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

Gnocchetto*, crema di zucchine e menta, Prosciutto di Parma DOP croccante, burrata e zeste di limone ^(1,7) 14,00 €

Gnocchetto (small italian dumplings) cream of courgettes and mint, crispy Parma Ham PDO, burrata and lemon zests

Pacchero fresco, crema di melanzane, pomodoro secco e ricotta salata ^(1,7) 13,00 €

fresh pacchero (large tube-shaped pasta) with eggplant cream, dried tomato and salted ricotta

Tris di tortelli (erbetta, zucca , patata) ^(1,3,7,8,12) 14,00 €

trio stuffed pasta (ricotta cheese, and spinach, pumpkin, potato)

Raviolo ricotta e carciofi, tartare di tonno marinata al lime ^(1,7,9) 16,00 €

ricotta and artichoke ravioli (small square or round piece of stuffed pasta) lime marinated tuna tartare

Tagliolini al pomodoro, crema soffice di burrata e basilico ^(1,3,7) 15,00 €

tagliolini (italian pasta long-ribbon shaped) with tomato sauce a soft burrata and basil cream

SECONDI PIATTI/SECOND COURSES

Tagliata di manzo, invidia al vino rosso, salsa verde ⁽¹²⁾ 22,00 €

sliced beef, red wine sauce endive, green sauce

Controfiletto di manzo, salsa alla mela verde, spinacino saltato ⁽¹⁾ 21,00 €

beef sirloin, green apple sauce, sautéed spinach

Tataki di tonno, crema di piselli, pomodori confit, fiore di cappero ⁽⁴⁾ 18,00 €

tuna tataki, cream of peas, confit tomato, caper flower

Arte Dolciaria

Polpo* cotto a bassa temperatura, vellutata di ceci, asparagi* 20,00 €
 ripassati in padella ⁽⁴⁾
low-temperature cooked octopus, chick pea cream soup*
*pan-fried asparagus**

Trancio di salmone*, crema di patata dolce, 19,00 €
 bietoline ripassate in padella ⁽⁴⁾
salmon fillet, sweet potatoes cream, pan-fried chard*



CONTORNI

INSALATA MISTA	5,00 €
MIXED SALAD	
PATATE AL FORNO	5,00 €
ROAST POTATOES	
VERDURE ALLA GRIGLIA	5,00 €
GRILLED VEGETABLES	

Arte Dolciaria

LE NOSTRE INSALATE

SALMONE ^(2,4,14)

15,00 €

insalata gentile, finocchi, olive, carote, salmone affumicato
*gentile salad with salmon, fennel, olives, carrots,
 smoked salmon*

POLLO ⁽⁷⁾

14,00 €

insalata iceberg, pollo, radicchio rosso, pomodorini datterini,
 carote, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
*iceberg lettuce, chicken, red radicchio, datterini cherry
 tomatoes, carrots, and shaving of Parmigiano Reggiano PDO*

PARMA ^(1,7,12)

13,00 €

gentilina, pomodorini, pane tostato, Prosciutto di Parma DOP,
 glassa di Balsamico di Modena IGP
*gentilina lettuce, cherry tomatoes, toasted bread,
 Parma Ham PDO, and PGI Balsamic glaze of Modena*

GUIDO ^(1,4,6)

15,00 €

gentilina, tartare di tonno, datterino confit, salsa teriyaki,
 finocchi e semi di chia
*gentilina, tuna tartare, confit cherry tomatoes, teriyaki sauce,
 fennel, and chia seeds*

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

CARTA DEI VINI

calice / bottiglia

CHAMPAGNE

CHARLES COLLIN BRUT ⁽¹²⁾ 10,00/70,00 €

FRANCIACORTA

MONTE ROSSA P.R BRUT ⁽¹²⁾ 7,00/50,00 €

MONTE ROSSA P.R SANSEVÉ SATÈN ⁽¹²⁾ 8,00/55,00 €

MONTE ROSSA FLAMINGO ROSÉ BRUT ⁽¹²⁾ 7,00/60,00 €

BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT ⁽¹²⁾ 65,00 €

TRENTO DOC

FELSEN BRUT ⁽¹²⁾ 9,00/50,00 €

FERRARI PERLÈ BRUT ⁽¹²⁾ 70,00 €

METODO CHARMANT

VALDOBBIADENE DOCG ⁽¹²⁾ 6,00/30,00 €

Prosecco Superiore Brut

VINI BIANCHI

GERWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC ⁽¹²⁾ 6,00/30,00 €

Peter Zemmer

CHARDONNAY DOC Peter Zemmer ⁽¹²⁾ 6,00/30,00 €

RIBOLLA GIALLA FRIULI ⁽¹²⁾ COLLI ORIENTALI DOC 6,00/27,00 €

Zorzettig

FALANGHINA BENEVENTANO IGP ⁽¹²⁾ 6,00/27,00 €

Terre Stregate

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RUBIOLO ⁽¹²⁾ 6,00/25,00 €

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO ⁽¹²⁾ 6,00/30,00 €

SUPERIORE DOC Aldegheri

LAGREIN ALTO ADIGE DOC ⁽¹²⁾ Peter Zemmer 6,00/30,00 €

CHIANTI COLLI SENESI DOCG ⁽¹²⁾ 6,00/25,00 €

Tenuta Casabianca

CHATEAU BEL AIR ⁽¹²⁾ SAINT CROIX DU MONT 2020 7,00/35,00 €

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

FOOD FOR APERITIF

TRIS DI TARTINE (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	5,00 €
a "fantasia dello chef"	
TARTINA A "FANTASIA DELLO CHEF"	cad 2,00 €
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	
TAGLIERE DI SALUMI CON FOCACCIA	x uno 12,00 €
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	
TAGLIERE DI SALUMI CON FOCACCIA	x due 20,00 €
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	
TAGLIERE DI FORMAGGI CON FOCACCIA	6,00 €
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	
APERITIVO DELLA CASA	6,00 €
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)	incluso con il drink
(patatine, trancio di pizza/panino)	

FOOD EXPRESS

MINI BURGER DI PAN BRIOCHES (1, 3, 7)	8,00 €
con straccetti di maialino, maionese alla birra e cavolo cappuccio	
<i>mini brioche burgers, pulled pork, maio birra, cavolo cappuccio</i>	
DOS AMIGOS: tacos in due varietà (1, 2, 4, 6, 14)	12,00 €
insalatina, salsa guacamole, tartare di tonno*;	
<i>small salad, guacamole sauce, tuna tartare*</i> ;	
insalatina, salsa guacamole, salmone affumicato*	
<i>small salad, salsa guacamole, smoked salmon*</i> ;	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO (1,2,3,4,7,14)	12,00 €
burro mantecato alle erbe e il nostro pane tostato	
<i>creamed butter with herbs and our toasted bread</i>)	
TRIS DI BRUSCHETTE VEGETARIANE (1,7,8)	11,00 €
varietà secondo disponibilità ingredienti stagionali	
<i>variety based on the availability of seasonal ingredients</i>	

Arte Dolciaria

SPRITZ CORNER

APEROL	7,00 €
Aperol, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
CAMPARI	7,00 €
Campari, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
HUGO	10,00 €
St.Germain, menta, succo di lime, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
SELECT	8,00 €
Select, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
FUSETTI	9,00 €
Fusetti, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
PASSION	8,00 €
Passoa, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
ITALICUS	8,00 €
Italicus, vino bianco frizzante, soda ⁽¹²⁾	
JAPANESE SPRITZ ⁽¹²⁾	11,00 €
purea anguria, succo lime, midori, vino frizzante, soda	
OCEAN SPRITZ ⁽¹²⁾	11,00 €
purea cocco, succo lime, blu curaçao, vino frizzante, soda	

GRANDI CLASSICI

AMERICAN AD ⁽¹²⁾	10,00 €
Vermouth del Professore, Fusetti bitter, Indian Premium Tonic, Angostura	
AMERICANO ⁽¹²⁾	8,00 €
Vermouth Berto, Campari bitter, soda	
NEGRONI ⁽¹²⁾	8,00 €
Vermouth Berto, Campari bitter, Gin London Dry	
NEGRONI SBAGLIATO ⁽¹²⁾	8,00 €
Vermouth Berto, Campari bitter, vino bianco frizzante	

Arte Dolciaria

MI-TO ⁽¹²⁾	9,00 €
Vermouth Berto, Campari bitter	
MOSCOW MULE ⁽¹²⁾	8,00 €
Vodka, Ginger Beer, succo lime	
DAIQUIRI ⁽¹²⁾	8,00 €
Rum chiaro, succo lime, sciroppo di zucchero	
PALOMA ⁽¹²⁾	8,00 €
Tequila, soda pompelmo rosa, succo lime	
CAIPIRINHA ⁽¹²⁾	8,00 €
Cachaca, succo lime, zucchero di canna bianco	
GARIBALDI ⁽¹²⁾	8,00 €
Succo d'arancia, Campari bitter	
WHITE RUSSIAN ^(7,12)	8,00 €
Vodka, Kahlua, top di panna	
WHITE WINTER MULE ^(1,12)	8,00 €
Vodka, Ginger beer, succo lime, honey mix	
AMARETTO SOUR ⁽¹²⁾	8,00 €
Amaretto di Saronno, succo lime, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato	

AD'S SIGNATURE

ORANGE BLOSSOM STORM 2.0 ⁽¹²⁾	10,00 €
Tequila, Aperol, succo all'arancia, succo lime, sciroppo di zucchero	
TRADER ⁽¹²⁾	10,00 €
Rhum giamaicano, succo all'ananas, succo lime, sciroppo passion fruit, Angostura	
GRUMBERRY SUMMER ⁽¹²⁾	10,00 €
purea mango, dry gin, succo lime, succo pesca, top soda rosè	
STRAWGIN ⁽¹²⁾	10,00 €
purea fragola, dry gin, succo lime, succo pesca, top soda rosè	
MAGO E PINA ⁽¹²⁾	10,00 €
purea cocco, succo ananas, infuso mango, rhum giamaicano, purea mango	

Arte Dolciaria

MOCKTAIL

VIRGIN BITTER ⁽¹²⁾	9,00 €
Bitter analcolico, succo all'arancia, Indian premium tonic	
VIRGIN COLADA ⁽¹²⁾	8,00 €
Succo all'ananas, concentrato al cocco e succo lime	
VIRGIN MOJITO ⁽¹²⁾	8,00 €
Zucchero bianco, succo lime, soda, lemon e menta	
CRUMBERRY SUMMER ⁽¹²⁾	8,00 €
Succo al mirtillo, succo lime, concentrato al mango, soda al pompelmo	
STRAWBERRY EXPLOSION ⁽¹²⁾	8,00 €
Succo d'arancia, concentrato alla fragola e succo lime	
CITRUS FRUIT ⁽¹²⁾	8,00 €
Succo all'arancia, concentrato al passion fruit, limone, sciroppo di zucchero	
GINGER SOMBRERO ⁽¹²⁾	8,00 €
Sciroppo d'agave, Ginger Beer, succo lime,	
THE PRINCESS ⁽¹²⁾	8,00 €
Sciroppo di sambuco, succo lime, soda al pompelmo	
HUGO ANALCOLICO ⁽¹²⁾	8,00 €
Sciroppo di sambuco, succo lime, soda e menta	

Arte Dolciaria

GIN

GRETCHEN	12,00 €
OXLEY	15,00 €
DEL PROFESSORE MADAME	12,00 €
DEL PROFESSORE MONSIEUR	12,00 €
MALFY L'ORIGINALE	11,00 €
MALFY ROSA POMPLEMO	11,00 €
MALFY ORANGE	11,00 €
MALFY LIMONE	11,00 €
MONKEY 47	14,00 €
PETER IN FLORENCE	12,00 €
ELEPHANT GIN	12,00 €
HENDRIK'S GIN	12,00 €
MARE	13,00 €
BULLDOG	10,00 €
CITADELLE	12,00 €

e molti altri... Chiedi allo staff!

BEER

BIRRIFICIO FARNESE - CHICA BLONDEALE	6,00 €
Bionda leggermente speziata con profumi di malto e schiuma compatta e resistente ⁽¹⁾	
BIRRIFICIO FARNESE - LELLI KELLER KELLER	6,00 €
Bionda all'aroma di malto con schiuma leggera ⁽¹⁾	
BIRRIFICIO FARNESE - BIANCASPINA BLANCHE	6,00 €
Bionda chiara rinfrescante con aromi speziati e agrumati con schiuma compatta ⁽¹⁾	
BIRRIFICIO FARNESE - pashà IPA	6,00 €
Ambrata dolce ed esotica con schiuma compatta ⁽¹⁾	
CORONA EXTRA	5,00 €
Lager mediamente alcolica ed effervescente di colore giallo paglierino brillante con una schiuma sottile e evanescente, dal corpo leggero e dal gusto delicato con note fruttate e retrogusto erbaceo ⁽¹⁾	

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni o tracce degli stessi, a causa di possibili contaminazioni crociate.

Customers are kindly informed that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients considered allergens or traces of the same due to possible cross-contamination.

Vi preghiamo di segnalare le vostre intolleranze alimentari o allergie al momento della ordinazione.

Please inform us of any food intolerances or allergies when placing your order.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. Ue n. 1169/2011

List of allergens used in this establishment, as listed in Annex II of EU Regulation No. 1169/2011.

01 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten , i.e wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

02 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products based on shellfish.

03 Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and by-products.

04 Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish.

05 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanut-based products.

06 Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy-based products.

07 Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso).

Milk and dairy products (lactose included).

Arte Dolciaria

08 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland and their by-products.

09 Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and products based on celery.

10 Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and sesame seed-based products.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupine and lupine-based products.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and products thereof.

* Prodotto surgelato

* *frozen product*

IGP= Indicazione Geografica Protetta

DOP= Denominazione di Origine Protetta

PGI - Protected Geographical Indication (per l'IGP)

PDO - Protected Designation of Origin (per il DOP)

In base alle esigenze operative e ai tempi di produzione, alcuni prodotti possono essere abbattuti e successivamente decongelati al momento dell'utilizzo.

Depending on operational needs and service requirements, some products may be thawed immediately before use.

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti considerati allergeni (si vedano le indicazioni tra parentesi accanto al nome di ciascun piatto).

Dear customers, please be advised that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients classified as allergens (please refer to the numbers in parentheses next to each dish)



WWW.ARTEDOLCIARIA.IT

PASTICCERIA • BISTROT

Arte Dolciaria

Via Nicola Morigi, 6/A
tel. 0521 960654
43122 PARMA