

CENTRO STORICO | CAORLE



CAFFÈ • COCKTAIL • FOOD





CAFFETTERIA

Caffè Espresso	1,90
Caffè Decaffeinato	2,00
Orzo/Ginseng	
Caffè Corretto	2,40
Caffè Americano	2,10
Caffè Shakerato	4,10
Caffè Shakerato Corretto	4,60
Caffè Shakerato Deca	4,20
Caffè Marocchino	2,30
Caffè con Panna	2,80
Caffè con Gelato	3,40
Cappuccino	2,60
Cappuccino Deca/Soia/Orzo	3,00
Macchiatone	2,10
Macchiatone Deca/Soia/Orzo	2,40
Latte	1,90
Latte Macchiato	3,20
Cioccolata Calda	3,50
Cioccolata Calda con Panna	4,00
The/Camomilla/Infusi	3,00
Punch	4,00
Arancio-Mandarino-Rhum	
Brioche	1,80
Biscotti	1,80
Biscotti Mignon	1,20

BIRRE IN BOTTIGLIA

Augustiner Helles 0,50lt.	6,00
Schneider Weisse Helle 0,50lt.	6,00
Menabrea Rossa 0,33lt.	6,00
Blanche de Namur 0,33lt.	6,00
Corona/Beck's/Ceres 0,33lt.	6,00
Beck's NO Alcool 0,33lt.	6,00

BIRRE ALLA SPINA

Birra Bionda 0,20lt.	3,50
Birra Bionda 0,40lt.	6,50

BIBITE

Acqua Bottiglia ½ lt.	2,00
Bibite	3,50
Bibite in Lattina	4,00
Bibite Grandi ½ lt.	6,00
Succhi di Frutta	3,50
Acqua e Menta	3,00
Latte e Menta	3,50
Red Bull Energy Drink	5,00
Spremuta Fresca	4,50
Radler Piccola	3,50
Radler Grande	6,50
Cedrata Tassoni	4,00
Chinotto	4,00

DISTILLATI

Prime Uve / Storica / Barricate	6,00
Amari Nazionali	5,00
Limoncello/Liquirizia	5,00
Grappa Nardini	5,00
Four Roses	6,00
Ballantine's	6,00
J&B.	6,00
Jack Daniel's	6,50
Oban	12,00
Lagavulin	12,00
Caol ila	12,00
Courvoisier	8,00
Remy Martin	8,00
Cardenal Mendoza	8,00
Vecchia Romagna Et. Nera	5,00
Pampero Anniversario	7,00
Zacapa 23	12,00
Diplomatico	12,00

BIANCHI

FRIULI



Sauvignon	4,50 . .	24,00
Chardonnay	4,50 . .	24,00
Pinot grigio	4,50 . .	24,00
Ribolla	4,50 . .	24,00
Friulano	4,50 . .	24,00

ROSSI

FRIULI

Merlot	4,50 . .	24,00
Cabernet	4,50 . .	24,00
Refosco	4,50 . .	24,00

EMILIA

Lambrusco	4,50 . .	24,00
---------------------	----------	-------

VENETO



Soave	4,50 . .	25,00
Lugana	4,50 . .	25,00
Prosecco D.O.C.G. . . .	4,50 . .	25,00
Valdobbiadene		

TRENTINO

Müller Thurgau	4,50 . .	25,00
Gewürztraminer	4,50 . .	27,00

VENETO

Valpolicella	4,50 . .	25,00
------------------------	----------	-------

TRENTINO

Pinot Nero	4,50 . .	25,00
----------------------	----------	-------

BOLLICINE



Prosecco D.O.C.G. . . .	4,50 . .	25,00
Valdobbiadene		
Ferrari Perlè	9,00 . .	65,00

VINO DELLA CASA

Vino della Casa Bicchiere. . .	3,50
House Wine Glass	
Vino della Casa ¼ lt.	6,50
House Wine ¼ lt.	
Vino della Casa ½ lt.	9,50
House Wine ½ lt.	
Vino della Casa 1 lt.	16,00
House Wine 1 lt.	

Settimanalmente proponiamo a rotazione vini di varie cantine, possono causare mancanze di alcuni dei prodotti elencati.

APERITIVI

Prosecco D.O.C.G.	4,50
Valdobbiadene in Calice	
Prosecco e Aperol	5,00
Spritz Liscio.	3,50
Spritz Aperol.	4,50
Spritz Select / Campari	5,00
Hugo / Limoncello Spritz . . .	5,00
Babbeo	4,00
Tassoni e Aperol	7,00
Gingerino	4,00
Crodino / San Bitter	
San Bitter Emotion	4,50
Pompelmo, Fruit Passion	
Campari Soda.	4,50
Campari Orange	7,50
Americano	7,00
Negroni.	10,00
Negroni Sbagliato	10,00
Bellini.	8,00
Rossini / Mimosa	
Aperol o Campari Sour . . .	10,00
Gingerino con Martini	6,50
Crodino con Martini.	6,50
Martini Bianco / Rosso	4,50

NO ALCOOL

Virgin Mojito	8,50
Lime, Zucchero di Canna, Foglie di Menta, Soda	
Exotic	8,50
Succo Ananas, Cocco, Sciroppo Granatina, Succo Arancio	
Kiss on the Beach	8,50
Succo Pesca, Succo Mirtillo, Succo Arancio	
Peppa Pig	8,50
Succo Fragola, Banana Pompelmo Rosa, Sprite	
Rio Terà.	8,50
Succo Pesca, Succo Pompelmo, Succo Arancia, Ginger	
Mid Summer	8,50
Succo Arancio, Succo Ananas, Te Freddo Limone Ginger	
Florida	8,50
Succo Arancio, Succo Pompelmo, Ginger	

SNACK

Cicchetti.	3,50
Tramezzini	3,00
Big Toast.	6,50
Polpetta	3,00



AFTER DINNER

Gin Tonic	8,00
Gin Tonic Premium	10,00 / 14,00
Gin Lemon	8,00
Rhum Cola	8,00
Vodka Lemon	8,00
Vodka Tonic	8,00
Vodka + Red Bull	9,50
Jagermeister + Red Bull	9,50
Sex on the Beach	10,00
Vodka, Vodka Pesca, Arancia, Cranberry	
Long Island Ice Tea	10,00
Gin, Vodka, Rhum, Triple Sec, Tequila, Sour Mix, Coca Cola	
Moscow Mule	10,00
Vodka, Lime, Menta, Ginger Beer	
Margarita	10,00
Tequila, Triple Sec, Lime	
Tequila sunrise	10,00
Arancia, Tequila, Triple Sec, Granatina	
Screwdriver	8,00
Vodka, Succo d'Arancia	
Piña Colada	10,00
Succo ananas, Rhum Bianco, Sciroppo di Cocco	
Italian Mule	10,00
Italian Gin, Succo di Lime, Ginger Beer	
Sgroppino	6,00
Gelato al Limone + Vodka	

PESTATI

Mojito	10,00
Lime, Zucchero, Rhum Bianco, Foglie di Menta, Soda	
Caipiroska	10,00
Lime, Zucchero, Vodka	
Caipiroska alla Frutta	10,00
Lime, Zucchero, Vodka + Pesca Passion Fruit Kiwi Melone Fragola	
Caipiriña	10,00
Lime, Zucchero, Cachaca	
Cuba Libre	10,00
Lime, Rhum Scuro, Cola	





CUCINA

Penne al Pomodoro	10,00
Penne with tomato sauce	
Tagliatelle al ragù	14,00
Carbonara	14,00
Lasagna alla Bolognese	14,00
Melanzane alla parmigiana . .	14,00
Eggplant Parmesan	
Penne all'arrabbiata	12,00
Penne all'amatriciana	14,00
Tortellini panna e prosciutto .	14,00
tortellini with cream and ham	

INSALATE

CAESAR SALAD.	15,00
Insalata verde, crostini di pane, pollo grigliato, salsa Caesar	
Green salad, croutons, grilled chicken, Caesar dressing	
CAPRESE.	10,00
Pomodoro, Mozzarella, Origano	
Tomato, Mozzarella, Origan	
MEDITERRANEA.	14,00
Lattuga, Pomodoro, Carote, Mais, Tonno, Gamberi, Olive Nere	
Green Salad, Tomato, Carrots, Corn, Tuna, Shrimps, Black Olives	
NIZZARDA	12,00
Lattuga, Cetriolo, Tonno, Pomodoro, Olive Nere	
Green Salad, Cucumber, Tuna, Black Olives	
DELIZIOSA	8,00
Lattuga, Pomodoro, Carote, Mais	
Green Salad, Tomato, Carrots, Corn	

ogni ingrediente aggiunto = 1,00€

SNACK

HOT DOG	6,00
HAMBURGER	11,00
Lattuga, Pomodoro, Hamburger di Manzo	
CHEESEBURGER	12,00
Lattuga, Pomodoro, Hamburger di Manzo, Formaggio	
BOMBER BURGER.	15,00
Hamburger di Manzo, cheddar, cipolla, bacon, uovo all'occhio	
DOUBLE CHEESEBURGER . .	15,00
Lattuga, Pomodoro, doppio Hamburger di Manzo, doppio Formaggio	

CLUB SAND. CLASSICO.	14,00
pane ai cereali (3 fette), bacon tulip, frittatina pastorizzata, prosciutto cotto alta qualità, formaggio latteria di aviano, pomodoro cuore di bue, origano, lattuga.	
multi-grain bread, bacon, omelette, cooked ham, cheese, tomato, oregano, lettuce	
CLUB VEGETARIANO.	14,00
pane ai cereali (3 fette), zucchine, melanzane, peperoni, provola affumicata, frittatina pastorizzata, pomodoro cuore di bue, lattuga.	
multi-grain bread, courgettes, aubergines, peppers, smoked provola cheese, omelette, tomato, lettuce	
CLUB SANDWICH SPICY. . . .	14,00
pane ai cereali (3 fette), frittatina pastorizzata, bacon Tulip,	
fesa di tacchino, salsa piccante ai peperoni, pomodoro cuore di bue, cipolla caramellata, formaggio cheddar.	
multi-grain bread, bacon, omelette, turkey breast, spicy sauce, tomato, caramelized onion, cheddar	

PANINI

PARMA 12,00
mozzarella, prosciutto crudo,
pomodoro
mozzarella, raw ham, tomato

BOLOGNA 12,00
mortadella, burrata, zucchine
mortadella, burrata, courgettes

PICCANTE 12,00
spianata calabra, brie, peperoni
calabrian flatbread, brie, peppers

TIROLO 12,00
speck, brie, funghi
speck, brie, mushrooms

PORCHETTARO 12,00
porchetta, melanzane, gorgonzola
porchetta, aubergines, gorgonzola

NORVEGIA 12,00
salmone, avocado, formaggio
spalmabile
salmon, avocado, cream cheese

ORTOLANO 12,00
verdure grigliate, formaggio
grilled vegetables, cheese

BRUSCHETTA 7,00

BRUSCHETTA FARCITA
ogni ingrediente aggiunto = 1,00€

TRAMEZZINI 3,00
ogni ingrediente aggiunto = 1,00€

PIATTI FREDDI

VITELLO TONNATO 16,00
veal with tuna sauce

PROSCIUTTO E MELONE . . . 15,00
raw ham and melon

PIADINE

Parma 10,00
Mozzarella, Prosciutto Crudo

Modena 10,00
Mozzarella, Prosciutto Cotto

Vegetariana 10,00
Formaggio, Verdure Gligliate

Rio Terà 10,50
Mozzarella, Prosciutto Crudo,
Pomodoro, Insalata

TOAST

Big Toast 6,50
Formaggio, Prosciutto Cotto

Big Toast Farcito
ogni ingrediente aggiunto = 1,00€

PIZZA

MARGHERITA 8,00

FARCITA ogni ingrediente aggiunto = 1,00€

PATATE FRITTE french fries . 6,00



LA GELATERIA

COPPE

n°1 PALLINA 2,50

n°2 PALLINE 4,50

n°3 PALLINE 6,00

+ PANNA 1,00

DISPONIBILE ANCHE IN



CONO



FRAPPÈ FRULLATI



6^{,50} €





9,50€

COPPA FRAGOLA

Gelato misto, panna montata, topping alla frutta e fragole fresche.

Assorted gelato, whipped cream, fruit topping and fresh strawberries.



9,50€

COPPA CIOCCOLATO

Gelato misto, panna montata, scaglie di cioccolato e topping al cioccolato.

Assorted gelato, whipped cream, chocolate shavings, and chocolate topping.



9,00€

EIS COFFEE

Caffè, gelato misto, panna montata

Coffee, assorted ice cream, whipped cream



ALLERGENI



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.



Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ;
 - b) malto destrine a base di grano ;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.Arachidi e prodotti a base di arachidi.
5. Soia e prodotti a base di soia. tranne:
6.
 - a) olio e grasso di soia raffinato ;
 - b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato, d-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). tranne:
7.
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* l), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù. (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) k. koch], noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
8. Sedano e prodotti a base di sedano.
Senape e prodotti a base di senape.
9. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di s02 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo
11. o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
12. Lupini e prodotti a base di lupini.
Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 13.



CENTRALE
ristorante

CAFE'
EUROPA



Bafile
GRANCAFE

