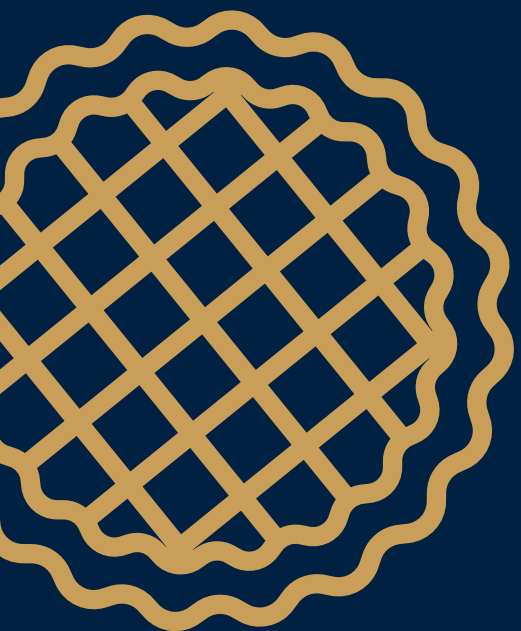


il GIANFORNAIO



IL BUONO DI ROMA



MENÙ



Caffetteria

Espresso	2,20
Doppio espresso	3,20
Caffè corretto	3,50
Caffè freddo	3,20
Caffè shakerato	4,50
Caffè americano	2,80
Caffè decaffeinato	2,40
Caffè con panna	3,00
Marocchino con ganache	2,80
Caffelatte	2,90
Cappuccino	2,50
Cappuccino o caffelatte freddo	3,30
Cappuccino orzo	3,00
Cappuccino decaffeinato	3,00
Cappuccino di soia o riso	3,20
Caffelatte di soia o riso	3,20
Latte bianco	2,50
Latte macchiato	2,70
Latte macchiato freddo	3,00
Ginseng o orzo piccolo	2,50
Ginseng o orzo grande	2,80
Cioccolata calda	4,50
Cioccolata con panna	5,00

Bevande

Tè freddo	4,00
Succhi di frutta	4,00
Bibite in vetro o lattina	4,00
Acqua minerale piccola	2,30
Acqua minerale grande	4,00
Acqua minerale bicchiere	1,00

Spremute

Spremute	4,70
Spremute di melograno	6,00



Smoothies 7€

ENERGIZZANTE: Mango, ananas e zenzero

FORTIFICANTE: Bacche di goji, fragole, frutti rossi e latte

DISINTOSSICANTE: Pompelmo rosa, ananas e frutti rossi

OMEGA 3: Açai, mirtilli, fragole e latte

GOLDEN: Golden, curcuma, yogurt vaniglia e latte

FOR EVER YOUNG: Avocado, mela, yogurt e latte di riso

STRUDEL: Mela, uvetta, cannella e latte

POWER: Arancia, banana e mango

Centrifughe 7€

ANTINFIAMMATORIA: Mela, carota, curcuma e zenzero

DEPURATIVA: Mela, sedano e carota

DISSETANTE: Ananas, cetriolo e zenzero

PROTEICA: Kiwi, mela, ananas e mandorle

DIGESTIVA: Arancia, ananas e zenzero

SUPERVITAMINA: Arancia, limone e zenzero

ENERGIZZANTE: Kiwi, sedano, melone e zenzero



Lunch

Dalle 12.30 alle 15.00

Primi piatti	8,50
Primi piatti di pasta fresca	9,00
Primi piatti di pesce	10,00
Secondi	9,50
Secondi di pesce	10,00
Tris a scelta	9,50
Tris a scelta con pesce	10,00
Bowl	10,00
Bowl con pesce	11,00

**Scopri i piatti del giorno:
trovi il menu di oggi esposto al banco del pranzo.**

Pizzeria

Prezzi secondo tipologia

PIZZE CLASSICHE

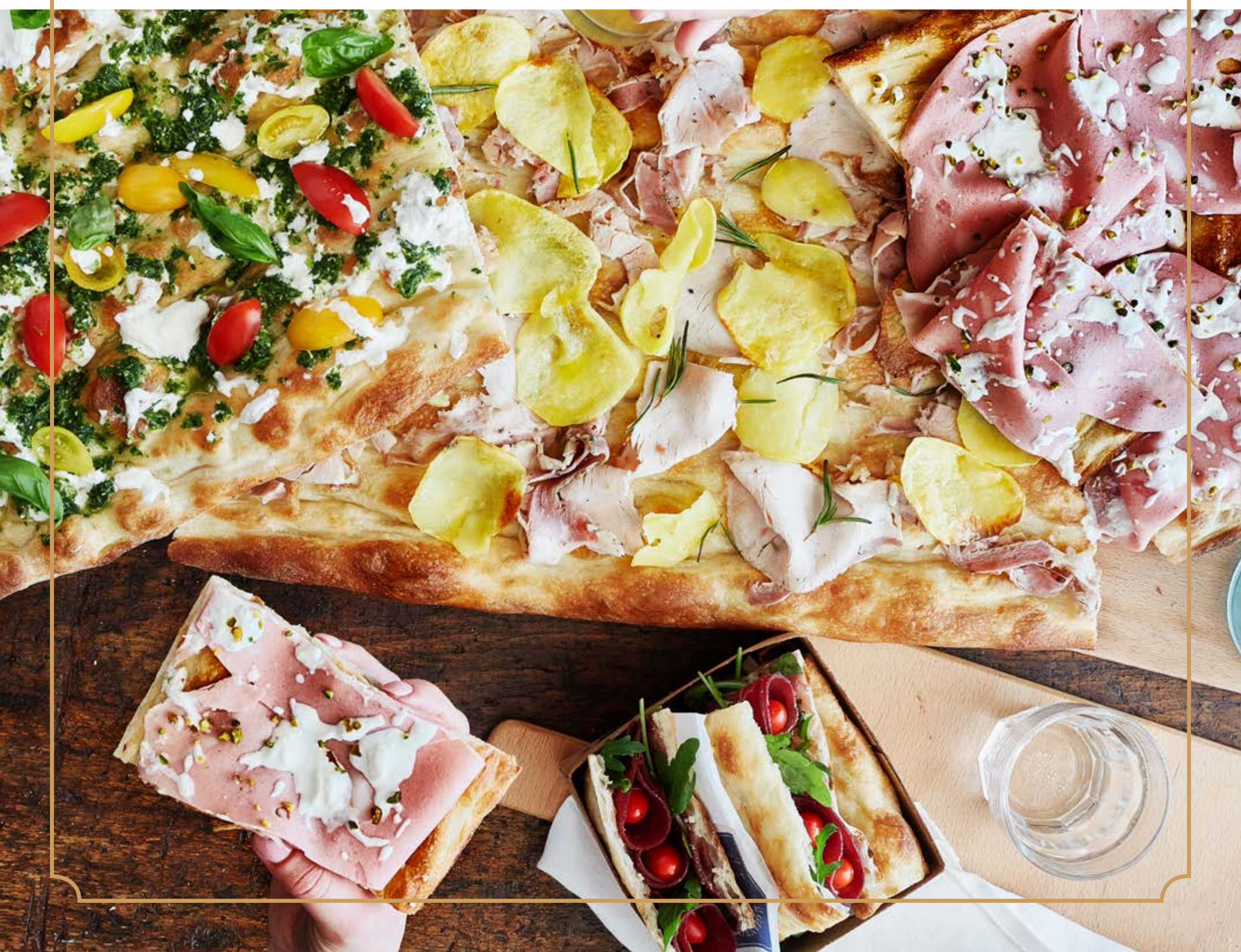
PIZZE GOURMET

PIZZE RIPIENE

FOCACCINE

SFIZI

**Ritira al banco la pizza che preferisci
e accomodati al tavolo.**



Pasticceria

Prezzi a porzione

Bocconcino di Sacher **2,20**

Brownie **2,00**

Bocconcino di strudel ai frutti di bosco **2,70**

Rotolino alla Nutella **1,70**

Apple cherry pie **3,50**

Barretta di crumble **2,50**

Boule di danubio **1,50**

Barretta di cheese cake **2,20**

Barretta di muesli **1,70**

Barretta di dark chocolate tart **2,50**

Fetta di crostata **2,90**

Fetta di ciambellone **2,50**

Biscotteria da tè **Secondo tipologia**

Paste da forno **Secondo tipologia**

L'ora del tè

Tè con biscotti 8€

PERFECT MOMENT

Tè con 6 biscotti, 4 tartellette
e un dolce monoporzione 15€



Sala da tè

TÈ

TÈ MATCHA CERIMONIAL

Tipologia: Tè verde - Provenienza: Giappone

Curiosità: è ricco di vitamine, minerali, polifenoli e antiossidanti

CHINA JASMINE

Tipologia: Tè semifermentato arricchito da fiori di gelsomino

Provenienza: Cina - **Infusione: 1-3 min**

CHINA GUNPOWDER TEMPIO CIELO

Tipologia: Tè verde - Provenienza: Cina

Aroma: delicato e amabile - **Infusione: 45 sec**

EARL GREY

Tipologia: Tè nero - Provenienza: Ceylon e Cina

Aroma agrumato del bergamotto - **Infusione: 3-5 min**

ENGLISH BREAKFAST

Tipologia: miscela di tè neri - Provenienza: Assam e Sumatra Aroma

robusto e maltato - **Infusione: 2-3 min**

GIOIELLO DEL BENGALA

Tipologia: Tè nero - Provenienza: Bengala - Essenza: curcuma, arancia,

zenzero, cardamomo, calendula - **Infusione: 3-4 min**

MAGIA DEL CAMINETTO

Tipologia: Tè nero - Essenza: cioccolato, arancia, anice stellato, cannella

Infusione: 3-5 min

MAROCCO MENTA

Tipologia: Tè verde - Provenienza: Cina

Essenza: foglie di menta - **Infusione: 2-3 min**

NEW DELHI CHAI

Tipologia: Tè nero - Provenienza: India

Essenza: zenzero, chiodi di garofano, anice cardamomo, cannella, peperoncino, vaniglia - **Infusione: 3-5 min**

TÈ ALL'ARANCIA

Tipologia: Tè nero - Provenienza: India - Essenza: arancia

Infusione: 2-3 min

SENTIERO NEL BOSCO

Tipologia: Tè nero - Provenienza: Ceylon e Cina - Essenza: fragola, mora, lampone, mirtilli rossi - **Infusione: 3-5 min**

TÈ AL MIRTILLO

Tipologia: Tè nero - Essenza: mirtilli, fiori di fiordaliso

Infusione: 3-5 min

TÈ ALLA VANIGLIA

Tipologia: Tè nero Provenienza: Ceylon e Cina

Essenza: vaniglia - **Infusione: 3-5 min**



INFUSI

MONDO DI FIABA

Miscela: uva, bacche di bosco, mirtilli rossi, lamponi, fragole

Infusione: 5-8 min

ANANAS E PESCA

Miscela: ananas, pesca, mela, papaya e mango

Infusione: 5-8 min

CALDO ABBRACCIO

Miscela: cioccolato, fragola, uva sultanina, sambuco, papaya, ibisco, rosa canina, cacao e ribes nero - Infusione: 5-8 min

MELA E CANNELLA

Miscela: mela, fiori di ibisco, rosa canina, uvetta, cannella, vaniglia -

Infusione: 5-8 min

FRUTTI DI BOSCO

Miscela: fiori di ibisco, mela, rosa canina, bacche di sambuco, foglie di mora e ribes e mirtillo - Infusione: 5-8 min

GIARDINO DI LIMONI

Miscela: limone, vaniglia, mela, rosa canina, ibisco e arancia

Infusione: 5-8 min

TANGO Y PASION

Miscela: mela, ananas, papaya, bacche di goji, citronella, foglie di menta, boccioli di rosa - Infusione: 5-8 min

FUOCO DEL CAMINETTO

Miscela: mela, ibisco, rosa canina, scorsa d'arancia, cannella

Infusione: 5-8 min

PICCOLO DIAVOLO

Miscela: mela, rosa canina, fiori di ibisco, cannella, anice stellato, zenzero, pepe rosso, fragola e chiodi di garofano

Infusione: 5-8 min

FRUTTI DEL MEDITERRANEO

Miscela: arancia, pera, mela, fico, dattero, zenzero - Infusione: 5-8 min

CILIEGIA E VANIGLIA

Miscela: mela, ibisco, rosa canina, ciliegia e vaniglia - Infusione: 5-8 min

MADRE NATURA

Miscela: mela, carcadé, uvetta dorata, ananas, barbabietola rossa, fiocchi di carota, rosa canina, radice di liquirizia, fragola - Infusione: 5-8 min



L'aperitivo

TAGLIERE

7 euro

Il nostro tagliere comprende una selezione di stuzzichini da forno e finger food.



Cocktail

GIANFO SPRITZ

Prosecco, Aperol, Campari, Ginger Ale

8

SPRITZ VENEZIANO

Prosecco, soda, Aperol

7

HUGO SPRITZ

Prosecco, sciroppo di sambuco, menta, lime

8

GINGER SPRITZ

Prosecco, succo di lime, succo di zenzero, menta

8

AMERICANO

Campari, vermouth rosso, soda

7

NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, gin

8

TANQUERAY TONIC

Gin, acqua tonica

9

BELVEDERE TONICA

Vodka, acqua tonica

9

BOULEVARDIER

Whisky, Campari, vermouth rosso

8

MOJITO

Rum bianco, soda, menta fresca e zucchero di canna

8

COCKTAIL ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Pestato di frutta fresca

8

Se desideri personalizzare il tuo cocktail o per richieste particolari puoi rivolgerti al nostro staff.

Vini

ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo DOC Jasci & Marchesani	7	28
Cesanese Castel Magno	7	28
Donnatà Nero d'Avola DOC Alessandro di Camporeale	8	32
Ape Reale Barbera d'Alba DOC Belcolle	8	32
Primitivo Tormaresca Neprica	7	28
Syrah Casa Divina Provvidenza	7	28
Chianti Colli Senesi Cantine Guidi 1929	7	28
Rosso di Montefalco Benedetti e Grigi	7	28
Valpolicella Classico Tedeschi	8	32
Pinot Nero Torre Rosazza	8	32



Vini

BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
Pecorino Belisario	6	24
Ribolla Gialla Ai Galli	6	24
Roero Arneis Vite Colte	7	28
Pinot Grigio Torre Rosazza	6	24
Chardonnay Barone di Serramarrocco	6	24
Grechetto Benedetti e Grigi	6	24
Vermentino, Cala Reale Sella e Mosca	6	24
Gewurtztraminer Cantina D'Isera	8	32
Vermentino Cala Reale	6	24
Grillo, Diamanti Principi di Butera	7	28
Malvasia Puntinata La Petricia	7	28

BOLLE

Prosecco Le Colture	7	28
Oltrepo Pavese Sessanta Luca Bellani	10	38
Chardonnay Extra Brut Bortolotti	7	28
Franciacorta Rosè "Alterà" Majolini	9	36
Franciacorta Brut Bio Majolini	9	36

Birre

Artigianali Baladin 33cl

Nazionale / Isaac / Ipa / Super Bitter

6





www.ilgianfornaio.com