

# BAR STAZIONE

## MOTTARONE



Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè al Ginseng	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 1,80
Caffè Americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata in tazza	€ 3,00
Infuso di monatgna	€ 2,00
Tisana rilassante	€ 2,50
Tisana energizzante	€ 2,50
Tisana frutti di bosco	€ 2,50
Tè English breakfast - Tè nero	€ 2,50



<b>Croissant sfogliato dorato*</b> <i>Ingredienti - burro, farina, zucchero, uova BIO</i>	€ 2,00
<b>Croissant con marmellata di lampone*</b> <i>Ingredienti - burro, farina, zucchero, uova BIO, marmellata al lampone</i>	€ 2,50
<b>Croissant con miele millefiori*</b> <i>Ingredienti - burro, farina, zucchero, uova BIO, miele millefiori</i>	€ 2,50
<b>Croissant integrale lievemente salato*</b> <i>Ingredienti - burro 20%, farina integrale (10%), semi di papavero, girasole, lino scuro, zucchero, uova BIO</i>	€ 2,00
<b>Croissant integrale con marmellata di lampone*</b> <i>Ingredienti - burro 20%, farina integrale (10%), semi di papavero, girasole, lino scuro, zucchero, uova BIO, marmellata al lampone</i>	€ 2,50
<b>Croissant integrale con miele millefiori*</b> <i>Ingredienti - burro 20%, farina integrale (10%), semi di papavero, girasole, lino scuro, zucchero, uova BIO, miele millefiori</i>	€ 2,50



Tagliere di formaggi	€ 10,00
Tagliere di salumi	€ 10,00
Tagliere di salumi e formaggi	€ 14,00
Toast	€ 5,00
Ciabattina <i>di farina di semola di grano duro con prosciutto crudo</i>	€ 7,00
Ciabattina <i>ai cereali con melanzane sott'olio, rucola e pomodori</i>	€ 7,00
Ciabattina <i>integrale con salame</i>	€ 7,00
Focaccia <i>semplice</i>	€ 5,00
Focaccia <i>farcita con coppa</i>	€ 7,00



Crostata ai frutti di bosco	€ 4,00
Torta di mele e cannella	€ 4,00
Torta di carote e mandorle	€ 4,00



Acqua - 50 cl	€ 1,50
Succhi di frutta - Galvanina	€ 3,50
Le bibite di Galvanina	€ 3,50
Pompelmo rosa	€ 5,00
Arancia fresca	€ 5,00
Bibite in lattina	€ 3,00



Crede - Bisol	calice - € 6,00
Carolus - Antichi Vigneti Cantalupo Bianco	calice - € 5,00 bottiglia - € 20,00
Primigenia - Antichi Vigneti Cantalupo Rosso	calice - € 5,00 bottiglia - € 20,00
Mia Ida - Antichi Vigneti Cantalupo Rosato frizzante	calice - € 5,00 bottiglia - € 20,00



Birra 4 luppoli - Angelo Poretti	33 cl - € 4,00
Birra 9 luppoli - Angelo Poretti	33 cl - € 5,00
Birra Nora - Baladin	33 cl - € 5,00
Birra Leon - Baladin	33 cl - € 6,00



Il Classico - Aperol Spritz	€ 6,00
-----------------------------	--------



La copertina e l'interno del presente menù sono rifiniti con vernice antimicrobica Lack Lock 3. Innocua per le persone, riduce fino al 99,99% di virus, batteri e germi.

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 (consulta l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio).

I prodotti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

# BAR STAZIONE

## MOTTARONE



Espresso Coffee	€ 1.50
Decaf Espresso	€ 1.50
Ginseng Coffee	€ 2.00
Barley Coffee	€ 1.80
American Coffee	€ 2.00
Cappuccino	€ 3.00
Hot Cocoa	€ 3.00
Herb Tea	€ 2.00
Relax Tea	€ 2.50
Enegy Tea	€ 2.50
Mixed Berry Tea	€ 2.50
English Breakfast Tea - Black tea	€ 2.50



<b>Croissant*</b> <i>Ingredients - butter, flour, sugar, organic eggs</i>	€ 2.00
<b>Croissant with raspberry jam*</b> <i>Ingredients - butter, flour, sugar, organic eggs, raspberry jam</i>	€ 2.50
<b>Croissant with wildflower honey*</b> <i>Ingredients - butter, flour, sugar, organic eggs, wildflower honey.</i>	€ 2.50
<b>Savory whole wheat croissant*</b> <i>Ingredients - butter 20%, whole wheat flour (10%), poppy/sunflower/brown flax seeds, sugar, organic eggs</i>	€ 2.00
<b>Whole wheat croissant with raspberry jam*</b> <i>Ingredients - butter 20%, whole wheat flour (10%), poppy/sunflower/brown flax seeds, sugar, organic eggs, raspberry jam</i>	€ 2.50
<b>Whole wheat croissant with wildflower honey*</b> <i>Ingredients - butter 20%, whole wheat flour (10%), poppy/sunflower/brown flax seeds, sugar, organic eggs, wildflower honey</i>	€ 2.50



Assorted cheeses	€ 10.00
Assorted cured meats	€ 10.00
Assorted cheese and meat	€ 14.00
Toasted ham and cheese sandwich	€ 5.00
Parma ham on a semolina flour ciabatta	€ 7.00
Eggplant, rocket and tomato on a rye flour ciabatta	€ 7.00
Salame on a whole wheat flour ciabatta	€ 7.00
Focaccia	€ 5.00
Focaccia with coppa	€ 7.00
Mixed greens with carrots, green apple, and mixed seeds	€ 5.00



Mixed Berry Tart	€ 4.00
Apple Cinnamon Cake	€ 4.00
Almond Carrot Cake	€ 4.00



Water - 50 cl	€ 1.50
Fruit juices - Galvanina	€ 3.50
Soft drinks	€ 3.50
Fresh-squeezed pink grapefruit juice	€ 5.00
Fresh-squeezed orange juice	€ 5.00
Canned soft drinks	€ 3.00



<b>Crede - Bisol</b> <i>calice - € 6,00</i>	
<b>Carolus - Antichi Vigneti Cantalupo</b> <i>White wine calice - € 5,00</i>	<i>bottiglia - € 20,00</i>
<b>Primigenia - Antichi Vigneti Cantalupo</b> <i>Red wine calice - € 5,00</i>	<i>bottiglia - € 20,00</i>
<b>Mia Ida - Antichi Vigneti Cantalupo</b> <i>Sparkling rose' bottle calice - € 5,00</i>	<i>bottiglia - € 20,00</i>



<b>4 luppoli - Angelo Poretti Brewery</b> <i>Lager beer 33 cl - € 4,00</i>	
<b>9 luppoli - Angelo Poretti Brewery</b> <i>Belgian blanche 33 cl - € 5,00</i>	
<b>Nora beer - Baladin Brewery</b> <i>33 cl - € 5,00</i>	
<b>Leon beer - Baladin Brewery</b> <i>33 cl - € 6,00</i>	



Classic Aperol Spritz	€ 6,00
-----------------------	--------



La copertina e l'interno del presente menù sono rifiniti con vernice antimicrobica Lack Lock 3. Innocua per le persone, riduce fino al 99,99% di virus, batteri e germi.

INFORMATION NOTE ON ALLERGENS: Customers are asked to inform our service personnel before ordering if they need to consume foodstuffs free from certain allergenic substances. Cross-contamination cannot be ruled out during preparation in the kitchen. Our dishes may therefore contain the following allergenic substances pursuant to Reg. UE 1169/11 (consult the specific documentation, which will be provided on requested by the service personnel).

The dishes marked (\*) are prepared using raw materials frozen or deep frozen at source.