

BAR STAZIONE

MOTTARONE



Caffè Espresso	€ 1,20
Caffè Decaffeinato	€ 1,20
Caffè al Ginseng	€ 1,20
Caffè d'Orzo	€ 1,20
Caffè Americano	€ 1,50
Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata in tazza	€ 3,00
Infuso di montagna	€ 2,00
Tisana rilassante	€ 2,50
Tisana energizzante	€ 2,50
Tisana Frutti di bosco	€ 2,50
Tè English breakfast - Tè nero	€ 2,50



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



Tagliere di formaggi	€ 10,00
Tagliere di salumi	€ 10,00
Tagliere di salumi e formaggi	€ 14,00
Toast	€ 5,00
Ciabattina di farina di semola Senatore Cappelli con lonzino	€ 7,00
Ciabattina di segale con melanzane sott'olio, rucola e pomodori	€ 7,00
Ciabattina integrale farine Molino Petra 9 con salame	€ 7,00
Focaccia semplice	€ 5,00
Focaccia farcita con coppa	€ 7,00
Insalata italiana - rucola, foglie di basilico, mozzarella e crostini di pane	€ 5,00
Misto di insalatine dell'orto con carote, mele verdi e semi misti	€ 5,00



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
Bibite - Galvanina	€ 3,50
Pompelmo rosa	€ 5,00
Arancia fresca	€ 5,00
Bibite in lattina	€ 3,00



CREDE - Bisol	calice € 6,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. BRUT	bottiglia € 31,00
Carolus - Antichi Vigneti Cantalupo Bianco	calice € 7,00
	bottiglia € 21,00
Primigenia - Antichi Vigneti Cantalupo Rosso	calice € 7,00
	bottiglia € 21,00
Mia Ida - Antichi Vigneti Cantalupo Rosato frizzante	calice € 7,00
	bottiglia € 24,00



Birra 4 luppoli - Angelo Poretti	33 cl € 4,00
Birra 9 luppoli - Angelo Poretti	33 cl € 5,00
Birra Nora - Baladin Chiara	33 cl € 6,00
	75 cl € 15,00
Birra Leon - Baladin Rossa	33 cl € 6,00
	75 cl € 15,00



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

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	€ 1,20
Decaf Espresso	€ 1,20
Ginseng Coffee	€ 1,20
Barley Coffee	€ 1,20
American Coffee	€ 1,50
Cappuccino	€ 3,00
Hot Cocoa	€ 3,00
Mount Tea	€ 2,00
Relaxing Tea	€ 2,50
Energizing Tea	€ 2,50
Mixed Berry Tea	€ 2,50
English Breakfast Tea – Black tea	€ 2,50



Croissant*	€ 2,00
Ingredients - butter, flour, sugar, eggs	
Croissant with raspberry jam*	€ 2,50
Ingredients - butter, flour, sugar, eggs, raspberry jam	
Croissant with wildflower honey*	€ 2,50
Ingredients - butter, flour, sugar, eggs, wildflower honey.	
Savory whole wheat croissant*	€ 2,00
Ingredients – butter 20%, whole wheat flour (10%), poppy/sunflower/brown flax seeds, sugar, eggs	
Whole wheat croissant with raspberry jam*	€ 2,50
Ingredients – butter 20%, whole wheat flour (10%), poppy/sunflower/brown flax seeds, sugar, eggs, raspberry jam	
Whole wheat croissant with wildflower honey*	€ 2,50
Ingredients – butter 20%, whole wheat flour (10%), poppy/sunflower/brown flax seeds, sugar, eggs, wildflower honey	



Assorted cheeses	€ 10,00
Assorted cold meats	€ 10,00
Assorted cheese and meat	€ 14,00
Toasted ham and cheese sandwich	€ 5,00
Cured pork loin on a Senatore Cappelli semolina flour ciabatta	€ 7,00
Eggplant, rocket and tomato on a rye flour ciabatta	€ 7,00
Salame on a Molino Petra 9 whole wheat flour ciabatta	€ 7,00
Focaccia	€ 5,00
Focaccia with coppa	€ 7,00
Italian salad – rocket, basil, mozzarella and croutons	€ 5,00
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 - Galvanina	€ 3,50
Fresh-squeezed pink grapefruit juice	€ 5,00
Fresh-squeezed orange juice	€ 5,00
Canned soft drinks	€ 3,00



CREDE - Bisol	glass € 6,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. BRUT	bottle € 31,00
Carolus - Antichi Vigneti Cantalupo	glass € 7,00
White wine	bottle € 21,00
Primigenia - Antichi Vigneti Cantalupo	glass € 7,00
Red wine	bottle € 21,00
Mia Ida - Antichi Vigneti Cantalupo	glass € 7,00
Sparkling rose'	bottle € 24,00



4 Iuppoli - Angelo Poretti Brewery	33 cl € 4,00
Lager beer	
9 Iuppoli - Angelo Poretti Brewery	33 cl € 5,00
Belgian blanche	
Nora beer - Baladin Brewery	33 cl € 6,00
Lager beer	75 cl € 15,00
Leon beer - Baladin Brewery	33 cl € 6,00
Red beer	75 cl € 15,00



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

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.