



STUFA DEI FIORI
BISTROT TISANERIA

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	2,00 €
CAPPUCINO	2,50 €
CAFFÈ CON GRANITA DI MANDORLA	3,50 €

SORBETTI

SORBETTO ALLA MANDORLA	4,00 €
SORBETTO AL LIMONE, ZENZERO E BASILICO	5,00 €

SUCCHI

SUCCO DI FRUTTA	3,50 €
SPREMUTA D'AGRUMI	4,00 €

LE BIRRE DELLA STUFA

VIRGEN- SOUTH SOUL American IPA – 6,4%	7,00 €	KEYCHAIN TRIPEL - STIMALTI Belgian Tripel – 8,0%	7,00 €
SIWAH - SOUTH SOUL Keller Pils – 5,0%	7,00 €	STA SCOCCIATA - STIMALTI Scotch Ale – 6,4%	7,00 €
NAOS - SOUTH SOUL Session IPA- 4.1 %	7,00 €		
KEYCHAIN BLANCHE - STIMALTI Blanche – 5,4%	7,00 €	BIRRA PERONI	3,50 €
		BIRRA PERONI GRAN RISERVA - DOPPIO MALTO	6,00 €
		BIRRA PERONI GRAN RISERVA - BIANCA	6,00 €

COCKTAIL ALCOLICI

FLOWER BOMB	12,00 €
ROSEMARY PEACH	12,00 €
GIN TONIC	12,00 €
AMERICANO	10,00 €
NEGRONI	12,00 €
MOSCOW MULE	6,00 €

COCKTAIL ANALCOLICI

SAGE SOUR	6,00 €
MOSCOW MULE	6,00 €
DELIZIOSO	5,00 €
Arancia, schweppes al limone e ananas	

VINI

VINO AL CALICE	7,00 €
----------------	--------

VINO IN BOTTIGLIA

Wines of Anarchy - Cirelli
Friuli Colli Orientali DOC - di Jacopo
Solo uva - Franciacorta
Unlitro - Ampeleia
Fiano di Avellino Ciro Picariello
Monte di Grazia Bianco
Calcarius Ca 40.08 'Vinetto'

AMARI

VIVESE	4,50 €
ARÀNCIU	4,50 €
LUMÌA	4,50 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €
JAGERMEISTER	4,00 €
LIMONCELLO	4,00 €

DOLCI

CORNETTO SFOGLIATO	2,00 €
CORNETTO FARCITO	3,00 €
BRIOCHE FARCITA	2,00 €
TORTINA AL LIMONE	3,00 €
TORTINA AL CIOCCOLATO	3,00 €
SELEZIONE CROSTATA	4,00 €
NEW YORK CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	5,00 €
LA MERENDA DEL BOSCO	10,00 €

TÈ - TISANE

BREAKFAST	6,00 €
DARJEELING	6,00 €
4 FRUITS ROUGES	6,00 €
POMME D'AMOUR	7,00 €
EARL GREY DETEINATO	6,00 €
VANIGLIA	6,00 €
OOLONG CAMELLE AU BURRRE SALÈ	6,00 €
WEEK END A PARIS	7,00 €
ROOIBOS VANILLE	6,00 €
THE BLANC PASSION THE FLEURS	6,00 €
CARCADET PROVENCE	6,00 €
CAMOMILLE	6,00 €
BALI TISANA	6,00 €
VERBENA	6,00 €

PIATTI DEL GIORNO

I nostri piatti freschi e leggeri variano in base
alla stagionalità e alla fantasia dello chef.

Consulta il menu dei piatti del giorno
o richiedi la disponibilità al personale.



SELEZIONE FORMAGGI12,00 €

DELICE DE BOURGOGNE

Formaggio a pasta molle e a crosta fiorita prodotto con latte vaccino. La sua particolarità è la tripla aggiunta di panna durante la lavorazione, che gli conferisce una consistenza estremamente vellutata.

CACIOCAVALLO DI JERSEY

Prodotto ai piedi dei Monti Lattari con latte vaccino di razza Jersey, un latte molto ricco e molto grasso. Ha una stagionatura di circa 3 mesi.

PECORINO DI GROTTA

Formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecore al pascolo. Ha una stagionatura di 6 mesi che avviene in grotte naturali ai piedi dei Monti Lattari.

BLUE DI BUFALA

Formaggio erborinato fatto con latte esclusivamente di bufala. È un formaggio grasso dalla consistenza solida ma fondente al palato.

MARKET

BISCOTTO ARTIGIANALE 5,00 €

FETTE BISCOTTATE
MELA 4,50 €

CONFETTURA FRAGOLA 5,50 €

CONFETTURA MELA
ANNURCA 5,50 €

MARMELLATA DA 360 ml 7,50 €

MARMELLATA DA 270 ml 6,00 €

