



## STUFA DEI FIORI

BISTROT TISANERIA

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	2,00 €
CAPPUCCINO	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 DI AGRUMI	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 €  
Latte Nobile, Fette biscottate di grani antichi macinati a pietra, Marmellata extra di mela annurca.

## BISTROT

GÂTEAU DI PATATE	9,00 €
VELLUTATA DI ZUCCA PROFUMATA ALLO ZENZERO CON VERDURE DI STAGIONE	9,00 €
RISOTTO AGLI AGRUMI CON FONDUTA DI FORMAGGIO	9,00 €
ZUPPA DI LENTICCHIE	9,00 €
POLPETTE AL POMODORO CON SCAGLIE DI GRANA	7,00 €
SANDWICH CON MOZZARELLA, PATATE E TARTUFO	9,00 €
GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA	9,00 €
INSALATA MISTA CON OLIVE E FETA	8,00 €
CROSTONE CON VERDURE DI STAGIONE E PROVOLA	9,00 €

Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di servizio.

COPERTO INCLUSO

## 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 Arancia, schweppes al limone e ananas	5,00 €

## VINO

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

WINES OF ANARCHY  
Francesco Cirelli  
Frizzante Metodo ancestrale Trebbiano 100%

FRANCIACORTA BRUT  
Solo Uva  
Spumante Metodo SoloUva Chardonnay 100%

RIBOLLA GIALLA DI JACOPO  
Necotium  
Friuli Colli Orientali DOC

MONTE DI GRAZIA  
Bianco Campania IGT

FIANO DI AVELLINO DOCG  
Ciro Picariello

UNLITRO  
Ampeleia  
Toscana Rosso IGT

## LE BIRRA DELLA STUFA

VIRGEN- SOUTH SOUL American IPA – 6,4%	7,00 €
SIWAH - SOUTH SOUL Keller Pils – 5,0%	7,00 €
NAOS - SOUTH SOUL Session IPA- 4.1%	7,00 €
KEYCHAIN BLANCHE - STIMALTI Blanche – 5,4%	7,00 €
KEYCHAIN TRIPEL - STIMALTI Belgian Tripel – 8,0%	7,00 €
STA SCOCCIATA - STIMALTI Scotch Ale – 6,4%	7,00 €

BIRRA PERONI	3,50 €
--------------	--------

BIRRA PERONI GRAN RISERVA - DOPPIO MALTO	6,00 €
---	--------

BIRRA PERONI GRAN RISERVA - BIANCA	6,00 €
---------------------------------------	--------

## AMARI

VIVESE	4,50 €
--------	--------

ARÀNCIU	4,50 €
---------	--------

LUMÌA	4,50 €
-------	--------

AMARO DEL CAPO	4,00 €
----------------	--------

JAGERMEISTER	4,00 €
--------------	--------

LIMONCELLO	4,00 €
------------	--------



# 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.

LIBELLULAWEB.COM



## MARKET

### SELEZIONE di FORMAGGI 12,00 €

#### 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.

#### BLU DI BUFALA

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

Biscotti artigianali 160 gr	5,00 €
Fette biscottate 180 gr	4,50 €
Confezioni di tè 24 filtri	16,00 €
Marmellata arancia 350 ml	7,50 €
Marmellata mandarino 350 ml	7,50 €
Marmellata limone 250 ml	6,00 €
Confettura mela annurca 180 gr	5,50 €
Confettura fragole 180 gr	5,50 €
Cioccolata ripiena ai frutti 40 gr	2,80 €
Marron glacés 280 gr	16,00 €



Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di servizio.

COPERTO INCLUSO