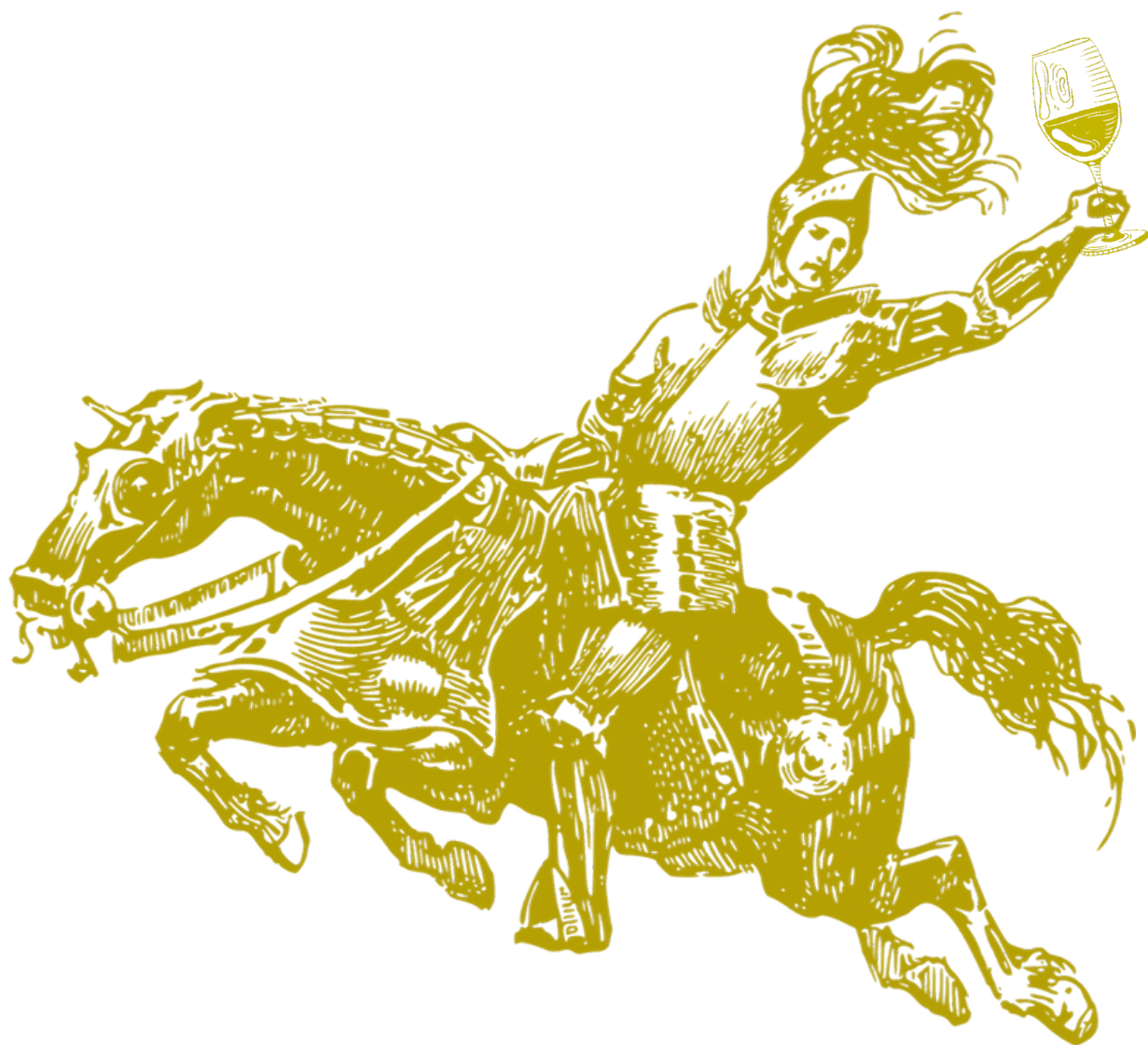




CAFFÈ DUCA



VINI E PIATTINI

# BEVIZI E CAFFÉ

<b>Caffé Espresso</b> (Caffé 100% Arabica Sud Americana)	1.30
<b>Caffé Doppio</b> (Doppio Caffé Espresso in Tazza Grande)	2.50
<b>Caffé "Americano"</b> (Caffé Espresso con Acqua Calda a Parte)	1.30
<b>Caffé Corretto</b> (Caffé Espresso con Grappa o Sambuca a Parte)	2.00
<b>Caffé Decaffeinato</b> (Caffé Espresso Decaffeinato)	1.40
<b>Ginseng o Orzo</b> (Ginseng o Orzo Solubile in Tazza Piccola o Grande)	1.40 - 2.00
<b>Tè, Tisana e Infuso</b> (Tè, Tisana o Infuso in Foglie con Biscottino)	3.50
<b>Veneziano</b> (Caffé Macchiato in Vetro con Cacao)	1.50
<b>Marocchino</b> (Caffé Macchiato in Vetro con Nutella)	2.50
<b>Bicerin</b> (Caffé Espresso, Cioccolata e Panna)	4.50
<b>Saraceno</b> (Caffé Macchiato in Vetro con Pistacchio)	3.00
<b>Goloso</b> (Caffé Espresso con Pallina di Gelato)	2.50
<b>Caffé Leccese</b> (Caffé Espresso con Aggiunta di Sciroppo di Mandorle)	1.80
<b>Caffé Shakerato</b> (Caffé Dolce Shakerato con Ghiaccio)	3.80
<b>Affogato al Caffé</b> (Gelato alla Crema con Aggiunta di Caffé Caldo)	3.80

Aggiunta Panna 1.00 €    Aggiunta Soya 0.10 €    Aggiunta Avena 0.20€

# DOLCI

<b>Croissant Vuoto e Marmellata</b>	1.50
<b>Croissant Farcito</b>	1.60
<b>Pasta di Pasticceria</b>	2.00
<b>Frolla Mignon e Grande</b>	0.80 - 2.50
<b>Meliga Mignon e Grande</b>	0.60 - 1.00
<b>Pasticciotto Leccese</b>	2.50
<b>Pastiera Napoletana</b>	3.50
<b>Canolo Siciliano</b>	3.00
<b>Maritozzo</b>	3.60
<b>Crostatina di Frolla con Marmellata</b>	3.00

# PICCOLA GASTRONOMIA

<b>Focaccia Bianca</b>	<b>Toast</b>
2.00	4.00
<b>Semidolce</b>	<b>Tramezzino</b>
2.00	3.5
<b>Puccia o Focaccia Farcita</b>	<b>Mordi e Fuggi</b>
5.00	2.50
<b>Frammartina</b>	<b>Torta Salata</b>
4.00	4.50

# LA CANTINA IN BREVE

## TUTTO IN CALICE



### ROSSI

Barbera d'Asti Casareggio – Pavia e Figli	5
Barbera d'Asti – Tasmorcan – Elio Perrone	5.5
Nebbiolo d'Alba – Bric del Gros – Nizza Silvano	6
Barolo – Cantine del Nebbiolo	8
San Leonardo – Terre – Tenute San Leonardo	7
Sangiovese Superiore Romagna – Podere La Berta	5
Montepulciano d'Abruzzo – Zappacosta	6

### BIANCHI E ROSATI

Roero Arneis – Jemej – Nizza Silvano	5
Gewurztraminer – Sud Tirol – Tolloy	6
Sauvignon Blanc – Vette – Tenute San Leonardo	6
Gran Selva – Il Cavallino – Maule Sauro	6
Verdicchio – Prologo – Colle Onorato	5.5
Vermentino di Sardegna – Andaras	6
Nebbiolo Rosato – Nizza Silvano	6

### SPUMANTI

Prosecco di Valdobbiadene – Ca' Ernesto	6
Neive – Metodo Classico – Voghera	8
Blanquette de Limoux – Brut – Aimery	8



# TAGLIERI

<b>Classico Emilia</b> (Prosciutto Crudo, Mortadella e Salame)	7.5
<b>Doppio Misto</b> (Prosciutto Crudo, Mortadella, Salame e Formaggi)	14
<b>Extra – Dalla Cascina alla Tavola</b> (Tagliere Misto con Prodotti Stagionali Selezionati)	9.5
<b>Formaggi al Coltello</b> (Grana Padano, Toma Piemontese, Pecorino Romano)	7.5
<b>Piemontesina Bella</b> (Tris di Vitel Tonné, Acciughe al Verde e Insalata russa)	9.5

# TIGELLE

	Coppia	Poker
<b>Classiche</b> (Prosciutto Crudo e Mortadella)	3.8	7.5
<b>Vegane</b> (Paté di Olive e Pomodori Secchi, Verdure Grigliate)	3.8	7.5
<b>Underground</b> (Ragù Bolognese e Grana, Pancetta e Pecorino)	4	8
<b>Badola</b> (Vitello Tonné, Acciughe al Verde )	4	8





# BIRRE ALLA SPINA

Piccola      Media


Lager – 4 Luppoli – Angelo Poretti	3.50	5.00
Double Ambree – Greemberger	4.50	6.50

## BIRRE BOTTIGLIA

4 Luppoli – Birrificio Angelo Poretti – Lager	4.50
San Miguel Especial – Gluten Free	4.50
9 Luppoli – Birrificio Angelo Poretti – IPA	5.50
Brooklyn Brewery – Pilsner	6.00
Carlsberg – Special Brew	5.00

## BIBITE BOTTIGLIA

Coca Cola – Coca Cola Zero – Fanta	3,50
Chinotto Lurisia	3.50
Toniche	3.50
Ginger Beer	3.50
Spremuta	4.00
Succhi di Frutta	3.50



# La Casa Del NEGRONI



## 20 NEGRONIS

(Vermouth, Gin, Mirto, Twist di Limone)

8

## CARDINALE

(Gin, Vermouth, Bitter)

8

## MÒRO

(Bitter, Vermouth, Arneis, Amaro del Capo, Twist Limone)

8

## GINOTTO

(Bitter, Vermouth, Gin, Soda al Chinotto)

8

## AMARÒT

(Bitter, Vermouth, Gin, Cynar, Salvia e Pompelmo)

8

## HANKY PANKY

(Vermouth, Gin, Cynar)

8

## BOJA FAUSS

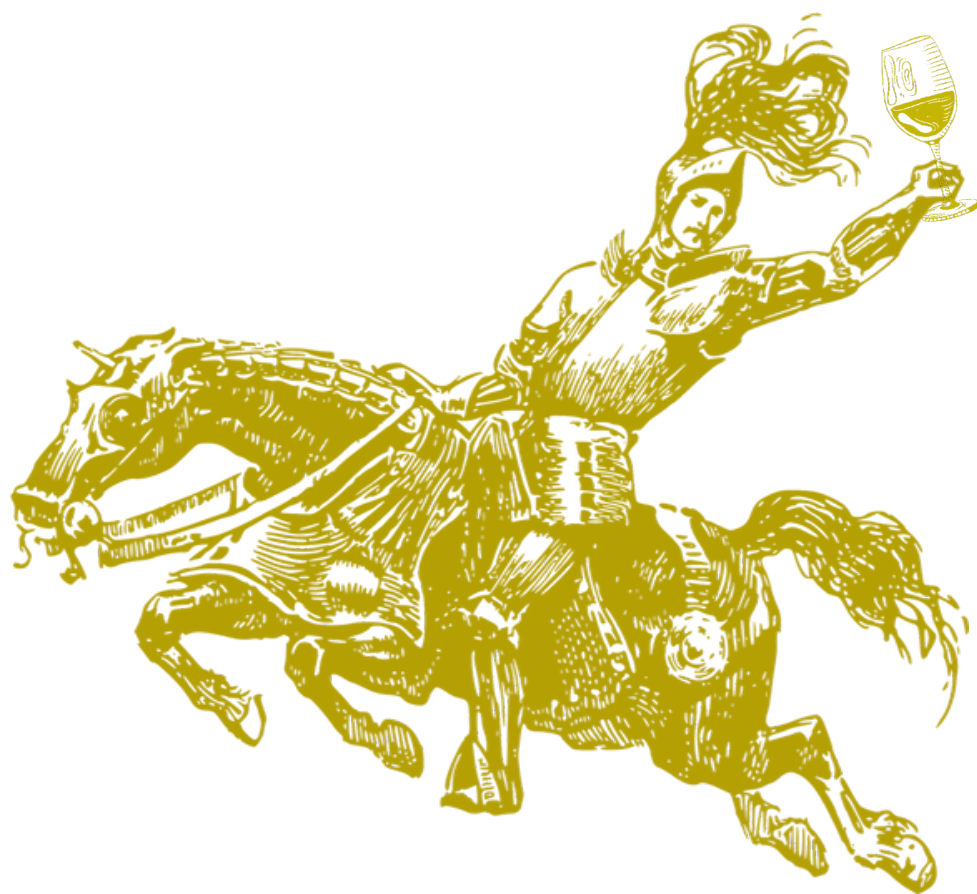
(Bitter, Vermouth, Gin 00%, Top Soda)

8



# CAFFÈ DUCA

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO  
DELLA TRADIZIONE



LO STAFF RINGRAZIA





# CAFFÈ DUCA VINI E PIATTINI

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE

6:00 ALLE 22:00

DOMENICA DALLE

8:00 ALLE 20:00

CORSO DUCA DEGLI ABRUZZI 55

011 56 82 445