



Sweet Irene Pasticceria

Lunch

QUICHE LORRAINE

torta salata con verdure di stagione

€ 6.00

€ 8.00 *(con misticanza)*

€ 9.00 *(con verdura cotta)*

FRITTATA VEGANA e SENZA GLUTINE

a base di farina di ceci e verdure miste

€ 6.00

PIZZA PROVENZALE

con pomodoro, formaggio e origano

€ 3.50

SANDWICH DEL GIORNO

CHIEDI ALLO STAFF IL MENÙ CON I PIATTI DI OGGI!

€ 7.00

€ 10.00

PIATTI DEL GIORNO

CHIEDI ALLO STAFF IL MENÙ CON I PIATTI DI OGGI!

€ 10.00

€ 12.00

PIATTO TRIO

CHIEDI ALLO STAFF IL MENÙ CON I PIATTI DI OGGI!

€ 13.00

MENÙ

€ 16.00

Un piatto a scelta, tè o tisana in bustina e dolcetto monoporzione. CHIEDI ALLO STAFF IL MENÙ CON I PIATTI DI OGGI!

APERITIVO ANALCOLICO

€ 8.00

preparati con frutta e verdura bio di stagione

APERITIVO ALCOLICO

€ 9.00

preparati con frutta e verdura bio di stagion

Yogurt, Frutta e Gelati

GRANOLA

€ 7.00

yogurt, muesli, frutta fresca e miele

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

€ 7.00

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE BIO - STRAWBERRIES

€ 6.00

gelato gusto limone e fragola con fragole fresche e panna montata

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE BIO - BROWNIE

€ 6.00

gelato gusto panna e cioccolato servito con un morbido dolcetto al cacao

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE BIO - FRUTTI DI BOSCO

€ 6.00

gelato alla panna servito con frutti di bosco, miele e panna montata

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE BIO - SCIROPPO D'ACERO E NOCI

€ 6.00

gelato al mirtillo servito con sciroppo d'acero, mirtilli, noci e pinoli

COPPETTA MONOGUSTO

€ 3.00

The e Tisane Bio

EARL GREY

€ 2.50

the nero con aroma naturale di bergamotto

THE DI CEYLON

€ 2.50

the nero classico

THE SPEZIATO NERO CHAI

€ 2.50

zenzero, cannella, anice, rooibos, cicoria, pepe nero e chiodi di garofano

THE VERDE ENERGIA

€ 2.50

guaranà, menta piperita, zenzero, pepe nero

THE VERDE ARMONIA

€ 2.50

fiori di sambuco, erba limonina, menta piperita, limone e verbena

INFUSO FRUTTI DI BOSCO

€ 2.50

scorze d'arancio, rosa canina, karkadè, mela, aroma naturale e frutti di bosco

ABBRACCIO DELLA SERA

€ 2.50

finocchio, camomilla, menta, valeriana, melissa e salvia

DIGESTIVA

€ 2.50

cardamomo, finocchio, coriandolo, liquirizia, menta, zenzero, cannella e pepe nero

FELICITÀ

€ 2.50

cannella, zenzero, finocchio, anice, liquirizia, cardamomo e scorza d'arancia

RELAX CALMA INTERIORE

€ 2.50

fiori di tiglio, camomilla, finocchio, foglie di lampone e rosa canina

Acque di frutta

NOTTE D'ESTATE

€ 3.00

fiori di ibisco, pezzi di mela, rosa canina, note di lampone, fragola e crema

FUOCO DEL CAMINETTO

€ 3.00

fiori di ibisco, mela, scorza d'arancio, mandorle, aroma di cannella e spezie

The verdi in fiore

BOUQUET DI FIORI VERDI DI THE E FIORI FRESCI

€ 4.00

Un bouquet composto da lunghe foglie verdi di the e fiori freschi, finemente legati e cuciti a mano. Con un'infusione dai 5 ai 10 minuti vedrete comparire un bellissimo fiore.

THE SFUSO DAMMAN FRÈRES

€ 3.00

€ 5.00

CHIEDI ALLO STAFF LA LISTA!

Drinks

CAFFÈ BIO

€ 1.60

equosolidale Pascucci

CAFFÈ D'ORZO/GINSENG/DEKA

€ 1.70

CAPPUCCINO

€ 2.30

€ 2.60 (con latte vegetale)

CAPPUCCINO MATCHA

€ 3.50

LATTE BIANCO BIO

€ 2.00

€ 2.60 (MACCHIATO)

LATTE VEGETALE BIO

€ 2.60

€ 3.00 (MACCHIATO)

PINK MILK

polvere di barbabietola e zenzero

€ 3.50

GOLDEN MILK

mix di spezie

€ 3.50

MAROCCHINO

€ 1.70

€ 2.00 (con latte vegetale)

CIOCCOLATA ARTIGIANALE (leggermente speziata)

€ 4.00

€ 4.50 (con panna)

CAFFÈ AMERICANO

€ 1.60

CAFFÈ CON PANNA E SCIROPPO

€ 2.50

CAFFÈ FREDDO

€ 3.00

INFUSO FREDDO

equosolidale WAMI

€ 3.50

SUCCHI DI FRUTTA BIO

€ 4.00

€ 4.50

BIBITE GASATE BIO

€ 4.00

TISANA HOMEMADE senza zucchero	€ 2.50
<hr/>	
ACQUA MINERALE	€ 2.00
equosolidale WAMI 44cl	
<hr/>	
VINO BIANCO/ROSSO/PROSECCO BIO	€ 6.00
<hr/>	
BIRRA ARTIGIANALE BIO	€ 6.00
<hr/>	
SPREMUTA DI AGRUMI	€ 4.00
<hr/>	
ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA BIO	
<hr/>	
Carota arancia mela	€ 5.50
<hr/>	
Mela pera pompelmo	€ 5.50
<hr/>	
Ananas mela	€ 5.50
<hr/>	
Pera mela zenzero	€ 5.50
<hr/>	
Pomodoro carota sedano	€ 5.50
<hr/>	
Arancia mela finocchio	€ 5.50
<hr/>	
Barbabietola mela zenzero	€ 5.50
<hr/>	

FRULLATI DI FRUTTA FRESCA

ALLA BANANA

€ 6.00

con latte di soia e cioccolato

AI LAMPONI

€ 6.00

con yogurt, succo di mirtilli e fragole

AI MIRTILLI

€ 6.00

con latte, yogurt, sciroppo d'acero e cannella

FRULLATI DISSETANTI

FIZZ AL POMPELMO

€ 6.00

succo di pompelmo, soda e zucchero

LEMONADE FIZZ

€ 6.00

mirtilli, fragole, limonata e gelato al limone

AL THE VERDE:

€ 6.00

con latte, yogurt e succo di mela

Dolci

SWEET CHOCOLATE CAKE

€ 7.00

torta a base di mandorle e cioccolato fondente. SENZA GLUTINE

CHEESE CAKE

€ 7.00

torta di ricotta fresca, marmellata e frutti di bosco

AMERICAN PIE

€ 6.00

crostata con mousse di cioccolato e confettura ai lamponi

TORTA FRANGIPANE	€ 6.00
crostata con frutti di bosco e crema frangipane alle mandorle	
MATCHA CAKE	€ 6.00
torta a base di farina di riso, tè matcha, fagioli azuki. SENZA GLUTINE e VEGAN	
VEGAN PIE	€ 6.00
crostata con frolla senza latticini né uova con ganache di cioccolato fondente o frutta di stagione	
PAN DI ZENZERO	€ 3.50
tortina speziata con cannella, zenzero e marmellata all'arancia	
COOKIES	€ 3.00
biscottoni con farina di farro e fiocchi d'avena con gocce di cioccolato e burro d'arachidi	
BROWNIES	€ 3.50
morbidi quadrotti al cioccolato con frutta secca o cream-cheese	
CHEESECAKE VEGAN	€ 4.00
tortina con cacao, barbabietola e nocciole, decorata con frutti di bosco. SENZA GLUTINE	
PAN DI CANNELLA	€ 4.00
tortina con grano saraceno, mele, frutti rossi e cannella. VEGAN, SENZA ZUCCHERO e SENZA GLUTINE	
CUPCAKES VEGANI	€ 3.50
dolcetti senza latticini né uova con cioccolato e banana, alla carota, all'alga spirulina, alla curcuma o alle mele	
MUFFINS	€ 3.00
classici dolcetti americani allo yogurt con gocce di cioccolato, frutti di bosco o frutta secca.	
PAN BRIOCHE	€ 1.80
con farina di farro e lievito madre, al miele, marmellata o cioccolato.	

BISCOTTINI LEGGERI

€ 1.50

vegani e senza zucchero con farina di farro di farro o vegani alla curcuma e sesamo

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
