



Nel poema eroicomico l' "Asino",
pubblicato a Venezia dopo la metà del
seicento, il poeta Carlo Dottori scriveva:

*"... e sessanta bianchissime pagnotte ,
ch'eran di pan buffetto,
e nella chiara
e famosa **Camatta** eransi cotte;
quella **Camatta**, il cui mirabil forno
incanta chi gli va due volte intorno..
chi va due volte alla **Camatta**
non si può più partir da Padova..."*

la **Camatta**, ora **Pasticceria Graziati**.



Nel 1919 Giorgio Bartolomeo Graziati
rilevò un palazzetto antico con
un'Offelleria in Piazza della Frutta.

L'amore per la tradizione continua tuttora
con la quarta e quinta generazione dei Graziati.

La Millefoglie è entrata nella storia,
ma vi sono molti altri dolci amati.

Se vuoi condividere sui social i Tuo*i* momenti da
"Graziati" usa #pasticceriagraziatipadova

Graziati
1919

La Pasticceria Graziati
CONSIGLIA



MILLEFOGLIE



FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG.,

Vignalta



PAZIENTINA



MOSCATO L.H. VENETO IGT.,

Vignalta



ROBUCHON



FERVO MARZEMINO PASSITO.

Astoria

L'abbinamento monoporzione e calice prevede un costo di € 10,00

CROISSANTS / 2,40

CROISSANTS SPECIALI / 3,00

PASTE / 2,60

PASTICCINO O CROISSANTS MIGNON / 1,90

PASTICCINO DA TÈ / 1,20

MACARÒN / 2,20

PORZIONE PASTICCERIA MIGNON (5 PEZZI) / 9,00

PORZIONE PASTICCERIA DA TÈ (7 PEZZI) / 8,4

MILLEFOGLIE (PORZIONE) / 7,00

SACHER MONOPORZIONE / 7,00

PAZIENTINA MONOPORZIONE / 7,00

ELENA MONOPORZIONE / 7,00

DELÌ FRAGOLA MONOPORZIONE / 7,00

MADAGASCAR MONOPORZIONE / 7,00

ROBUCHON MONOPORZIONE / 7,00

CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO

CON CREMA ALLEGGERITA / 7,00

CAPRESE MONOPORZIONE / 7,00

MOUSSE MONOPORZIONE / DA 7,00

MILLEFOGLIE MEZZA PORZIONE / 4,50

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA,

PASTICCERIA DA TÈ E PANNA MONTATA / 25,00



PASTICCERIA STAGIONALE

CARNEVALE

FRITTELLINA VUOTA / 1,60

FRITTELLINA RIPIENA CON CREMA O ZABAIONE / 2,10

FRITTELLA VUOTA / 3,10

FRITTELLA RIPIENA CON CREMA O ZABAIONE / 3,80

GALANO / 1,40

FESTA DEL PAPÀ

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE / 5,50

- CAFFÈ ESPRESSO / 1,90
- CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / 2,00
- CAFFÈ MACCHIATO CON SOIA / 2,00
- CAFFÈ "MACCHIATONE" / 2,50
- CAFFÈ "GRAZIATI" / 4,00
- CAFFÈ AMERICANO / 2,40
- CAFFÈ MAROCCHINO / 3,50
- CAFFÈ AL GINSENG / 2,60
- CAFFÈ CORRETTO / 3,00
- CAFFÈ DOPPIO / 3,00
- CAFFÈ SHAKERATO / 4,00
- CAFFÈ FREDDO / 3,80
- CAFFÈ CON PANNA / 3,00
- CAFFÈ CON PALLINA DI GELATO / 3,00
- LATTE / 2,00
- LATTE MACCHIATO / 2,90
- SCHIUMETTA / 1,20
- CAFFÈ-LATTE / 3,40
- CAPPUCCINO / 2,60
- CAPPUCCINO AL GINSENG / 3,10
- BARBAGLIATA / 3,50
- TÈ, CAMOMILLA / 4,00



COCKTAIL AL CAFFÈ

CAFFÈ LECCESE / 3,50

CAFFÈ, SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLA, GHIACCIO

PETRARCA / 5,00

CREMA PASTICCERA, CAFFÈ, PANNA MONTATA

VETRINO PESCARRESE / 5,00

CAFFÈ, ZABAIONE, PANNA, CIOCCOLATO

CAFFETTERIA ESTIVA

CAFFÈ "GRAZIATI" ICE / 4,20

CAFFÈ, CACAO, TOPPING AL CIOCCOLATO, CREMA DI LATTE

CAFFÈ "MACCHIATONE" ICE / 3,80

CAFFÈ, CREMA DI LATTE

CAPPUCCINO ICE / 4,00

CAFFÈ, CREMA DI LATTE

CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEYS / 5,50

CREMA CAFFÈ / 4,00

GELATO AL CAFFÈ, CAFFÈ ESPRESSO, PANNA MONTATA

CAFFETTERIA INVERNALE

CIOCCOLATA CALDA / 5,00

CIOCCOLATA CALDA PICCOLA / 3,50

CIOCCOLATA CALDA CON CANNELLA O PEPERONCINO / 5,20

CIOCCOLATA CON LIQUORE / 5,50

AGGIUNTA DI PANNA MONTATA / 1,00

COPPA PICCOLA (DUE PALLINE) / 5,00

COPPA MEDIA (TRE PALLINE) / 6,00

COPPA GRANDE (QUATTRO PALLINE) / 7,00

FRAPPÈ / 7,00

COPPA MILLEFOGLIE / 10,00

*GELATO ALLA CREMA, ZUCCHERO A VELO, SFOGLIA E
PANNA MONTATA*

COPPA PAZIENTINA / 10,00

*GELATO ALLA CREMA ED AL CIOCCOLATO, PANNA MONTATA, SALSA
ALLO ZABAIONE E GOCCE DI CIOCCOLATO*

COPPA KINDER / 9,00

*GELATO AL FIORDILATTE E CIOCCOLATO, SALSA AL CIOCCOLATO,
GOCCE DI CIOCCOLATO E PANNA MONTATA*

AFFOGATO AL CIOCCOLATO O AL CAFFÈ / 10,00

*GELATO ALLA CREMA, GELATO AL CAFFÈ O AL CIOCCOLATO, PANNA
MONTATA E SALSA AL CIOCCOLATO O CAFFÈ ESPRESSO*

SOGNO D'ESTATE / 10,00

*GELATO ALLA FRAGOLA, ALLA CREMA E AL FIORDILATTE,
PANNA MONTATA, FRAGOLE FRESCHE E SALSA DI FRAGOLA*

COPPA GRAZIATI / 10,00

*GELATO ALLA CREMA, MERINGA A PEZZI, NOCCIOLE, GOCCE DI
CIOCCOLATO, PANNA MONTATA E SALSA AL CIOCCOLATO*

COPPA MEDITERRANEO / 10,00

*GELATO AL FIORDILATTE E ALLA FRAGOLA, PANNA MONTATA, FRUTTI
DI BOSCO, YOGURT FRESCO E SALSA DI FRAGOLA*

FRAGOLE FRESCHE CON PANNA MONTATA / 9,00

AGGIUNTA DI PANNA MONTATA / 1,00

DISPONIBILI NELLA STAGIONE ESTIVA



ACQUA MINERALE BICCHIERE / 1,00

ACQUA MINERALE 50 CL. / 2,50

BIBITE / 4,00

SUCCHI DI FRUTTA / 4,00

SUCCO DI POMODORO / 4,50

BIBITE IN BARATTOLO / 4,00

SPREMUTE DI AGRUMI / 5,00

ESTRATTI (CHIEDERE AL PERSONALE) / DA 5,00

COCA COLA ALLA SPINA 25 CL. / 4,00

COCA COLA ALLA SPINA 50 CL. / 5,00

BIRRA ALLA SPINA 20 CL. / 4,50

BIRRA ALLA SPINA 40 CL. / 6,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL. / 5,00



APERITIVI

ANALCOLICI: GINGERINO, CRODINO, SANBITTER / 4,00

ALCOLICI: CAMPARI, APEROL, MARTINI, RABARBARO, SELECT / 4,50

COCKTAIL GRAZIATI ANALCOLICO / 8,00

SUCCO DI POMPELMO, FRAGOLE, LIMONE,

COCKTAIL GRAZIATI ALCOLICO. / 8,50

VODKA, SUCCO DI POMPELMO, FRAGOLE, LIMONE,

SPRITZ / 4,50

SUCCO DI POMODORO CONDITO -WORCESTER SAUCE / 4,50

VINI: VEDERE LA LISTA "PICCOLA ENOTECA"

SUPERALCOLICI

AMARI, GRAND MARNIER, BAILEYS, GRAPPE, BRANDY,
PUNCH, LIQUORI / 4,50

VODKA, RUM, GIN, GRAPPE RISERVA / 5,00

WHISKY: JACK DANIEL'S, BUSHMILLS / 5,00



COCKTAILS

AMERICANO - MARTINI ROSSO, CAMPARI, SELTZ / 7,00

NEGRONI - MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN / 8,00

MIMOSA - SPREMUTA D'ARANCIA, PROSECCO / 7,00

BELLINI - PESCHE BIANCHE, PROSECCO / 7,00

ROSSINI - FRAGOLE, PROSECCO / 7,00

KIR ROYALE - CREMÈ DE CASSIS, PROSECCO / 7,00

MARTINI COCKTAIL - GIN, MARTINI DRY / 8,00

GIN TONIC, GIN LEMON, GIN FIZZ / 8,00

MANHATTAN - MARTINI ROSSO, WHISKY, ANGOSTURA / 8,00

BLOODY MARY - SUCCO DI POMODORO, VODKA, WORCESTER SAUCE, TABASCO / 8,00

CAMPARI ORANGE - SPREMUTA D'ARANCIA, CAMPARI / 7,00

AVANA COLA, JACK COLA / 8,00

BRONX - GIN, MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO, SPREMUTA D'ARANCIA / 8,00

007 - MARTINI DRY, VODKA / 8,00

APEROL SOUR - APEROL, ZUCCHERO LIQUIDO, LIMONE / 7,00

MARTINI ROYALE - MARTINI BIANCO, PROSECCO, LIME, FOGLIE DI MENTA, SELTZ / 7,00

COSMOPOLITAN - VODKA, COINTREAU, SUCCO DI MIRTILLO, LIME / 8,00



I SALATI

PIZZETTA DI SFOGLIA / 1,20

PIZZETTA DI PANE / 2,00

TRAMEZZINO / 3,20

BRIOCHE SALATA GRANDE / 6,00

GIRELLA SALATA / 4,50

CROQUE MADAME / 9,50

CROQUE MONSIEUR / 8,50

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO / 5,00

TOAST FARCITO / DA 6,00

TOSTONE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO / 6,00

TOSTONE FARCITO / DA 7,00

PANINI (CHIEDERE AL PERSONALE) / DA 5,50

FOCACCE / 6,50

LUNCH BREAK

VEDI MENÙ DEL GIORNO



PICCOLA ENOTECA

BOLLICINE

CASA VITTORINO, ASTORIA

PROSECCO MILLESIMATO DOCG BRUT- GLERA 100%

CALICE 10 CL BOTTIGLIA

4,50 21,00

BRUT, CONTADI CASTALDI

FRANCIACORTA DOCG - CHARDONNAY 80%, PINOT NERO 10%, PINOT BIANCO 10%

7,00 30,00

TRENTO DOC, ROENO

TRENTO DOC 48 MESI, CHARDONNAY 100%

7,00 35,00

VINI BIANCHI

ESTRÒ, ASTORIA

CHARDONNAY 100%

5,00 21,00

SUADE, ASTORIA

SAUVIGNON TREVENEZIA I.G.T.

5,00 21,00

FRIULIANO, SCHIOPETTO

FRIULIANO 100%

5,00 28,00

LUGANA DOC, OTELLA

TURBIANA 100%

5,00 21,00

CHARDONNAY SANCT VALENTINE,

ST. MICHAEL - EPPAN

CHARDONNAY 100%

39,00

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTINE,

ST. MICHAEL - EPPAN

GEWÜRZTRAMINER 100%

39,00



PICCOLA ENOTECA

VINI BIANCHI

	CALICE 10 CL	BOTTIGLIA
<i>PINOT GRIGIO SANCT VALENTINE, ST. MICHAEL - EPPAN PINOT GRIGIO 100%</i>		39,00
<i>PINOT BIANCO SANCT VALENTINE, ST. MICHAEL - EPPAN PINOT BIANCO 100%</i>		39,00
<i>SAUVIGNON SANCT VALENTINE, ST. MICHAEL - EPPAN SAUVIGNON 100%</i>		39,00
<i>RIBOLLA GIALLA, VOLPE PASINI RIBOLLA GIALLA 100%</i>		23,00
<i>SAUVIGNON, VOLPE PASINI SAUVIGNON 100%</i>		23,00

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
<i>ICÒNA, ASTORIA CABERNET SAUVIGNON 100%</i>	5,00	21,00
<i>VALPOLICELLA RIPASSO, ASTORIA CORVINA 60%, CORVINONE 20%, RONDINELLA 20%</i>	6,00	28,00
<i>ROSSO RISERVA DOC, VIGNALTA MERLOT 60%, CABERNET SAUVIGNON 40%</i>		24,00
<i>GEMOLA DOC, VIGNALTA MERLOT 70%, CABERNET FRANC 30%</i>		42,00



PICCOLA ENOTECA

VINI DOLCI

*FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG,
VIGNALTA*

MOSCATO GIALLO 100%

*MOSCATO L.H. VENETO IGT,
VIGNALTA*

MOSCATO GIALLO 100%

FERVO MARZEMINO PASSITO, ASTORIA
MARZEMINO 100%

CALICE
0,6 CL

BOTTIGLIA

5,00 23,00

5,00 23,00

5,00 23,00



PASTICCERIA GRAZIATI

dal 1919 la firma della pasticceria a Padova

COLAZIONI:

brioche o dolci, con ricette che si tramandano
di pasticcere in pasticcere

LUNCH

piatti preparati quotidianamente dal nostro Chef

APERITIVI

seduti in una delle piazze più belle di Padova,
con la famiglia o in compagnia degli amici

RICEVIMENTI

da noi o a casa Vostra, per i Vostri momenti speciali

Se Ti sei trovato bene e Ti fa piacere
scrivilo su [TripAdvisor](#) e su [Google](#).



Come evidenziato nel piano HACCP si è provveduto ad identificare le figure chiave nella gestione e comunicazione degli allergeni.

I responsabili della comunicazione con la clientela sono i signori:

ELENA GRAZIATI
ILARIA SCHIAVON
JESSICA SAVIO

Gli stessi potranno fornire anche informazioni in merito per aggiunte fuori lista. Si precisa che i sotto indicati prodotti (ed i loro derivati) sono in uso normalmente nel nostro locale:

CEREALI (1) contenenti glutine (grano, orzo, grano khorasan -kamut-),
CROSTACEI (2), FRUTTA A GUSCIO (8,5) (noci, nocciole, mandorle,
arachidi, pistacchi), LATTE (7), PESCE (4), SEDANO (9),
SENAPE (10), SOIA (6), SOLFITI (14), UOVA (3).

Ove i primi piatti fossero conditi con aggiunta di formaggio il prodotto usato è il GRANA PADANO (latte ed uova 7,3); ove le insalate o verdure in genere fossero condite con ACETO (vino, mele o balsamico) vi sarà una fonte di anidride solforosa/solfiti (14); nelle centrifughe, anche se non presente come ingrediente evidenziato, può trovarsi il SEDANO (9) (per contaminazione ambientale) perché inserito in alcune ricette; il pane ed i prodotti da forno contenuti nel cestino portapane contengono GLUTINE (1), SOIA (6), SESAMO (11). Nel nostro locale le sostanze allergeniche sono trattate con la massima cura ed attenzione, ma la cross-contamination non sempre è perfettamente evitabile, pertanto anche ove non inseriti in elenco ingredienti tali sostanze POSSONO COMUNQUE ESSERE PRESENTI IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI.

Si informa anche che nelle nostre insalate di frutta o di verdura, nelle macedonie, nelle centrifughe e nelle decorazioni di gelati o cocktails possono esservi FRAGOLE, PESCHE, KIWI che pur non rientrando nell'allegato II del reg. 1169/11, contengono allergeni ugualmente rischiosi.



L'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 contiene la lista delle sostanze e dei prodotti che provocano allergie od intolleranze. Per gli alimenti confezionati, tali prodotti sono identificabili nell'etichetta posta dal produttore e visionabile su richiesta. Per gli alimenti di nostra produzione, invece, il nostro personale potrà fornire indicazioni; eventuali informazioni dettagliate sono reperibili nel registro degli ingredienti a disposizione, sempre, su richiesta.

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan (kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 14 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l

LA MILLEFOGLIE

- CLASSICA

SU ORDINAZIONE ALMENO 24h PRIMA

- DECORATA
- CON GOCCE DI CIOCCOLATO
- CON FRUTTA FRESCA
- SENZA GLUTINE
- SENZA LATTOSIO
- SENZA ZUCCHERO (CON ISOMALTO)



LA MILLEFOGLIE IN KIT

SEMPLICI PASSAGGI PER COMPORRE LA MILLEFGOLIE GRAZIATI
DIRETTAMENTE A CASA TUA

- PRENDERE IL PRIMO FOGLIO DI SFOGLIA E POSARLO SU UN VASSOIO CON LA PARTE "PIATTA" SOTTO E QUELLA CON LE "BOLLE" SOPRA;
- STENDERE UN PRIMO STRATO GENEROSO DI CREMA RICOPRENDO TUTTA LA SFOGLIA;
- PRENDERE IL SECONDO FOGLIO DI SFOGLIA E APPOGGIARLO SOPRA LA CREMA MA IN SENSO ROVESCiato RISPETTO AL PRIMO ("BOLLE" SOTTO E PARTE "PIATTA" SOPRA)
- STENDERE UN SECONDO STRATO DI CREMA, SEMPRE GENEROSO, CON LE STESE MODALITÀ DI PRIMA;
- APPOGGIARE L'ULTIMO STRATO DI SFOGLIA CON LA PARTE LISCIA RIVOLTA VERSO L'ALTO;
- PRENDERE UN VASSOIO DELLA STESSA GRANDEZZA DI QUELLO NEL QUALE SI É APPOGGIATO IL DOLCE E PREMERLO FINO A ROMPERE LE BOLLE E COMPATTARE IL TUTTO;
- RICOPRIRE, UNIFORMEMENTE, L'ULTIMO STRATO CON UNA BELLA NEVICATA DI ZUCCHERO A VELO;
- TAGLIARE IL DOLCE CON UN COLTELLO SEGHETTATO COME, AD ESEMPIO, QUELLO DEL PANE.



In the comic heroic poem the "Donkey",
published in Venice after the mid-seventeenth century,
the poet Carlo Dottori wrote::

*"... e sessanta bianchissime pagnotte ,
ch'eran di pan buffetto,
e nella chiara
e famosa **Camatta** eransi cotte;
quella **Camatta**, il cui mirabil forno
incanta chi gli va due volte intorno..
chi va due volte alla **Camatta**
non si può più partir da Padova..."*

the **Camatta**, now **Pasticceria Graziati**.



In Mr. 1919 Giorgio Bartolomeo Graziati bought an ancient building at number 40 of Piazza della Frutta, where there was already a pastry shop active since 1906.

The love for this tradition carries on with the fourth and fifth generation of the Graziati family. The Millefeuilles makes history, but there are many other cakes and pastry loved by entire towns generations of the town of Padua and outside.

If you want to share your moments with us, use [#pasticceriagraziatipadova](#)



THE PASTRY

CROISSANTS / 2,40

CROISSANTS SPECIALI / 3,00

PASTRY / 2,60

SMALL PASTRY OR SMALL CROISSANTS / 1,90

SMALL TEA PASTRY / 1,20

MACARÒN / 2,20

SELECTION OF SMALL PASTRY (5 PIECES) / 9,00

SELECTION OF SMALL TEA PASTRY (7 PIECES) / 8,4

MILLEFEUILLE (PORTION) / 7,00

SACHER SMALL TART / 7,00

PAZIENTINA SMALL TART / 7,00

ELENA SMALL TART / 7,00

DELÌ FRAGOLA SMALL TART / 7,00

MADAGASCAR SMALL TART / 7,00

ROBUCHON SMALL TART / 7,00

SMALL FRUIT TART WITH CUSTARD / 7,00

CAPRESE SMALL TART / 7,00

MOUSSE SMALL TART / FROM 7,00

MILLEFEUILLE (HALF PORTION) / 4,50

CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT, SMALL

TEA PASTRY AND WHIPPED CREAM / 25,00



SEASONAL PASTRY

CARNIVAL

SMALL FRITTER EMPTY / 1,60

SMALL FRITTER FILLED WITH CUSTARD OR ZABAGLIONE / 2,10

FRITTER EMPTY / 3,10

FRITTER FILLED WITH CUSTARD OR ZABAGLIONE / 3,80

GALANO / 1,40

FATHER'S DAY

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE / 5,50



THE REFRESHMENTS

ESPRESSO / 1,90

DECAFFEINATED COFFEE / BARLEY COFFEE / 2,00

COFFEE WITH A LITTLE BIT OF SOY / 2,00

"MACCHIATONE" COFFEE / 2,50

"GRAZIATI" COFFEE / 4,00

DRIP COFFEE / 2,40

MOROCCAN COFFEE / 3,00

GINSENG COFFEE / 2,60

COFFEE WITH LIQUEUR / 3,00

DOUBLE COFFEE / 3,00

ICED COFFEE / 4,00

COLD COFFEE / 3,80

COFFEE WITH WHIPPED CREAM / 3,00

COFFEE WITH ONE BALL OF ICE CREAM / 3,00

MILK / 2,00

MILK WITH A LITTLE BIT OF COFFEE / 2,90

MILK WITH COFFEE / 3,40

CAPPUCCINO / 2,60

CAPPUCCINO WITH GINSENG COFFEE / 3,10

BARBAGLIATA / 3,00

TEA, CHAMOMILE TEA / 4,00

CREAM FROZEN COFFEE / 4,00



COFFEE COCKTAILS

CAFFÈ LECCESE / 3,50
ESPRESSO, ALMOND MILK SYRUP, ICE

PETRARCA / 5,00
CUSTARD, ESPRESSO, WHIPPED CREAM

VETRINO PESCARRESE / 5,00
ESPRESSO, ZABAGLIONE, WHIPPED CREAM, CHOCOLATE

SUMMER REFRESHMENTS

"GRAZIATI" ICE COFFEE/ 4,20
ESPRESSO, COCOA, TOPPING CHOCOLATE, MILK CREAM

"MACCHIATONE" ICE COFFEE / 3,80
ESPRESSO, MILK CREAM

CAPPUCCINO ICE / 4,00
ESPRESSO, MILK CREAM

ICED COFFEE WITH BAILEYS / 5,50

COLD COFFEE CREAM / 4,00
COFFEE ICE CREAM, ESPRESSO, WHIPPED CREAM

WINTER REFRESHMENTS

HOT CHOCOLATE / 5,00

SMALL HOT CHOCOLATE / 3,50

CINNAMON OR SPICY HOT CHOCOLATE / 5,20

HOT CHOCOLATE WITH LIQUEUR / 5,50

ADDITION OF WHIPPED CREAM / 1,00



ICE CREAMS

SMALL CUP (TWO SCOOPS) / 5,00

MEDIUM CUP (THREE SCOOPS) / 6,00

LARGE CUP (FOUR SCOOPS) / 7,00

MILK SHAKE / 6,00

MILLEFEUILLE BOWL / 6,00

CUSTARD ICE CREAM AND CARAMELIZED PUFF PASTRY

PAZIENTINA BOWL / 6,00

ZABAGLIONE ICE CREAM, PASTA BRESCIANA PASTRY AND CRISPY GIANDUJA

KINDER BOWL / 6,00

CUSTARD ICE CREAM, CHOCOLATE ICE CREAM, WHIPPED CREAM,
CHOCOLATE SAUCE AND CHOCOLATE FLAKES

CHOCOLATE OR COFFEE AFFOGATO / 7,00

CUSTARD ICE CREAM, COFFE OR CHOCOLATE ICE CREAM, WHIPPED
CREAM AND CHOCOLATE SAUCE OR COFFEE

ADDITION OF WHIPPED CREAM / 1,00

AVAILABLE ON SUMMER SEASON



DRINKS

MINERAL WATER GLASS / 1,00

MINERAL WATER 50 CL. / 2,50

DRINKS / 4,00

FRUIT JUICE / 4,00

TOMATO JUICE / 4,50

CANNED DRINKS / 4,00

FRESHLY SQUEEZED CITRUS JUICE / 5,00

EXTRACT (ASK THE STAFF) / FROM 5,00

DRAFT COCA COLA 25 CL. / 4,00

DRAFT COCA COLA 50 CL. / 5,00

DRAFT BEER 20 CL. / 4,50

DRAFT BEER 40 CL. / 6,00

BOTTLED BEER 33 CL. / 5,00



APERITIFS

NON-ALCOHOLIC DRINKS: GINGERINO, CRODINO, SANBITTER / 4,00

ALCOHOLIC DRINKS: CAMPARI, APEROL, MARTINI, RABBARO,
SELECT / 4,50

COCKTAIL GRAZIATI NON-ALCOHOLIC / 8,00

GRAPEFRUIT JUICE, STRAWBERRIES, LEMON,

COCKTAIL GRAZIATI ALCOLICO. / 8,50

VODKA, GRAPEFRUIT JUICE, STRAWBERRIES, LEMON

SPRITZ / 4,50

SEASONED TOMATO JUICE - WORCESTER SAUCE / 4,50

WINES: SEE LIST " LITTLE WINEHOUSE"

HARD LIQUORS

BITTERS, GRAND MARNIER, BAILEYS, GRAPPE, BRANDY,

PUNCH, LIQUORS / 4,50

VODKA, RUM, GIN, GRAPPE RESERVE / 5,00

WHISKY: JACK DANIEL'S, BUSHMILLS / 5,00



COCKTAILS

AMERICANO - RED MARTINI, CAMPARI, SELTZ / 7,00

NEGRONI - RED MARTINI, CAMPARI, GIN / 8,00

MIMOSA - SQUEEZED ORANGE, PROSECCO / 7,00

BELLINI - WHITE PEACHES, PROSECCO / 7,00

ROSSINI - STRAWBERRIES, PROSECCO / 7,00

KIR ROYALE - CRÈME DE CASSIS AND PROSECCO / 7,00

MARTINI COCKTAIL - GIN, MARTINI DRY / 8,00

GIN TONIC, GIN LEMON, GIN FIZZ / 8,00

MANHATTAN - RED MARTINI, WHISKY, ANGOSTURA / 8,00

BLOODY MARY - TOMATO JUICE, VODKA, WORCESTER SAUCE,
TABASCO / 8,00

CAMPARI ORANGE - SQUEEZED ORANGE, CAMPARI / 7,00

AVANA COLA, JACK COLA / 8,00

BRONX - GIN, RED MARTINI, WHITE MARTINI, SQUEEZED
ORANGE / 8,00

007 - MARTINI DRY, VODKA / 8,00

APEROL SOUR - APEROL, LIQUID SUGAR, LEMON JUICE / 7,00

MARTINI ROYALE - WHITE MARTINI, PROSECCO, LIME, MINT
LEAVES, SELTZ / 7,00

COSMOPOLITAN - VODKA, COINTREAU, BLUEBERRY JUICE,
LIME / 8,00



THE SAVOURIES

- SMALL HOT PUFF PASTRY PIZZA / 1,20
SMALL BREAD PIZZA / 2,00
TRAMEZZINO SANDWICH/ 3,20
SAVORY CROISSANT / 6,00
CROQUE MADAME / 9,50
CROQUE MONSIEUR / 8,50
TOAST HAM AND CHEESE / 5,00
STUFFED TOAST / FROM 6,00
BIG TOAST HAM AND CHEESE / 6,00
BIG STUFFED TOAST / DA 7,00
SANDWICH (ASK THE STAFF) / DA 5,50
FLATBREAD / 6,50

LUNCH BREAK

SEE THE DAILY MENU`



LITTLE WINEHOUSE

SPARKLING WINES

CASA VITTORINO, ASTORIA

PROSECCO MILLESIMATO DOCG BRUT- GLERA 100%

GLASS
10 CL

4,50 21,00

BRUT, CONTADI CASTALDI

FRANCIACORTA DOCG - CHARDONNAY 80%, PINOT
NERO 10%, PINOT BIANCO 10%

7,00 30,00

TRENTO DOC, ROENO

TRENTO DOC 48 MESI, CHARDONNAY 100%

7,00 35,00

WHITE WINES

ESTRÒ, ASTORIA

CHARDONNAY 100%

5,00 21,00

SUADE, ASTORIA

SAUVIGNON TREVENEZIA I.G.T.

5,00 21,00

FRIULIANO, SCHIOPETTO

FRIULIANO 100%

5,00 28,00

LUGANA DOC, OTTELLA

TURBIANA 100%

5,00 21,00

CHARDONNAY SANCT VALENTINE,

ST. MICHAEL - EPPAN

CHARDONNAY 100%

39,00

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTINE,

ST. MICHAEL - EPPAN

GEWÜRZTRAMINER 100%

39,00



LITTLE WINEHOUSE

WHITE WINES

PINOT GRIGIO SANCT VALENTINE,
ST. MICHAEL - EPPAN
PINOT GRIGIO 100% 39,00

PINOT BIANCO SANCT VALENTINE,
ST. MICHAEL - EPPAN
PINOT BIANCO 100% 39,00

SAUVIGNON SANCT VALENTINE,
ST. MICHAEL - EPPAN
SAUVIGNON 100% 39,00

RIBOLLA GIALLA, VOLPE PASINI
RIBOLLA GIALLA 100% 23,00

SAUVIGNON, VOLPE PASINI
SAUVIGNON 100% 23,00

RED WINES

ICÒNA, ASTORIA
CABERNET SAUVIGNON 100% 5,00 21,00

VALPOLICELLA RIPASSO, ASTORIA
CORVINA 60%, CORVINONE 20%, RONDINELLA 20% 6,00 28,00

ROSSO RISERVA DOC, VIGNALTA
MERLOT 60%, CABERNET SAUVIGNON 40% 24,00

GEMOLA DOC, VIGNALTA
MERLOT 70%, CABERNET FRANC 30% 42,00



LITTLE WINEHOUSE

SWEET WINES

*FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG,
VIGNALTA*

MOSCATO GIALLO 100%

*MOSCATO L.H. VENETO IGT,
VIGNALTA*

MOSCATO GIALLO 100%

FERVO MARZEMINO PASSITO, ASTORIA
MARZEMINO 100%

GLASS
0,6 CL

BOTTLE

5,00

23,00

5,00

23,00

5,00

23,00



As highlighted in HACCP plan we proceeded to identify the key figures about the management and the communication of the allergens..

The responsables of the communication with clients are:

- **Mrs. ELENA GRAZIATI**
- **Mr. CRISTIAN CARLIN**
- **Mrs. ILARIA SCHIAVON**

It is specified that the below products (and their derivates) are normally in use in our store:

- Cereals with gluten (wheat, barley, khorasan wheat - kamut);
- Crustaceans;
- Nuts (walnuts, hazelnuts, almonds, peanuts, pistachio);
- Milk;
- Fish;
- Celery;
- Mustard;
- Soy,
- Sulfites;
- Eggs;

In our store the allergenic substances are treated with utmost care and attention, but cross-contamination is not always perfectly avoidable, therefore even if not included in the list ingredients these substances can still be presents in all our products.