
ITALIAN

ZUCCA

CUISINE



ACQUA MINERALE E BIBITE

| | |
|---|--------|
| Evian, Badoit, Ferrarelle (50 cl) | 4,10 € |
| Evian, Badoit, Ferrarelle (1 l) | 5,50 € |
| Perrier (33 cl) | 4,80 € |
| Pepsi-Cola, Pepsi Max | 4,80 € |
| Abbondio Limonade (classica, francia, pompelmo & fragola, aranciata) | |
| Abbondio limonade (classic, chinotto, grapefruit & strawberry, orange) | 4,80 € |

SUCCHO DI FRUTTA ALAIN MILLIAT

| | |
|---------------------|--------|
| Mela Cox apple | 7,00 € |
| Albicocca Apricot | 7,00 € |
| Fragola Strawberry | 7,00 € |
| Mandarino Mandarine | 7,00 € |
| Pesca Peach | 7,00 € |
| Ananas Pineapple | 7,00 € |

BIBITE CALDE

| | |
|---|--------|
| Ristretto | 2,50 € |
| Espresso | 2,50 € |
| Macchiato | 3,50 € |
| Decaffeinato Decaffeinated coffee | 2,60 € |
| Capuccino, Caffee Latte | 4,10 € |
| Verde, Earl Grey, English breakfast, menta | |
| Green tea, Earl Grey, English breakfast, mint | 3,10 € |
| Infusion Verbena, taglio, camomilla | |
| Verbena infusion, lime-tree, camomille | 3,10 € |

BIRRA ALLA SPINA

| | |
|----------------|--------|
| Peroni | 5,20 € |
| Heineken 25 cl | 4,90 € |
| Heineken 50 cl | 8,00 € |
| Affligem 25 cl | 5,80 € |
| Affligem 50 cl | 8,50 € |

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL

| | |
|----------------------|--------|
| Poretti Bear | 6,50 € |
| Italian Truffle Beer | 8,00 € |
| Heineken | 6,50 € |
| Affligem | 6,50 € |
| Desperados | 7,50 € |

APERITIVO

| | |
|------------------------------|--------|
| Martini bianco White Martini | 5,00 € |
| Martini rosso Red Martini | 5,00 € |
| Campari | 5,00 € |

COCKTAIL

| | |
|--|---------|
| ZUCCAPEROL | |
| Aperol, Prosecco, frutti freschi | |
| Aperol, Prosecco, fresh fruit | 8,00 € |
| AMERICANO | |
| Martini rosso, Campari, Noilly Prat, Perrier | |
| Red Martini, Campari, Noilly Prat, Perrier | 10,00 € |

CALICE DI VINO

| | |
|---------------------------------|---------|
| Bianco White wine | 8,00 € |
| Rosso Red wine | 9,00 € |
| Rosé Rose wine | 8,00 € |
| Frizzante Sparkling | 8,00 € |
| Champagne | 12,00 € |
| Vino del mese Wine of the month | 8,00 € |



| | |
|---|---------|
| CASA A tutto prosciutto Selection of our three finest hams 12 & 24 months old raw ham, white truffle ham | 16,00 € |
| CAPO Piatto dello Chef Farmers market roasted stuffed vegetables and stracciatella | 14,00 € |
| RIBOLLITA Zuppa toscana, verdure, fagioli bianchi e pancetta Tuscan soup, seasonal vegetables, white beans and pancetta | 10,00 € |
| <hr/> | |
| CLASSI'K Panini con pomodori secchi e basilico Panini bread, dried tomatoes, prosciutto ham and fresh basil | 14,00 € |
| NOLYTO Cheeseburger, pane nero al sesamo, coppa di piacenza, gorgonzola Cheeseburger, black bread with sesame seeds, coppa di Piacenza, gorgonzola | 20,00 € |
| SCALA Risotto con zafferano e cuore morbido di burrata Saffron risotto, burrata cheese | 16,00 € |
| <hr/> | |
| COSME Tiramisu classico Traditional tiramisu, Savoïardi infused with expresso and Amaretto | 9,00 € |
| TERRA Panna cotta Traditional seasonal Panna cotta | 9,00 € |
| SORRENTE Insalata di frutta di stagione Fresh fruit infused with honey, lime and Limoncello | 9,00 € |