



**GIANGOL**

## **CAFFETTERIA LUNCH**

Solo servizio al tavolo  
dalle ore 12.00 alle 18.00

Caffè espresso, Americano € 2.00

Caffè decaffeinato, macchiato, marocchino, ginseng, orzo € 2.50

Caffè corretto € 3.00

Cappuccino, Latte macchiato € 3.50

Cappuccino di soia, Cioccolata calda, Te caldo, Tisana € 4.00

Latte € 2,50

Spremuta agrumi € 5.00

Centrifuga frutta e verdura

Rossa - Verde - Arancione € 6.00

### **BIRRE**

Nastro Azzurro spina

Media €6 - piccola €4

Artigianale Flat €6

Chiara-Weisse- Rossa

Birre in bott €5

Acqua €200

Soft drink €4.00

Dolci e semifreddi €5.00



## VINI E BOLLICINE

---

### BIANCHI

#### *Campania*

Frassitelli “Casa d’Ambra”  
cal.€8 / bott. €. 33

Falanghina “Casa d’Ambra”  
cal.€7/ bott €28

Greco di Tufo “Nativ”  
cal.€7/bott €30

#### *Friuli*

Ribolla gialla “Dario Coos”  
cal.€7/ bott €36

#### *Piemonte*

Giangol Chardonnay  
cal.€7/ bott. €26

### ROSSI

#### *Campania*

Nero70 “Mazzella”  
cal €8 / bott.€38

Aglianico eremo “Nativ”  
cal.€7 /bott.€36

#### *Veneto*

Valpolicella Ripasso “  
cal 8€ / bott. 38€



*Toscana*

Chianti DOCG “Badia Morrone”

cal.€7/ bott 33€

*Piemonte*

Giangol dolcetto d’alba

cal.€7/ bott €26

**ROSE’**

*Lombardia*

Chiaretto “Pasini Giovanni”

cal.€7/ bott. €32

**BOLLICINE**

**metodo classico**

Trento extra brut Bott €40

Fusion Pinot Nero-Chardonnay cal.€7/ bott. €36

Franciacorta F.lli Berlucchi cal. €10- bott. €44

Ca’ del Bosco Bott. €45

**BOLLICINE**

**metodo charmat**

GIANGOL millesimato extra dry cal.€6/bott.€30

**CHAMPAGNE**

Ruinart brut €90

Ruinart Blanc de blanc €120

Yvelyne Prat rose’ cal.€10 / bott.€55