



# **MENU'**

# **AUTUNNO 2020**

**GELATI  
CAFFE'  
SEMIFREDDI  
DESSERT  
PAUSA PRANZO  
APERITIVI**

## CAFFETTERIA

Caffè		1,00
Caffè americano		1,20
Caffè con Gelato		2,50
Caffè con Panna		1,50
Caffè con panna in tazza grande		2,00
Caffè decaffeinato		1,20
Caffè doppio		2,00
Caffè Macchiato		1,00
Caffè Macchiato		1,30
Caffè Macchiato		1,30
Caffè Marocchino		1,30
Caffè Mocaccino al cioccolato		1,50
Caffè Marocchino al Pistacchio		1,70
Caffè Marocchino SOIA		1,60
Caffè Shakerato		3,00
Caffè Shakerato con Baileys		4,00
Caffè shakerato e gelato		4,50
Cappuccino		1,50
Cappuccino deca		1,70
Cappuccino doppio		2,50
Cappuccino ginseng		2,30
Cappuccino ginseng con latte soia		2,80
Cappuccino orzo		2,20
Cappuccino soia		2,00
Orzo piccolo / grande	1,20	1,40
Orzo grande	1,30	1,60
Ginseng piccolo / grande	1,30	1,50
<b>Infuso</b> [richiedi il menù dedicato]		3,00
<b>Tè caldo</b> [richiedi il menù dedicato]		3,00
Tè English Breakfast		2,50

## Cioccolata

Cioccolata calda in tazza	3,00
Cioccolata calda con panna	3,50
Cioccolata calda con Baileys	4,00
Cioccolata calda e Whiskey	4,00

<b>Latte bianco</b> freddo / caldo	<b>1,00</b>
Latte macchiato	2,00
Latte di soia	1,50
Latte di soia macchiato	2,50

## Latte ricco... mi ci ficco!

Latte al cioccolato	1,50
Latte al lampone	1,50
Latte al miele	1,50
Latte al pistacchio	1,50
Latte alla cannella	1,50
Latte alla fragola	1,50
Latte alla menta	1,50
Latte e cereali	1,50

<b>Frappè</b> milk-shake con due palline a scelta di gelato	4,00
---	------

<b>Brioche</b>	1,00
Brioche farcita	1,20
Brioche alla crema pasticceria	1,50
Brioche alla panna	1,50
Brioche integrale	1,20
Brioche VEG	1,20
Brioche VEG Farcita	1,40
Brioche mignon	0,60
Brioche mignon farcita	0,80
Brioche con gelato	4,00
Krapfen farcito	1,50
Krapfen vuoto	1,30

## TOAST & SALATI "BAR"

Brioche salata gourmet [chiedi al cameriere]	3,50
Brioche salata semplice	2,50
Toast prosciutto cotto e formaggio	4,00

## DOLCI & BISCOTTI

Amaretto	alla mandorla o alla mandorla e cioccolato	0,80
Biscottino da tè	frollino con cuore all'albicocca o frollino e granella di zucchero	0,40
Biscottino di Pavia	baci di dama o piccoli biscottini	0,60
Brownie	lievitato al cacao servito con panna o gelato	4,00
Cookie	cookie o altro biscotto tondo	1,00
Crostatina alla marmellata		3,50
Crostatina mignon alla frutta fresca		2,00
Fetta di Crostata		3,50
Fetta di Torta	[chiedi al cameriere]	3,50
Muffin	ricetta di stagione	2,00
Strudel banana cioccolato e mandorle		3,50
Strudel classico (senza ingredienti animali Veg)		3,50
Macedonia con gelato	macedonia con due palline di gelato a scelta	6,00
Macedonia semplice	macedonia di frutta fresca	4,00

## MOUSSE E SEMIFREDDI

		monoporzione
Dolce Amore X 2 PERSONE	Cre moso x 2 persone alla vaniglia e fragola con un cuore di amarena e copertura al cioccolato bianco	8,00
La Nuvoletta	Cre moso al cocco con un cuore di Strudel	4,00
Sacherina	Cre moso al fondente con un cuore di marmellata di albicocca	4,00
Zabajone e pistacchio	Cre moso allo Zabajone e pistacchio	4,00
Tiramisù	Coppetta di Tiramisù	4,00
Trancio di semifreddo	Trancio di semifreddo al cioccolato e torroncino o alla fragola	4,00

## BIBITE

Acqua frizzante MUST oligominerale 50 cl	Bracca	1,30
Acqua naturale MUST oligominerale 50 cl		1,30
Bicchiere acqua		0,50
Aranciata amara frizzante	San Pellegrino	3,50
Chinotto	San Pellegrino	3,50
Coca Cola		3,50
Coca Cola Zero		3,50
Crodino		3,50
Lemonsoda	San Pellegrino	3,50
Acqua tonica	Royal Bliss	3,50
Spremuta Arancia		4,00
Spremuta Pompelmo		4,50
Succo Ace	Derby	3,00
Succo Albicocca	Derby	3,00
Succo Ananas	Derby	3,00
Succo Pera	Derby	3,00
Succo Pesca	Derby	3,00
Tè limone	Estathé	3,00
Tè limone Brick	Estathé	1,50
Tè pesca		3,00
Tè pesca Brick		1,50

## COCKTAILS

Analcolico		4,00
Americano		5,00
Garibaldi		5,00
Gin tonic		8,00
Milano-torino		5,00
Mojito		7,00
Negroni		5,00
Negroni sbagliato		5,00
Spritz		5,00

## BIRRE

Birra Dolomiti	33 cl	5,00
Birra Ichnusa	33 cl	4,00
Birra Messina	33 cl	4,00

## VINI

	BOTTIGLIA	CALICE
<b>Rosso TORRE DEL FALASCO</b> Cabernet Sauvignon IGP - Veneto - 2019 13%vol	18,00	4,00
<b>Bianco fermo Della Fiore</b> Chardonnay IGP – Rovescala PV - 2019 11,5%vol	18,00	4,00
<b>Rosso LUNA</b> Nero d'Avola DOC – Vaccaro Sicilia - 2019 13%vol	18,00	4,00
<b>Bianco frizzante Della Fiore</b> Pinot Nero IGP vinificato in bianco – Rovescala PV - 2019 11,5%vol	18,00	4,00
<b>VÉRV Extra Dry</b> Prosecco – Andreola - Treviso DOC - 2019 11%vol	20,00	5,00
<b>BOLLÉ Rosè Extra Dry</b> Vino Spumante – Andreola - Treviso DOC - 2019 11%vol	20,00	5,00
<b>BOLLÉ Cuvée Brut</b> Vino Spumante – Andreola - Treviso DOC - 2019 11%vol	20,00	5,00
<b>Bianco secco VALENTINA – Az. Monterucco</b> Malvasia di Candia aromatica – Cicognola PV 12,5%vol	20,00	5,00

### ALL'ORA dell'APERITIVO

<b>Piattino</b> "Happy Hour"	Piccoli assaggi della nostra cucina per accompagnare il tuo drink	a persona 3,00
---------------------------------	--	-------------------

### TAGLIERI

<b>Tagliere salumi</b> IGP ZAVATTARELLO	Salame, Coppa, Culatellino e Pancetta con assaggi di pane e creme dello Chef	x 1 persona 8,00
		<b>X 2 persone</b> <b>14,00</b>
<b>Cestino di panini</b> extra	piccoli panini assortiti per accompagnamento	1,50

**COPPE GELATO**

<b>Affogato al Baileys</b>	gelato alla crema, liquore Baileys	7,00
<b>Affogato al caffè</b>	gelato alla crema, caffè fresco	7,00
<b>Affogato al cioccolato</b>	gelato al fiordilatte, salsa al cioccolato	7,00
<b>Affogato al whisky</b>	gelato alla crema, Whisky	7,00
<b>Affogato all'amarena</b>	gelato al fiordilatte, amarene e salsa all'amarena	7,00
<b>Banana Split</b>	banana fresca, gelato di fragola, cioccolato al latte e fiordilatte	8,00
<b>Coppa Amore (per due persone)</b>	fino a SEI gusti a scelta con macaron rosa, decorazioni golose di zucchero e salsa fragola con panna inclusa	12,00
<b>Coppa Franca</b>	gelato al cocco, mango e arachidi salate e nutella	7,00
<b>Coppa Franco</b>	gelato alla stracciatella, nocciola e bacio	7,00
<b>Coppa Lucio</b>	gelato al pistacchio, limone e cioccolato fondente	7,00
<b>Coppa Regina</b>	gelato misto (fino a 3 gusti a scelta)	5,00
<b>Coppa Romea</b>	gelato allo zafferano e gelso, 8 marzo e fragola con salsa all'amarena	7,00
<b>Coppa Santina</b>	gelato alla crema, caffè e bacio	7,00
<b>Coppa Sissi (per bambini)</b>	gelato misto (fino a 2 gusti a scelta)	3,50
<b>Coppa Sissi (a fine pasto)</b>	2 gusti a scelta	3,00
<b>Mangia e Bevi Romea (alcolico)</b>	macedonia di frutta, gelato alla crema, nocciola e cioccolato,	9,00
<b>Mangia e Bevi Romea (analcolico)</b>	salsa cioccolato, liquore al Cherry	9,00
<b>Paciugo</b>	macedonia di frutta, gelato alla frutta mista	8,00
<b>Paciugo amarene</b>	amarene e salsa all'amarena con gelato al fiordilatte e crema	8,00
<b>Spaghetti Gelato</b>	gelato alla crema, salsa fragola, cioccolato bianco grattugiato	8,00

**FROZEN YOGURT e GELATO SOFT**

<b>Frozen yogurt bianco</b>	gelato mantecato con poco zucchero	4,50
<b>Frozen Yogurt con fragole</b>	gelato mantecato con poco zucchero e fragole con salsa e granelle	5,50
<b>Frozen Yogurt con macedonia</b>	gelato mantecato con poco zucchero e macedonia	5,50

**Nelle COPPE GELATO**  
*In questa stagione proponiamo...*

<b>"QUI è sempre l'8 marzo"</b> (crema all'uovo e limone con ventagli di sfoglia) <i>DEDICATO A TUTTE LE DONNE</i>	<b>***</b>	<b>(1) (2)</b>
<b>Bacio</b>		
<b>Caffè</b>		
<b>Cioccolato al latte</b>		
<b>Cocco</b>	<b>VEG (senza latte)</b>	
<b>Arachidi salate e nutella</b>	<b>CREMINO</b>	
<b>Banana e cioccolato bianco</b>	<b>CREMINO</b>	
<b>Biscotto wafer</b>	<b>CREMINO</b>	<b>(2)</b>
<b>Menta e fondente</b>	<b>CREMINO</b>	
<b>Pan di stelle</b>	<b>CREMINO</b>	<b>(2)</b>
<b>Sacher (fondente e albicocca con pandispagna)</b>	<b>CREMINO</b>	<b>(2)</b>
<b>Yogurt pesca-maracuja e fragola</b>	<b>CREMINO</b>	
<b>Crema pasticceria</b>		<b>(1)</b>
<b>Fiordilatte</b>		
<b>Fondente di Modica (puro non concato)</b>	<b>VEG (senza latte)</b>	
<b>Fragola</b>	<b>VEG (senza latte)</b>	
<b>Limone</b>	<b>VEG (senza latte)</b>	
<b>Mango</b>	<b>VEG (senza latte)</b>	
<b>Nocciola</b>		
<b>Nutella</b>		
<b>Pesca</b>	<b>VEG (senza latte)</b>	
<b>Pistacchio</b>		
<b>Stracciatella</b>		
<b>Yogurt di Merano</b>		
<b>Zafferano e Gelso</b>	<b>***</b>	<b>(1)</b>
<b>Zabaione con ventagli sbriciolati</b>	<b>semifreddo</b>	<b>(1) (2)</b>
<b>Torroncino</b>	<b>semifreddo</b>	<b>(1)</b>

(1) contiene uovo pastorizzato

(2) contiene glutine

CREMINO: il gelato è variegato grazie a due strati di cremino

\*\*\* ricetta esclusiva della Romea

## PIATTI DI STAGIONE

<b>Medaglione di Trota salmonata BIO</b>	Battuto di trota salmonata del Parco del Ticino (100 g) con quenelle di ricotta e menta e pane caracau	10,00
	(con DOPPIA porzione di medaglione)	14,00
<b>Millefoglie VEG di Sedano Rapa</b>	millefoglie di Sedano Rapa con zucchine julienne, crema di zucca e crema di patate	8,00
<b>Parmigiana di melanzane alla Romea</b>	melanzane con pomodoro, mozzarella grana, basilico e prezzemolo con un soffritto leggero di carota e cipolla	7,00
<b>Pollo cotto a bassa temperatura</b>	con cipolla caramellata al forno con uvetta e amaretto	8,00
<b>Roast-Beef</b>	con verdure saltate e julienne di grana padano	8,00
<b>Tagliata di tonno</b>	appena scottato con granella di pistacchio e gelato al pistacchio, verdure all'arancia	12,00
<b>Tortino di Riso venere vegano</b>	con verdure saltate e creme salate dello Chef (alle melanzane e mousse di ceci e menta)	7,00
<b>Totano d'Autunno</b>	con patate spadellate, crema di zucca e chicchi di melagrana	10,00
<b>Trancetto di salmone</b>	cotto sottovuoto con verdure spadellate in salsa di soia e crema di yogurt all'erba cipollina e menta	10,00
<b>Vitello Tonnato</b>	in Salsa Antica (ricetta originale)	8,00
<b>Il "piatto di pasta" del giorno</b>	[chiedi al cameriere]	A PARTIRE DA 6,00
<b>Altro???</b>	(VALE LA PENA chiedere al cameriere)	A PARTIRE DA 6,00

## TAGLIERI

<b>Tagliere salumi IGP ZAVATTARELLO</b>	Salame, Coppa, Culatellino e Pancetta con assaggi di pane e creme dello Chef	x 1 persona 8,00
		<b>X 2 persone 14,00</b>
<b>Cestino di panini extra</b>	piccoli panini assortiti per accompagnamento	1,50

## ALL'ORA dell'APERITIVO

<b>Piattino "Happy Hour"</b>	Piccoli assaggi della nostra cucina per accompagnare il tuo drink	a persona 3,00
------------------------------	---	----------------

## INSALATONE

<b>Caesar Romea</b>	Mista verde con pollo, pomodoro, semi di sesamo, crostini di pane e salsa yogurt a parte	8,00
<b>Classica</b>	Misticanza di verdura con tonno, mozzarella e pomodoro	6,50
<b>Dell'orto Autunnale VEGETariana</b>	Misticanza con zucchine e carote alla julienne, semi di girasole; con crema home-made di ceci o di melanzana a scelta	6,00
<b>Autunnale</b>	Insalata Autunnale: con formaggio Brie, pere, noci e uva con Speck formaggio Brie, pere, noci e uva	7,50
<b>Nizzarda</b>	Insalata mista verde, pomodoro, acciughe, arancia, uovo sodo, cipolla rossa marinata e olive	7,50
<b>Patate e Fagiolini</b>	Insalata tiepida di Patate e fagiolini cotti al vapore	6,00
<b>Ricotta e mele salad</b>	Insalata mista con ricotta, melograno e mele	6,00
<b>Rosè salad al salmone</b>	Insalata mista verde, salmone affumicato, granella di noci e salsa yogurt a parte	8,00
<b>Misticanza verde</b>	Piccola porzione di contorno	5,00

## PANINI

<b>Coppa</b>	panino "5 Cereali", coppa, gorgonzola e funghetti	6,00
<b>Mortadella</b>	panino "5 Cereali", pomodori secchi, crema di melanzana, prezzemolo	6,00
<b>Pancetta</b>	panino "Salice", pancetta, insalata miele	5,00
<b>Panino a piacere</b>	parliamone!	5,00
<b>Pollo</b>	panino "5 Cereali", pollo marinato, salsa yogurt, insalata, peperoni arrosto	7,00
<b>Prosciutto crudo</b>	panino "Salice", cipolle caramellate, brie, erbe e salsa rosa insalata e salsa tonnata	6,00
<b>Romea VEG</b>	panino "Salice", melanzane all'orientale, erbe, verdure spadellate	5,00
<b>Salame</b>	panino "Salice", salame, peperoni, insalata e salsa tonnata	6,00
<b>Salmone affumicato</b>	panino "5 Cereali", salmone affumicato, crema di formaggio, rucola, pepe rosa	7,50
<b>Speck</b>	panino "Salice", speck, verdure spadellate, crema di ceci	6,00
<b>Vegano</b>	panino "Salice", insalata, carciofini, noci, crema di ceci	5,50