

GARDEN CAFÉ

Terza edizione - FULL

caffedellerosebistrot.it

[@gardencafeverbania](https://www.instagram.com/gardencafeverbania)





Nel giardino del Museo del Paesaggio di Verbania c'è un luogo che sembra vivere in una dimensione tutta sua. Un angolo in cui la natura incontra l'arte e il tempo rallenta, lasciando spazio ai dettagli.

Il Garden Caffè è fatto di luce che filtra tra gli alberi, di tavoli tra il verde, di voci che si intrecciano leggere. Un luogo dove ogni momento trova il suo ritmo:
la calma del mattino, la pausa di metà giornata, l'energia morbida dell'aperitivo.

Qui tutto invita a fermarsi. Un caffè bevuto senza fretta, un calice condiviso, piccoli piatti pensati per accompagnare il momento e non interromperlo. Saperi semplici ma curati, ingredienti scelti, accostamenti che sorprendono con naturalezza.

È uno spazio che cambia con le ore e con le persone che lo attraversano, mantenendo sempre la stessa sensazione: quella di essere nel posto giusto, al momento giusto.

Un punto d'incontro, ma anche un rifugio. Un luogo da vivere lentamente, tra il verde del giardino, l'eleganza del contesto e la leggerezza di un'esperienza che resta.

In the garden of the Museo del Paesaggio in Verbania, there is a place that seems to exist in its own dimension. A corner where nature meets art and time slows down, leaving space for details.

*The Garden Caffè is made of light filtering through the trees, tables set among the greenery, and voices softly intertwining. A place where every moment finds its rhythm:
the calm of the morning, the midday pause, the gentle energy of aperitivo.*

Here, everything invites you to slow down. A coffee enjoyed without haste, a glass shared, small dishes designed to accompany the moment rather than interrupt it. Simple yet refined flavors, carefully selected ingredients, and pairings that surprise with natural ease.

It is a space that changes with the hours and the people who pass through it, always preserving the same feeling: being in the right place at the right time.

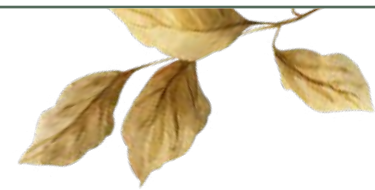
A meeting point, but also a refuge. A place to be experienced slowly, surrounded by the garden's greenery, the elegance of its setting, and the lightness of an experience that lingers.



MENÙ

I Piattini

(dalle 18:00-from 6:00 PM)



Pensati per accompagnare l'aperitivo, i piattini sono piccoli assaggi che invitano a rallentare e a condividere.

Bocconi delicati, dove ogni ingrediente trova il suo spazio, tra equilibrio e leggerezza.

Una cucina fatta di dettagli, di stagioni e di accostamenti che sorprendono senza mai eccedere. Da gustare senza fretta, tra un sorso e una conversazione, lasciandosi guidare dal piacere del momento.

Designed to accompany the aperitivo, these small plates are meant to be shared and savored slowly.

Delicate bites where each ingredient finds its place, balancing lightness and harmony.

A cuisine of details, seasons, and combinations that surprise without ever overwhelming. To be enjoyed at an unhurried pace, between sips and conversation, guided by the pleasure of the moment.

Semidry gialli e formaggio fresco
Yellow semi-dried tomatoes and fresh cheese

| € 5,00

**Caponata di verdure
e nostrano stagionato**
Vegetable caponata
and aged local cheese

| € 5,00

Taleggio, cipolle di tropea e olive
Taleggio cheese, Tropea onions and olives

| € 5,00

Insalata russa e tonno
Russian salad and tuna

| € 5,00





La nostra Cucina

Polpettine di carne e tzatziki Meatballs with tzatziki	€ 10,00	Carpaccio di vitellone, fonduta di grasso d'alpe e porcini Beef carpaccio with alpine cheese fondue and porcini mushrooms	€ 16,00
Coppa DOP Val Nure e giardiniera di verdure Val Nure DOP coppa with pickled vegetables	€ 14,00	Carpaccio di Wagyu, salsa Ponzu Wagyu carpaccio, ponzu sauce	€ 30,00
Lardo di Patanegra, fichi caramellati e pane nero Patanegra lardo with caramelised figs and black bread	€ 14,00	Tartare di vitellone e condimenti Beef tartare with condiments	€ 18,00
Petto d'anatra con cipolla caramellata Duck breast with caramelised onion	€ 16,00	La nostra selezione di formaggi e confetture Our selection of cheeses and jams	€ 15,00
Pain brioches, foie gras e chutney di prugne e mirtilli rossi Brioche with foie gras, plum and cranberry chutney	€ 14,00	Garden Toast con cotto alta qualità, caciotta, senape e cipolla caramellata Garden Toast with premium cooked ham, caciotta cheese, mustard, and caramelised	€ 10,00
Roast beef di vitellone con salsa tartara Roast beef with tartar sauce	€ 16,00	Kimchi Toast con caciotta di capra, iceberg e mostarda al miele Kimchi Toast with goat's milk caciotta, iceberg lettuce and honey mustard	€ 12,00
Carpaccio di polipo, robiola, e pomodorini semidry gialli Octopus carpaccio with robiola and yellow semi-dried tomatoes	€ 18,00		



Conserve dal mare

(specialità di pesce in scatola, servite con pane caldo | tinned seafood specialties, served with warm bread)

Patè di Tonno, pepe nero Tuna pâté, black pepper	€ 9,00	Calamari al ragout piccante Squid with spicy ragù	€ 15,00
Patè di Sardina, zest di limone Sardine pâté, lemon zest	€ 9,00	Baccalà in olio e aglio, cipolla di Tropea Salt cod in oil and garlic, Tropea red onion	€ 20,00
Patè di Trota, aneto Trout pâté, dill	€ 9,00	Sardine al burro delle Azzorre, pepe nero Sardines with Azores butter, black pepper	€ 15,00
Acciughe del Cantabrico, burro salato Cantabrian anchovies, salted butter	€ 12,00	Sgombro in salsa al curry, burro salato Mackerel in curry sauce, salted butter	€ 15,00
Dolci Desserts Il nostro staff sarà lieto di illustrare le proposte disponibili Our staff will be happy to present the available options		a partire da starting from	€ 6,00

COCKTAIL

I cocktail firmati da Nic sono un viaggio nel gusto: originali, equilibrati e mai eccessivi.
Tra classici rivisitati e creazioni inedite, ogni drink nasce da ricerca e identità.
Un'esperienza che accompagna il momento e valorizza l'atmosfera del Garden.

*Nic's signature cocktails are a journey of taste: original, well-balanced, and never overdone.
From reimagined classics to unique creations, each drink is crafted with research and a strong identity.
An experience that enhances the moment and elevates the Garden's atmosphere.*

I nostri Classici

Spritz Classico

Gamondi Orange, prosecco, soda
Gamondi Orange, prosecco, soda water

| € 7,50

Spritz Fusetti

Bitter Fusetti, prosecco, soda
Fusetti bitter, prosecco, soda water

| € 7,50

Spritz Select

Select, prosecco, soda
Select liqueur, prosecco, soda water

| € 7,50

Spritz Hugo

Prosecco, liquore ai fiori di sambuco, soda
Prosecco, elderflower liqueur, soda water

| € 8,00

Americano

Bitter Fusetti, vermouth Caffè delle Rose, soda
Fusetti bitter, Caffè delle Rose vermuth, soda water

| € 8,00

Negroni

Gin, bitter Fusetti, vermuth Caffè delle Rose
Gin, Fusetti bitter, Caffè delle Rose vermuth

| € 9,00

Paloma

Tequila, agave, limone e soda al pompelmo
Tequila, agave, lemon and grapefruit soda

| € 10,00

Vodka Tonic

Vodka, acqua tonica
Vodka, tonic water

| € 8,00

Fusettone

Bitter Fusetti e soda al pompelmo
Fusetti bitter and grapefruit soda

| € 8,00

Spritz Rosa

Liquore ed essenza alla rosa, prosecco, soda
Rose liqueur and rose essence, prosecco, soda water

| € 8,00

Spritz Violetta

Liquore ed essenza alla violetta, prosecco, soda
Violet liqueur and violet essence, prosecco, soda water

| € 8,00

Spritz in giardino

Aperitivo p31, aroma al cetriolo, prosecco, soda
P31 aperitivo, cucumber aroma, prosecco, soda water

| € 8,00

Spritz Amarena

Ratafià, marendry, prosecco, soda
Ratafià, Marendry cherry liqueur, prosecco, soda water

| € 8,00

Spritz Cynar

Cynar, cetriolo, prosecco e soda
Cynar, cucumber, prosecco and soda water

| € 8,00

Americano In Giardino

Bitter verde, aroma al cetriolo, essenza di alloro,
vermouth bianco, tonica
*Green bitter, cucumber aroma, bay leaf essence,
white vermouth, tonic water*

| € 9,00

Negroni Parfume

Bitter Fusetti, Gin Hendrick's Flora Adora, estratto di lavanda,
vermouth Caffè delle Rose
*Fusetti bitter, Hendrick's Flora Adora Gin, lavender extract,
Caffè delle Rose vermuth*

| € 11,00

Garden Martini

Gin Hendrick's Flora Adora, essenza alla rosa, vermouth dry
Hendrick's Flora Adora Gin, rose essence, dry vermouth

| € 11,00

Santo Bloody

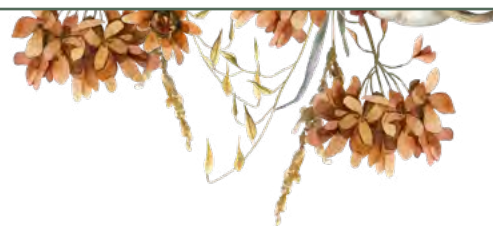
Succo di pomodoro, limone, grappa, santoreggia, condimenti
Tomato juice, lemon juice, grappa, santoreggia, seasonings

| € 10,00



COCKTAIL

Anytime



Bloomfizz

Gin Hendrick's Flora Adora, limone, essenza alla rosa e soda
Hendrick's Flora Adora Gin, lemon, rose essence and soda water

| € 11,00

Cucumber collins

Gin Hendrick's con cetriolo, limone, alloro e santoreggia, soda
Hendrick's Gin with cucumber, lemon, bay leaf & savory, soda water

| € 11,00

Santa Daiquiri

Rum Santa Teresa, succo di limone fresco, sciroppo semplice
Santa Teresa rum, fresh lemon juice, simple syrup

| € 12,00

Dark'n Stormy

Rum Santa Teresa, ginger beer
Santa Teresa rum, ginger beer

| € 10,00

Margarita Pop

Tequila, succo di limone, triple sec, aroma di popcorn
Tequila, fresh lemon juice, triple sec, popcorn aroma

| € 10,00

Cosmo Rosa

Vodka, triple sec, succo di limone, succo di cranberry, essenza di rosa
Vodka, triple sec, lemon juice, cranberry juice, rose essence

| € 11,00

Pornstar Martini

Vodka alla vaniglia homemade, liquore Isola Bella, passion fruit, mini calice di bollicine
Homemade vanilla vodka, Isola Bella liqueur, passion fruit, mini glass of sparkling wine

| € 12,00

Naked and famous

Mezcal, Gamondi Orange, Chartreuse Yellow, lime
Mezcal, Gamondi Orange, Yellow Chartreuse, lime

| € 11,00

Chartreuse Swizzle

Chartreuse Verde, ananas, Falernum, limone
Green Chartreuse, pineapple, Falernum and lemon

| € 12,00

White.. Rose Lady

Gin Hendrick's Flora Adora, triple sec, limone
Hendrick's Flora Adora Gin, triple sec, lemon

| € 11,00

Garden Mule

Vodka, succo di lime, lavanda, cetriolo, ginger beer
Vodka, lime juice, lavender, cucumber, ginger beer

| € 10,00

Clover Garden Club

Gin Hendrick's Flora Adora, lampone e rosa, limone
Hendrick's Flora Adora Gin, raspberry and rose, lemon

| € 11,00

Whisky Smoky

Whisky torbato, succo di limone, pepe rosa
Peated whisky, lemon juice, pink pepper

| € 10,00

Amaretto Sour

Disaronno, zucchero, limone
Disaronno, lemon and sugar

| € 9,00

Nato a Saronno, Disaronno affonda le sue origini in una leggenda rinascimentale. Nel 1525, secondo la leggenda, una locandiera di Saronno offrì a Bernardino Luini un liquore ambrato preparato in suo onore. Oggi Disaronno è uno dei liquori italiani più iconici.

Born in Saronno, Disaronno has its roots in a Renaissance legend. In 1525, according to the legend, a Saronno innkeeper offered Bernardino Luini an amber-coloured liqueur created in his honour. Today, Disaronno is one of Italy's most iconic liqueurs.

New York Sour

Whisky italiano, limone, sciroppo semplice, vino rosso
Italian Whisky, lemon, simple syrup and red wine

| € 10,00

Cinema Sour

Whisky, succo di limone, aroma di popcorn
Whisky, lemon juice, popcorn aroma

| € 10,00

Thè Sour

Liquore al the, limone, acqua, sciroppo semplice
Tea liqueur, lemon, water, simple syrup

| € 10,00

Thè Sour è un cocktail low-alcohol a base di vere foglie di tè, da gustare freddo d'estate o caldo d'inverno, come un autentico tè.

Thè Sour is a low-alcohol cocktail made with real tea leaves, served chilled in summer or warm in winter, just like a true cup of tea.

Sunset Sour

Gamondi Orange, limone, sciroppo semplice
Gamondi Orange, lemon, simple syrup

| € 10,00

Vodka Sour

Vodka Botanical Tuscany, succo di limone, sciroppo semplice
Botanical Tuscany vodka, lemon juice, simple syrup

| € 9,50

Caipirinha

Cachaça, lime fresco, zucchero di canna
Scegli il gusto: fragola, passion fruit, violetta
*Cachaça, fresh lime, brown sugar
Choose a flavor: strawberry, passion fruit, violet*

| € 10,00



COCKTAIL

Il Fernet Branca ha radici a Pallanza, sul Lago Maggiore. Il suo creatore, Bernardino Branca, nacque qui nel 1802 e si trasferì poi a Milano, dove nel 1845 mise a punto l'iconico amaro.

Il legame con Verbania vive ancora oggi attraverso Villa Giulia, fatta costruire dalla famiglia Branca.

Fernet Branca has roots in Pallanza, on Lake Maggiore. Its creator, Bernardino Branca, was born here in 1802 before moving to Milan, where he created the iconic bitter in 1845.

Its connection with Verbania lives on today through Villa Giulia, built by the Branca family.

Caipiroska | € 10,00

Zucchero di canna, lime, vodka

Scegli il gusto: fragola, passion fruit, violetta

Brown sugar, lime and vodka

Choose a flavor: strawberry, passion fruit, violet

Mojito in trionfo | € 10,00

Zucchero bianco, lime, menta, alloro, rosa,

rum Bacardi Carta Blanca

White sugar, lime, mint, bay leaf, rose and

Bacardi Carta Blanca rum

Long Island | € 12,00

Limone, simple syrup, rum, vodka, gin,

triple sec, tequila, Coca-Cola

Cuba Pestato | € 10,00

Rum Bacardi Carta Blanca, Coca Cola, lime, zucchero

Bacardi Carta Blanca rum, Coca-Cola, lime, sugar

Fernandito | € 8,00

Fernet Branca, Coca Cola

Fernet Branca, Coca Cola

Lemon, simple syrup, rum, vodka, gin,

triple sec, tequila and Coca-Cola



Caffè Mrs Rose

Mrs Rose Martini | € 10,00

Vodka, essenza alla rosa, espresso, liquore al caffè

Vodka, rose essence, espresso and coffee liqueur

Irish Coffee | € 10,00

Whisky, espresso, sciroppo semplice, panna

Whisky, espresso, simple syrup and cream

Coccola in giardino | € 10,00

Premio miglior cocktail Marendry Lady Amarena competition:
fresco d'estate o caldo d'inverno?

Latte di mandorla, espresso, essenza alla rosa,

ratafià e velluto al Marendry

Winner of the Best Cocktail – Marendry Lady Amarena

Competition: Fresh in summer or warm in winter.

Almond milk, espresso, rose essence, ratafià and

Marendry velvet create a soft, aromatic and indulgent drink

Nel cuore di Pallanza, il Caffè delle Rose incontra Mrs. Rose: un omaggio alla cultura italiana del caffè, reinterpretata nei cocktail attraverso aromi, profumi e sfumature che ne esaltano il carattere.

In the heart of Pallanza, Caffè delle Rose meets Mrs. Rose: a tribute to Italian coffee culture, reimagined in cocktails through aromas, flavours and nuances that highlight its distinctive character.

COCKTAIL

Gli Sparkling

Rose Garden

Liquore ed estratto alla rosa, bolle
Rose liqueur and rose extract topped with sparkling wine

| € 10,00

Kyr Royal

Crema di cassis, bolle
Crème de cassis and sparkling wine

| € 10,00

Mimosa

Spremuta d'arancia e bolle
Fresh orange juice and sparkling wine

| € 10,00

Rossini

Fragole e bolle
Strawberries and sparkling wine

| € 10,00

French 75

Gin limone, simple syrup e champagne
Gin, lemon, simple syrup and champagne

| € 12,00

Garden Spring Punch

Vodka, limone, liquore alla rosa, essenza di rosa
and Alta Langa Caffè delle Rose
*Vodka with lemon, rose liqueur, rose essence
and Alta Langa Caffè delle Rose*

| € 12,00



Gli Analcolici

Rosa d'Oriente

Limone, tè verde matcha, essenza alla rosa e tonica
Lemon, green matcha tea, rose essence and tonic

| € 8,50

Di Maggio

Fragola, cranberry e limone
Strawberry, cranberry and lemon

| € 8,50

Al Museo

Alloro, limone, lavanda e soda
Bay leaf, lemon, lavender and soda

| € 8,50

Agrumeto

Limone, arancia, bergamotto, splash tonica e granatina
Lemon, orange, bergamot, a splash of tonic and grenadine

| € 8,50

Passione in giardino

Frutto della passione, ananas, blu curacao
Passion fruit, pineapple and blue curacao

| € 8,50

Respiro a Primavera

Violetta, tè verde, limone e soda
Violet, green tea, lemon and soda

| € 8,50

In cortile

Lavanda, sambuco, limone e ginger beer
Lavender, elderflower, lemon, and ginger beer

| € 8,50

Garden Punch

Limone, passion fruit, sambuco, gin 0 e soda
Lemon, passion fruit, elderflower, gin 0 and soda water

| € 8,50

G' n 'A

Succo di mela, gin 0
Apple juice, gin 0

| € 8,50

Americano No Alcol

Bitter analcolico, vermouth analcolico e soda
per un gusto intenso e rinfrescante.
*Alcohol-free bitter, alcohol-free vermouth and soda
for a bold and refreshing taste*

| € 10,00

Gin O° Nordes (No alcol)

| € 10,00

‘ Con l'aggiunta di Alcol

| € 10,00

Gli Italiani

Land Drea Dry Gin | Trentino

Tra le botaniche: camomilla, lavanda, rosmarino, lampone
Botanicals include chamomile, lavender, rosemary and raspberry

| € 10,00**Land Drea | Trentino**

Tra le botaniche: bergamotto di Calabria, ginepro, lampone
Botanicals include Calabrian bergamot, juniper and raspberry

| € 13,00**Naturae Herbarium | Lombardia**

Tra le botaniche: alloro, menta, lemon grass, kaffir lime, foglie di ulivo
Botanicals include bay leaf, mint, lemongrass, kaffir lime leaves, olive leaves

| € 10,00**Naturae Fructetum | Lombardia**

Tra le botaniche: mela renetta, scorze di arance, bergamotto, rosa canina, semi di coriandolo e pepe cubebe
Botanicals include renetta apple, orange peels, bergamot, rosehip, coriander seeds, cubeb pepper

| € 10,00**Roby Marton Exclusive White Label | Veneto**

Tra le botaniche: bacche di ginepro, scorze di agrumi, cardamomo, cannella, chiodi di garofano, pimento, semi di anice, pepe rosa, rafano, zenzero, radice di liquirizia
Botanicals include juniper berries, citrus peels, cardamom, cinnamon, cloves, allspice, aniseed, pink pepper, horseradish, ginger, licorice root

| € 15,00**Roby Marton Ginger 2017 | Veneto**

Non filtrato. Tra le botaniche: single botanical ginepro in infusione di estratto di zenzero
Unfiltered. Botanicals include single botanical juniper infused with ginger extract

| € 15,00**Gin Primo al Sale di Romagna | Emilia Romagna**

Tra le botaniche: erba luigina, santolina cenere, lavanda e sale marino integrale di cervia
Botanicals include lemon verbena, cotton lavender, lavender, and unrefined sea salt from Cervia

| € 12,00**Gin Primo Oceania | Emilia Romagna**

Tra le botaniche: cedro, pompelmo, finger lime, cardamomo, melissa e sale Murray River
Botanicals include Citron, grapefruit, finger lime, cardamom, lemon balm, and Murray River salt

| € 12,00**Gin Primo Africa | Emilia Romagna**

Tra le botaniche: cacao della Tanzania, ylang ylang, vaniglia del Madagascar, sale della Namibia, mango, pepe nero, curcuma
Botanicals include Tanzanian cocoa, ylang ylang, Madagascan vanilla, Namibian salt, mango, black pepper and turmeric

| € 12,00**Gin Primo Asia | Emilia Romagna**

Tra le botaniche: pepe timut, yuzu, tè matcha, riso rosso, fiori di cannella, sale coreano
Botanicals include timut pepper, yuzu, matcha green tea, red rice, cinnamon flowers and Korean salt

| € 12,00**Gin Primo Sud America | Emilia Romagna**

Tra le botaniche: lime, ananas Costa Rica, gelsomino, cardamomo e sale del Perù
Lime, Costa Rican pineapple, jasmine, cardamom, and Peruvian salt

| € 12,00**Ginnic Langhe Dry Gin | Piemonte**

Tra le botaniche: pesca, ramassin e nocciola delle Langhe
Botanicals include peach, ramassin (wild plum) and Langhe hazelnut

| € 12,00**Lucius dry Gin | Piemonte**

Tra le botaniche: muschi, licheni, gorgonzola
Botanicals include moss, lichens and gorgonzola

| € 11,00**Helba Gin | Toscana**

Tra le botaniche: alghe di mare, mirto, castagna, menta selvatica
Botanicals include seaweed, myrtle, chestnut and wild mint

| € 11,00**Apenera Gin of Sicily | Sicilia**

Tra le botaniche: limone, arancia e pompelmo, un morbido bouquet di erbe mediterranee e la dolcezza del miele
Botanicals include lemon, orange and grapefruit, complemented by a delicate bouquet of Mediterranean herbs and rounded by the gentle sweetness of honey.

| € 14,00**Selvatiq Mediterranean | Sardegna**

Tra le botaniche: foglie di fico, timo selvatico, alloro, arancia amara bigarade e mirto
Botanicals include fig leaves, wild thyme, bay leaf, bitter orange (bigarade), and myrtle

| € 11,00



Dall'estero

Yu Gin | Francia

Tra le botaniche: yuzu, coriandolo, pepe di sichuan, coriandolo
Botanicals include yuzu, coriander and Sichuan pepper

| € 11,00

Kino Bi Kyoto Dry Gin | Giappone

Tra le botaniche: yuzu, riso rosso, bamboo, gyokuro tea, pepe giapponese, acqua Fushimi
Botanicals include yuzu, red rice, bamboo, gyokuro green tea, Japanese pepper and Fushimi water

| € 12,00

Porcelain Shangai Mandarin Dry Gin | Cina

Tra le botaniche: bacche di ginepro della Mongolia, bacche di Goji, pepe di Sichuan, cardamomo, semi di coriandolo, mandorla, nocciola, scorza di arancia, limone e pompelmo, mandarino, rosa
Botanicals include Mongolian juniper berries, Goji berries, Sichuan pepper, cardamom, coriander seeds, almond, hazelnut, orange, lemon and grapefruit peels, mandarin and rose.

| € 13,00

Saneha Luminous | Thailandia

Tra le botaniche: pomelo, lime di Kaffir, pepe malagueta
Botanicals include pomelo, kaffir lime and malagueta pepper

| € 13,00

Jin Jiji Indian Dry Gin | India

Tra le botaniche: basilico sacro (tulsi), camomilla, radice di angelica, radice di iris, anice stellato, pepe nero, cardamomo, buccia di limone indiano e nocciola di anacardio
Botanicals include holy basil (Tulsi), chamomile, angelica root, orris root, star anise, black pepper, cardamom, Indian lemon peel and cashew

| € 13,00

The Illusionist | Germania

Il gin che cambia colore. Note di agrumi e rosmarino.
The gin that changes color. Notes of citrus and rosemary.

| € 12,00

Monkeys 47 | Germania

47 botanicals diversi dalla Foresta Nera
Crafted with 47 carefully selected botanicals from the Black Forest

| € 11,00

Hendrick's | Scozia

Tra le botaniche: coriandolo, semi di cumino, fiore di sambuco, radice di angelica e di iris
Botanicals include coriander, caraway seeds, elderflower, angelica root and orris root

| € 12,00

Hendrick's Flora Adora | Scozia

Tra le botaniche: ginepro, fiori dolci, rosa, lampone, ibisco
Botanicals include juniper, sweet flowers, rose, raspberry and hibiscus

| € 12,00

Another Hendrick's Gin | Scozia

Infuso con fiori di arancio e cacao
Infused with orange blossom and cacao

| € 12,00

Portobello Road n.171 | Inghilterra

Tra le botaniche: scorza di limone e arancia amara, coriandolo, radice di angelica
Botanicals include lemon peel, bitter orange, coriander and angelica root

| € 11,00

Silent Pool | Inghilterra

Tra le botaniche: scorza d'arancia amara, scorza di lime, scorza d'arancia, camomilla, cardamomo, corteccia di cassia
Botanicals include bitter orange peel, lime peel, orange peel, chamomile, cardamom, cassia bark

| € 11,00

Gastro Gin | Olanda

Tra le botaniche: 5 pepi, finocchio, verbena
Botanicals include five peppers, fennel and verbena

| € 12,00

Cannabis Gin | Olanda

Tra le botaniche: cannabis sativa, ginepro, vaniglia, zenzero, cardamomo piccante
Botanicals include cannabis sativa, juniper, vanilla, ginger and spicy cardamom

| € 11,00

Alkemist | Spagna

Tra le botaniche: uva moscato, verbena, té di rocca, finocchietto marino, camomilla, salvia
Botanicals include muscat grape, verbena, rock tea, sea fennel, chamomile and sage

| € 13,00

Cubical Mango | Spagna

Tra le botaniche: mano di buddha, mango, liquirizia, angelica
Botanicals include Buddha's hand, mango, licorice and angelica

| € 12,00

Gin Mare | Spagna

Tra le botaniche: oliva arbequina, timo, rosmarino e basilico
Botanicals include Arbequina olive, thyme, rosemary and basil

| € 12,00

Buss n.509 | Belgio

Tra le botaniche: pompelmo, arancia, limone, vaniglia, cardamomo, radice di iris
Botanicals include grapefruit, orange, lemon, vanilla, cardamom, iris root

| € 13,00

BAR

Per la lista completa dei nostri vini in bottiglia e le proposte del giorno al calice, chiedere al personale
For the complete list of our bottled wines and the daily by-the-glass selections, please ask our staff.

Bevande

<i>Acqua San Pellegrino 750 ml</i> <i>San Pellegrino Mineral Water 750 ml</i>	€ 3,00	<i>Acqua in lattina frizzante 330 ml</i> <i>Sparkling Water (Can) 330 ml</i>	€ 1,50
<i>Acqua Panna 750 ml</i> <i>Acqua Panna Still Water 750 ml</i>	€ 3,00	<i>Acqua in lattina naturale 330 ml</i> <i>Still Water (Can) 330 ml</i>	€ 1,50

<i>Coca-Cola 330 ml</i> <i>Coca-Cola 330 ml</i>	€ 3,50	<i>Tè freddo al limone</i> <i>Lemon Iced Tea</i>	€ 3,50
<i>Coca-Cola Zero 330 ml</i> <i>Coca-Cola Zero 330 ml</i>	€ 3,50	<i>Tè freddo alla pesca</i> <i>Peach Iced Tea</i>	€ 3,50
<i>Aranciata Galvanina 355 ml</i> <i>Galvanina Orange Soda 355 ml</i>	€ 3,50	<i>Tè freddo al matcha</i> <i>Matcha Iced Tea</i>	€ 3,50
<i>Chinotto Galvanina 355 ml</i> <i>Galvanina Chinotto 355 ml</i>	€ 3,50	<i>Succo di frutta 200 ml</i> <i>Fruit Juice 200 ml</i>	€ 3,00
<i>Limonata Galvanina 355 ml</i> <i>Galvanina Lemonade 355 ml</i>	€ 3,50	<i>Kombucha</i> <i>Kombucha</i>	€ 7,50
<i>Tonica Galvanina 200 ml</i> <i>Galvanina Tonic Water 200 ml</i>	€ 3,50		



Birre in bottiglia

<i>Campari Soda 10% vol. Alcol</i> <i>Campari Soda 10% vol. Alcohol</i>	€ 4,50	<i>Noam Chiara 330 ml</i> <i>Lager Beer 330 ml</i>	€ 5,00
<i>Contrattino 5,5% vol. Alcol</i> <i>Contrattino 5.5% vol. Alcohol</i>	€ 4,50	<i>Chodovar Chiara 500 ml</i> <i>Lager Beer 500 ml</i>	€ 7,00
<i>Crodino</i> <i>Crodino</i>	€ 4,00	<i>Maisel's Weisse Weiß 500 ml</i> <i>Wheat Beer 500 ml</i>	€ 7,00

CAFFETTERIA



<i>Caffè espresso</i> Espresso	€ 1,50	<i>Ginseng</i> Ginseng	€ 2,00
<i>Caffè decaffeinato</i> Decaffeinated coffee	€ 1,70	<i>Caffè marocchino</i> Espresso with cocoa and milk foam	€ 3,00
<i>Caffè americano</i> American coffee	€ 2,50	<i>Cappuccino</i> Cappuccino	€ 2,70
<i>Caffè corretto</i> Espresso with liquor	€ 2,50	<i>Latte Macchiato</i> Latte macchiato	€ 3,00
<i>Caffè shakerato</i> Shaken iced espresso	€ 4,00	<i>Tisana Chartreuse</i> Herbal tea	€ 4,00
<i>Caffè shakerato corretto</i> Shaken iced espresso with liquor	€ 5,00	<i>Affogato al caffè</i> Affogato with espresso	€ 5,00
<i>Caffè d'orzo</i> Barley coffee	€ 2,00		





Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
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
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforata e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

‘ Prodotto congelato all’origine



Per informazioni su sostanze o prodotti che possono provocare allergie, è possibile consultare la documentazione disponibile su richiesta al personale di sala. Alcuni prodotti, contrassegnati da ‘, sono acquistati con abbattimento a bordo del peschereccio o sottoposti ad abbattimento rapido per garantire freschezza, qualità e sicurezza alimentare, in conformità al Reg. CE 853/2004.

For information regarding substances or products that may cause allergies, please consult the documentation available upon request from the service staff. Some products, marked with ‘, are purchased with blast chilling carried out on board the fishing vessel or are subjected to rapid blast chilling to ensure freshness, quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004.







GARDEN CAFÉ



+39 0323 288371 | +39 370 3264959 | +39 329 1920034
info@caffedellerosebistrot.it

www.caffedellerosebistrot.it
[@gardencafeverbania](#)
