



IL LOGGIATO
LOUNGE BAR

*Tutti i giorni
dalle 7 alle 23*

*Everyday
from 7 AM to 11 PM*

1 PANINI – SANDWICHES

PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA,
POMODORO CUORE DI BUE

*Raw ham, buffalo mozzarella
and beefsteak tomato*

€ 5.00

MORTADELLA , MARMELLATA
DI CIPOLLE ROSSE, STRACCHINO

*Mortadella, red onions jam,
stracchino cheese*

€ 5.00

VITELLO TONNATO,
POMODORI, INSALATA

*Roasted veal, tuna sauce,
tomatoes, salad*

€ 7.00

MELANZANE GRILL, POMODORI

SECCHI, PESTO DI OLIVE,
FORMAGGIO CAPRINO

*Grilled eggplants, dry tomatoes, olive
pesto, goat cheese*

€ 4.00

FORMAGGIO

ROCCAVERANO, ZUCCHINE
GRIGLIATE, ORIGANO

*Roccaverano goat cheese, grilled
zucchini, origano*

€ 4.00

TOAST PROSCIUTTO COTTO

E LATTERIA CON PANE
ARTIGIANALE

*Toast with cooked ham, dairy
and artisan bread*

€ 4.00

LE INSALATE – SALADS

€ 10.00

CEASAR

Misticanza, petto di pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di parmigiano, dressing
Green salad, grilled chicken, crunchy bread, parmesan, dressing

GRECA

Misticanza, pomodorini, olive nere, cetrioli, feta, cipolla rossa marinata al sale e aceto
Green salad, cherry tomatoes, black olives, cucumbers, feta cheese, salt and vinegar marinated red onion

NORVEGESE

Misticanza, salmone affumicato, spicchi d'arancia, semi vari, salsa allo yogurt
Green salad, smoked salmon, orange, seeds, yogurt sauce

LIGURE

Fagiolini sbiancati, pomodoro cuore di bue, limoni marinati, olive taggiasche, gamberi scottati, pinoli
Bleached green beans, beefsteak tomato, marinated lemons, black olives, seared shrimps, pine nuts

LANGAROLA

Misticanza, carne marinata al Nebbiolo, toma di Roccaverano, sedano, nocciole tritate grossolane
Green salad, beef marinated with Nebbiolo, Roccaverano cheese, celery, chopped hazelnuts

LOGGIATO

Insalata belga a barchetta, pecorino sardo cubettato, zucchine grigliate, uvetta sultanina, mandorle tostate
Belgium salad, diced Sardinian Pecorino cheese, grilled zucchini, sultanas, toasted almonds

1 GELATI – ICE-CREAMS

COPPA ESTIVA

Frutta fresca (fragole, mirtilli, melone, pesca), gelato alla crema, panna montata e coulis di frutti rossi
Fresh fruits (strawberry, blueberry, melon, peach), vanilla ice-cream, whipped cream and red fruits coulis

€ 6.00

COPPA ESOTICA

Frutta fresca (ananas), gelato al mango e sorbetto all'ananas e zenzero
Fresh fruits (pineapple), mango ice-cream and ananas and ginger sorbet

€ 6.00

COPPA BACIO

Crumble alla nocciola, gelato alla nocciola, panna montata, salsa al gianduja e granella di nocciole
Hazelnut crumble, hazelnut ice-cream, whipped cream, gianduja sauce and chopped hazelnuts

€ 6.00

AFFOGATO AL CAFFÈ

Gelato al fior di latte, espresso, panna montata, cacao
Milk ice-cream, espresso coffee, whipped cream and cocoa

€ 6.00

CIOCOBANANA

Gelato al cioccolato, banane, meringa, gocce di cioccolato
Chocolate ice-cream, bananas, meringue, chocolate drops

€ 6.00

COPPA GELATO 2 GUSTI A SCELTA € 3.50
(2 scoops ice-cream bowl of your choice)

COPPA GELATO 3 GUSTI A SCELTA € 4.50
(3 scoops ice-cream bowl of your choice)

Gusti disponibili / *available flavors:*

CREMA, NOCCIOLA, CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE, LIMONE, MANGO, MELA VERDE
Cream, Hazelnut, Chocolate, Milk, Lemon, Mango, Green Apple

LA PASTICCERIA – PASTRY

BISCOTTI (*Biscuits/Cookies*) € 0.70

MINI-CROISSANT € 0.90

CROISSANT albicocca, vuoto, integrale al lampone, crema, pain au chocolat, fagottino mele e crema
(apricot jam, empty, whole wheat raspberry jam, cream, pain au chocolat, apple and cream dumpling) € 1.20

CROSTATINE DI MARMELLATA albicocca (*apricot jam tarts*) € 3.00

CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA (*fresh fruits tarts*) € 4.00

DOLCI DELLA VETRINETTA (*pastry from the cabinet*) € 5.00

CAFFETTERIA – CAFETERIA

ESPRESSO e le sue varianti (<i>Espresso and its variations</i>)	€ 1.50
DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG tazza piccola (<i>Decaf, Barley, Ginseng in a small cup</i>)	€ 1.60
DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG tazza grande (<i>Decaf, Barley, Ginseng in a big cup</i>)	€ 1.70
CAFFÈ CORRETTO (<i>coffee with alcohol</i>)	€ 2.00
CAFFÈ CON GELATO (<i>coffee with ice-cream</i>)	€ 3.00
CAFFÈ CON PANNA MONTATA (<i>coffee with whipped cream</i>)	€ 2.00
CAFFÈ SHAKERATO (<i>shaken coffee</i>)	€ 3.00
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO (<i>shaken coffee with alcohol</i>)	€ 3.40
MAROCCHINO Classico, Decaffeinato, Orzo, Ginseng (<i>Maroccan coffee Classic, Decaf, Barley, Ginseng</i>)	€ 1.70
MAROCCHINO CON NUTELLA (<i>Maroccan coffee with Nutella</i>)	€ 2.40
CAPPUCCINO Classico, Decaffeinato, Orzo, Ginseng (<i>Cappuccino Classic, Decaf, Barley, Ginseng</i>)	€ 1.50
CAPPUCCINO CON PANNA MONTATA (<i>Cappucicno with whipped cream</i>)	€ 2.50
CAPPUCCINO E MAROCCHINO DI SOIA (<i>soy cappuccino and soy maroccan</i>)	€ 2.00
LATTE BIANCO (<i>white milk</i>)	€ 1.50
LATTE MACCHIATO (<i>milk with coffee</i>)	€ 1.70
LATTE BIANCO DI SOIA (<i>white soy milk</i>)	€ 1.70
LATTE MACCHIATO DI SOIA (<i>soy milk with coffee</i>)	€ 2.00
LATTE E RHUM (<i>milk with rhum</i>)	€ 2.50
PUNCH arancia, mandarino, rhum (<i>Punch orange, tangerine, rhum</i>)	€ 2.70
RABARBARO (<i>Rhubarb</i>)	€ 2.70
CHINA MARTINI	€ 2.70
SPREMUTA arancia, arancia-limone, arancia-lime (<i>Juice orange, orange-lemon, orange-lime</i>)	€ 3.00

TÈ, TISANE E INFUSI – TEAS AND INFUSIONS

€ 3.00

SPECIAL JASMINE

(Green tea)

Pregiato tè al gelsomino a foglia intera

Fine whole leaf jasmine tea

PAI MU TAN

(White tea)

Una specialità assoluta: tè bianco cinese Peonia Bianca

An absolute specialty: White Chinese tea Peonia Bianca

MENTA E VERBENA

(Mint and verbena)

MENTA E CIOCCOLATO

(Mint and chocolate)

CAMOMILLA

(Chamomille tea)

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA

(Digestive infusion)

MENTA PIPERITA

(Mint infusion)

VANIGLIA

(Vanilla)

IBISCO

(Hibiscus)

Miscela di frutti e fiori dalle proprietà purificanti

Blend of fruits and flowers with purifying properties

AFRICAN DREAM

Miscela di rooibos dell' Africa, mela e fiori di gelsomino

Blend of rooibos from Africa, apple and jasmine flowers

NOTTI IN TIBET

Miscela di frutti e spezie dal gusto dolce e agrumato

Sweet and citrusy blend of mixed fruits and spices

ENERGY

(Mixed red fruits)

Una carica di energia in più per affrontare la giornata

An extra charge of energy to face the day

INSPIRE ME

(Mixed herbs infusion)

Una carica di energia in più per affrontare la giornata

An extra charge of energy to face the day

RELAXING

(Mixed herbs infusion)

Miscela di erbe dalle proprietà calmanti e addolcenti

Blend of herbs with soothing and softening properties

EQUILIBRIUM

(Citrus flavor)

Agrumata, allevia la stanchezza mentale, adatta anche ai bambini

Citrusy, relieves mental fatigue, also suitable for children

VIN BRULÉ

(Digestive infusion)

Miscela dalle proprietà digestive con gli ingredienti utilizzati per la preparazione di vin brulé e grog

Blend with digestive properties composed by vin brulé and grog ingredients

IL SOGNO DI

MICHELANGELO

(Chestnuts and cream)

Miscela di tè Oolong, al profumo di castagna e panna.

Blend of Oolong teas with the scent of chestnuts and cream

ACQUE E BIBITE WATERS AND BEVERAGES

SPAREA naturale/frizzante (<i>still/sparkling</i>)	
50 cl.	€ 1.70
75 cl.	€ 2.50
TONIC, LEMON-TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER	€ 3.20
COCA COLA Classica, Zero	€ 3.20
LURISIA: aranciata, chinotto e gazzosa	€ 3.20
SUCCHI DI FRUTTA E SCIROPPI (<i>Fruit juices and syrups</i>)	€ 3.00
ESTATHÉ Limone, Pesca (<i>lemon and peach iced tea</i>) e CEDRATA TASSONI	€ 3.00
RED BULL	€ 3.50

I VINI A BICCHIERE – GLASS WINES

PROSECCO – Veneto	€ 4.00
ALTA LANGA – Piemonte	€ 5.00
FRANCIACORTA BRUT Lombardia	€ 5.50
FRANCIACORTA ROSÉ – Lombardia	€ 6.00
CHAMPAGNE	€ 10.00
LANGHE FAVORITA – Piemonte	€ 4.00
SAUVIGNON – Piemonte	€ 4.00
GEWURZTRAMINER – Trentino Alto-Adige	€ 5.00
DOLCETTO D'ALBA – Piemonte	€ 4.00
LANGHE NEBBIOLO – Piemonte	€ 5.00
BARBERA – Piemonte	€ 4.00
PINOT NOIR – Trentino Alto-Adige	€ 5.00

BIRRE E BIRRE ARTIGIANALI BEERS AND CRAFT BEERS

MENABREA bott. 33cl	€ 4.00
COLOMBA, blanche (<i>blanche</i>), bott. 33 cl	€ 4.00
CORSICAN IPA, India Pale Ale, bott. 33 cl.	€ 4.00
PIETRA, ambrata (<i>amber</i>), bott. 33 cl.	€ 4.00
JENLAIN AMBREE, ambrata (<i>amber</i>), bott. 33 cl.	€ 4.00
JENLAIN BLONDE, bionda (<i>blonde</i>), bott. 33 cl.	€ 4.00
PIETRA STRONG, ambrata (<i>amber</i>), bott. 33 cl.	€ 4.00
BIÈRE DU MOULIN, chiara (<i>lager</i>), bott. 50 cl.	€ 5.50

BIRRIFICIO GILAC, Rivoli (TO) BREWERY GILAC, Rivoli (TO) bott. 33 cl

DORITA, bionda (<i>blonde</i>)	€ 4.60
CEASAR, chiara ambrata (<i>amber</i>)	€ 4.80
ASIA, rossa doppio malto (<i>double malt</i>)	€ 4.80
LUCE, ambrata doppio malto (<i>amber double malt</i>)	€ 5.00
MELANIE, doppio malto (<i>double malt</i>)	€ 4.80

APERITIVI – APERITIFS

APERITIVI CLASSICI (Crodino, Aperol
soda, Sanbitter, Bitter Campari, Aperol ...)
Classic aperitifs € 3.50

APERITIVI CON CORREZIONE € 4.50
Aperitifs with additional alcohol

SPRITZ FAMILY

€ 6.00

VENEZIANO (Aperol Spritz)
Aperol, Prosecco, soda water

CAMPARI SPRITZ
Bitter Campari, Prosecco, soda water

HUGO SPRITZ
Prosecco, profumo di fiori di sambuco, soda water
Prosecco, scent of elderflower, soda water

MARTINI ROYALE
Martini rosè, Prosecco

CAMILLO BENSO
Punt e mes (*vermouth*), Prosecco, soda water

VITTORIO ALFIERI
Bitter Rinomato, Prosecco, soda water

PRE-DINNER

€ 6.00

AMERICANO
Bitter Campari, Vermouth Rosso

BLOODY MARY
Vodka, limone, sale, pepe, tabasco, salsa worcester,
pomodoro
*Vodka, lemon, salt, pepper, tabasco, worcester sauce,
tomato*

DAIQUIRI
Rhum, succo di limone, sciroppo di zucchero
Rhum, lemon juice, sugar syrup

DRY MARTINI (COCKTAIL MARTINI)
Gin, Vermouth dry

KIR
Vino bianco secco, crème de Cassis
Dry white wine, crème de Cassis

MANHATTAN
Canadian whiskey, Vermouth Rosso, Angostura

NEGRONI
Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso

NEGRONI SBAGLIATO
Prosecco, Vermouth Rosso, Angostura

NEGROSKY
Vodka, Bitter Campari, Vermouth Rosso

GLI STUZZICHINI – APPETIZERS

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO , PAN BIOCHE E BURRO (*Smoked salmon carpaccio,
brioche bread and butter*) € 12.00

SELEZIONE DI SALUMI (*Selection of cold cuts*) € 14.00

ACCIUGHE AL VERDE E PAN BRIOCHE (*Anchovies with green sauce and brioche bread*) € 9.00

SELEZIONE DEI FORMAGGI DELLE VALLI CUNEESI (*Selection of cheeses from our valleys*) € 11.00

ANY TIME

€ 6.00

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, succo di lime (*lime juice*), cranberry

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, gin, rhum, tequila, triple sec, sweet & sour, coca cola

MARGARITA

Tequila, triple sec, limone (*lemon*)

SEX ON THE BEACH

Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, cranberry
Vodka, peach liquor, orange juice, cranberry

GIN / VODKA & TONIC OR LEMON

RHUM / VODKA & COLA

BOURBON & GINGER ALE

SPARKLING

CHAMPAGNE COCKTAIL € 9.00

Champagne, cognac, zucchero in zolletta (*sugar cube*), angostura

KIR ROYALE € 7.00

Franciacorta D.O.C.G., crème de Cassis

LE PROPOSTE DEL BARMAN

€ 6.00

MOSCOW MULE

Lime, vodka, ginger beer

LONDON MULE

Lime, gin, ginger beer

DOLCE VITA

Vermouth rosé, Aperol, triple sec, succo d'arancia (*orange juice*)

DRIVER'S DRINK

€ 4.00

LOGGIATO COCKTAIL

Mix di succhi di frutta abbinati ad uno sciroppo
Fruit juices mix with a syrup

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale & granatina (*grenadine*)

VIRGIN MARY

Pomodoro, sale, pepe, tabasco, Worcester, limone
Tomato, salt, pepper, tabasco, Worcester, lemon

VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI FLAVORED AND LIQUEUR WINES

PORTO € 4.00

VERMOUTH MANCINO, secco o
amaranto (*dry or amaranth*) € 4.00

VERMOUTH MANCINO VECCHIO € 6.50

VERO VERMOUTH € 4.50

LUSTAU € 4.50

MULASSANO € 4.50

AFTER DRINK

€ 6.00

GOD FATHER

Whiskey, Amaretto Disaronno

IRISH COFFEE

Zucchero di canna, irish whiskey, caffè,
panna liquida

Brown sugar, irish whiskey, coffee, single cream

WHITE RUSSIAN

Vodka, liquore al caffè, panna liquida
Vodka, coffee liquor, single cream

GIN TONIC THERAPY

€ 7.00

HENDRICK'S

Gin scozzese, prodotto con 11 specie botaniche e un'infusione finale di petali di rosa e cetriolo
Scottish gin, produced with 11 botanical species and a final infusion of rose and cucumber petals

ROBY MARTON GIN

Gin italiano, complesso, ben strutturato e secco con note di liquirizia e zenzero
Italian dry gin, complex, well-structured, with notes of licorice and ginger

UPPERCUT

Gin prodotto in Belgio. Un distillato molto complesso con note di liquirizia e fragola
Gin produced in Belgium, very complex with licorice and strawberry notes

SOLO WILD GIN

Gin sardo, prodotto prima con un'infusione di 30 giorni poi distillato artigianalmente. Unico...
Unique Sardinian gin, produced with a 30 days infusion and then hand-distilled

LEFT HOOK

Gin prodotto in Belgio. Distillato con un mix botanico insolito, dai sapori unici... da provare
Gin produced in Belgium. Distillate with an unusual flavorful botanical mix... worth a try

JAWBOX

Gin irlandese molto bilanciato con sentore di agrumi e pepe
Irish gin well balanced with hints of citrus and pepper

GARDEN SWIFT

Il gin, prodotto nella regione del Cotswolds, è fatto con 34 specie botaniche ed è descritto come "il gin più complesso del Regno Unito": caratterizzato dall'aroma di scorza di arancia rossa e foglie di albero di lime e ha una base alcolica di grano inglese. Ottimo da assaporare da solo o miscelato
This gin is produced in the Cotswolds region and it's made with 34 botanical species and it's described as «the most complex gin in UK»: characterized by its red orange peel and lime tree leaves aroma and it has an alcoholic base of English wheat. Perfect to savor alone or blended

NIKKA COFFEY GIN

Gin giapponese prodotto con 11 specie botaniche e agrumi. Un gin molto piacevole
Japanese gin made with 11 botanical species and citrus. Very pleasant gin



IL LOGGIATO
LOUNGE BAR

Per i **VINI**, abbiamo creato una carta “dedicata” con le nostre proposte al bicchiere: la carta dei vini di “Antiche Volte” è sempre a Vostra disposizione.

*For different **WINES**, you can find a special list of drinks for a glass of wine. We also propose some wines that are perfect for the happy hour. The wine list from our restaurant “Antiche Volte” is always at your disposal.*



Tutti i nostri panini sono preparati al momento dell'ordine. Vengono preparati con pane fatto in casa e con una selezione dei migliori salumi e formaggi.

All our sandwiches are freshly made upon ordering. They are made with home made bread, our cold cuts selection and the best local cheese.



I nostri gelati sono prodotti artigianalmente e non contengono grassi vegetali, sapori artificiali o glutine.

Our ice-creams are homemade, and they do not contain vegetable fats, artificial flavors or gluten.