Élite Café Giulia

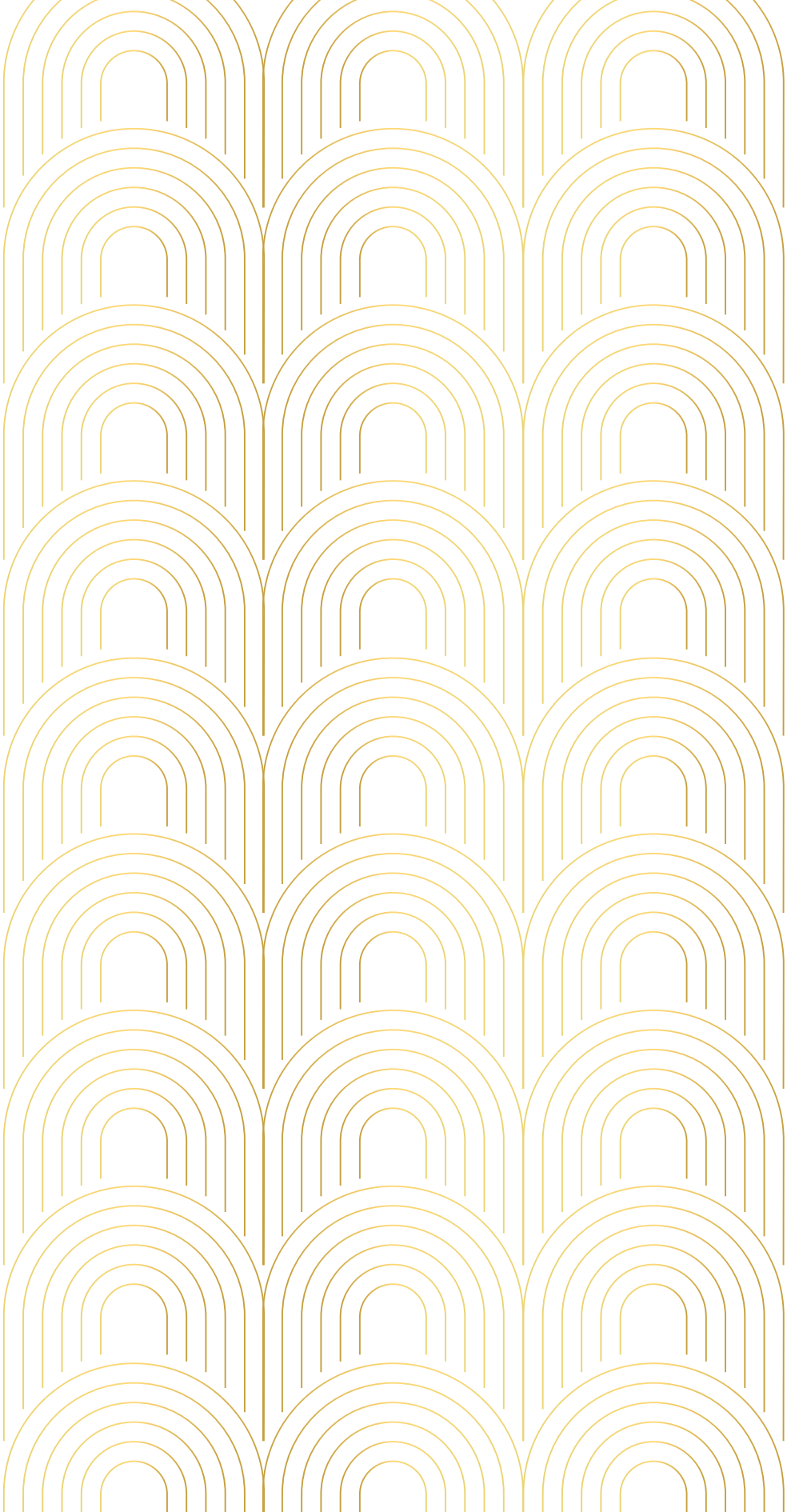
Leonessa Luxury Experience

Carmine Leonessa



Élite Cafè Giulia

Madonna dell'Arco
Sant'Anastasia
081 530 7387
www.leonessaexperience.com
info@leonessaexperience.com



CAFFETTERIA 4
CAFFÈ - CAFFÈ SPECIALI

SOFT DRINK 7
BEVANDE

GLUTEN FREE 9
SELECTION

COLAZIONE 10
CLASSICA - FIT

PASTICCERIA 12
PASTICCERIA ARTIGIANALE

ROSTICCERIA 13
FOOD EXPERIENCE

APERITIVI 14
IBA - SPRITZ - ANALCOLICI

LA BIRROTECA 16
ARTIGIANALI - CLASSICHE

LA CANTINA 17
VINI - BOLLICINE

DISTILLATI 18
LIQUORI - AMARI

CAFFETTERIA

Caffè	2
Caffè corretto	2,5
Caffè decaffeinato	2,5
Crema caffè	3,5
Crema Caffè con panna	5
Caffè d'orzo	2,5
Caffè nocciola	3
Caffè Ginseng	2,5
Caffè macchiato	2,5
Caffè con panna	4
Caffè shakerato	4
Caffè freddo	3
Caffè macchiato freddo	3
Caffè schiumato freddo	3

I CAPPUCCINI

Cappuccino	3
Cappuccino decaffeinato	3,5
Cappuccino corretto	3,5
Cappuccino di soia	3,5
Latte bianco	2

SELEZIONE CAFFÈ GIULIA



Caffè Brontese 5
Salsa di pistacchio
Caffè espresso
Crema di latte calda o panna montata
Granella di pistacchio



Anema e Core Caffè 5
Crema di nocciola
Crumble croccante
Caffè espresso
Panna montata alla vaniglia
Granella di nocciola



Mokaccino style 5
Salsa di cioccolato
Crema di latte calda
Caffè espresso
Panna montata alla vaniglia
Scaglie di cioccolato



Marocchino style 4
Salsa di cioccolato
(o nocciola, amaretto, zabaione)
Caffè espresso
Cacao in polvere
Crema di latte calda



Caffè Tiramisù 5
Salsa allo zabaione
Caffè espresso
Cacao in polvere
Crema di latte calda o panna montata



Caffè Orientale 5
Salsa di amaretto
Caffè espresso
Panna montata alla vaniglia
Mandorle tritate e spolverata di cannella



Caffè Cocktail 7
Sciroppo di vaniglia
Caffè espresso
Panna montata

ÉLITE CAFÈ GIULIA - LEONESSA LUXURY EXPERIENCE

CIOCCOLATE E TÈ

Un abbraccio caldo e intenso.
Un viaggio sensoriale nelle note
del cacao più pregiato, firmato Domori.

Cioccolata calda al latte	5
Cioccolata calda fondente	5
Cioccolata calda con panna	6
Cioccolata calda corretta alla strega	6
Cioccolata calda corretta al Rum Zacapa	7

Un rito di raffinato benessere.
Un viaggio aromatico tra le miscele
più esclusive, firmato Dammann Frères.

Camomilla	5
Tè caldo	5
Tè e Tisana	5

Il viaggio aromatico preferito potrà essere
scelto direttamente dal nostro elegante
cofanetto in legno servito al tavolo.

SOFT DRINK

Acqua frizzante / naturale	2,5
Granita	5
Latte di mandorla	4
Latte e menta	4
Orzata	3,5
Frullato	6
Spremuta arancia	4,5
Succo di frutta	4
Sarchiapone	2,5
Red Bull	5
Red Bull corretta	7,5
Schweppes Jerez	5
Coca Cola	4
Coca Cola zero	4
Fanta	4
Figà	5
Gatorade	4,5
Ginger Beer	4
Ginger Ale	4
Lemon soda	4

SOFT DRINK

Oran Soda	4
Schweppes	4
Sprite	4
Tè freddo al limone	4
Tè freddo a pesca	4
Tropical	4

GLUTEN FREE
SELECTION

Biscotteria 4,5
- Occhio di bue con marmellata alle fragole
- Occhio di bue con marmellata all'albicocca
- Occhio di bue al cioccolato black & white
- Occhio di bue al cioccolato
- Occhio di bue al pistacchio
- Brownie al cioccolato fondente
- Crostatina con marmellata all'albicocca
- Crostatina con marmellata al cioccolato
- Ferro di cavallo al cioccolato
- Biscotto all'amarena

Muffin 4,5
con goccie di cioccolato

Brioche 4,5

Pizza bufalina 6

GLUTEN FREE

COLAZIONE

Cornetto	2,5
Cornetto mignon	1,2
Bomba	3
Bomba piccola	2
Brioche	2,5
Graffa	2,5
Pasticciotto	2,5
Sfogliatella riccia	3
Sfogliatella frolla	3
Treccia farcita	3
Cornetto integrale	2,5
Cornetto ischitano	2,5
Cornetto sfoglia	2,5

THE ÉLITE CONTINENTAL BREAKFAST

La nostra Selezione d'Eccellenza per un inizio giornata di gusto e benessere: un perfetto equilibrio tra Pasticceria e Gastronomia rielaborato in chiave PROTEICA, FIT e SALUTARE.

Barretta FIT	4
Biscotto FIT	2,5
Cappuccino Special	5
Cheesecake FIT	6
Ciambella FIT	5
Crostata FIT	5
French Toast	8
Frutta secca	2
Pancake	5
Pancake Special	8
Panettone	40
Salmone Avocado e Frutti di bosco	16
The FIT Special	7
Uova e Bacon	10
Scrambled Eggs (Uova strapazzate)	7
Yogurt	5
Yogurt Special	7

PASTICCERIA

Un'eredità di dolcezza che si rinnova ogni giorno. Tutta la sapienza e la passione della nostra storica tradizione pasticcera si trasformano in creazioni Élite, per un'esperienza di gusto memorabile che conquista i sensi.

Monoporzione	5
Monoporzione Special	6
Pasticceria classica	3,5
Mignon	1,5
Mignon Special	2
Paste di mandorla	1,8

LE CROSTATE

Crostata crema e amarene	5
Crostata Nutella	5
Crostata nocciola e Nutella	5
Crostata pistacchio	5
Crostata albicocca	5
Crostata frutti di bosco	5
Crostata di mele	5
Crostata Amalfitana (con limoni della Costiera)	5

ROSTICCERIA

L'espressione salata del Buon Gusto: una selezione quotidiana di capolavori artigianali in cui l'eccellenza delle materie prime incontra la creatività della nostra gastronomia per una pausa indimenticabile.

Margherita	3
Marinara	2,5
Parigina	3,5
Degustazione Rosticceria Mignon 10pz	5

APERITIVI

Calice prosecco	7

WELCOME TO IBA

Hugo	9
Paloma	12
Negroni	9
Negroni sbagliato	9
Bellini	9
Rossini	9
Garibaldi	9
Americano	9

SPRITZ SELECTION

Campari Spritz	9
Violet Spritz	10
Amalfi Spritz	10
Hugo Spritz	9
Aperol Spritz	9
Élite Leonessa Experience	12
Lady Spritz	9
Italicus Spritz	10
Ocean blu Spritz	10

COCKTAIL INTERNATIONAL IBA

Cosmopolitan	10
Mojito	9
Piña Colada	8
Moscow Mule	10
Margarida	9

CLASSIC AFTER DINNER IBA

Gin Tonic	9
Selezione Gin	
Gin Mare	12
Gin Hendrick's	12
Gin Tanqueray	12
Gin Old Fashioned	9
Gin Aviation	10
Gin Manhattan	8
Espresso Martini	7

DRINK ANALCOLICI

Melody Blu	8
Smeraldo rosso	8
Love Kiss Passion	8

LA BIRROTECA

LE ARTIGIANALI

Agricola Chiara cl.55 — 7
Provenienza: Italia
Tipologia: Lager
Gradazione: 5°
Colore: Oro chiaro
Aroma: Intenso

Riegele Privat cl.50 — 7
Provenienza: Germania
Tipologia: Lager
Gradazione: 5,2°
Colore: Biondo
Aroma: Luppolo vellutato

Riegele Augustus Weisse cl.50 — 7
Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: Rosso Ambrato
Aroma: Fruttato maturo

Lupulus Blonde cl.75 — 18
Provenienza: Germania
Tipologia: Strong Ale
Gradazione: 8,5°
Colore: Biondo
Aroma: Profumi freschi di luppolo

LE CLASSICHE

Ceres	6
Tennent's	6
Corona	6
Heineken	6
Peroni Nastro Azzurro	5

LA CANTINA

I CALICI

Calice Aglianico	6
Calice Falanghina	6

VINI ROSSI

Campofiorin Masi	25
Primitivo 60 San Marzano	45
Amarone Masi	60

VINI BIANCHI

Hofstatter De Vite	25
Blangé Ceretto	35

BOLLICINE

Millesimato Luxury	30
Elém Ice esaltato da deliziosi spiedini di frutta	40
Moët Chandon Ice esaltato da deliziosi spiedini di frutta	120
Clicquot Saint Pétersbourg esaltato da deliziose coppe di fragole	120
Ruinart Blanc de Blancs esaltato da frutta fresca di stagione	150
Dom Pérignon esaltato da tartalette alla frutta	320

LIQUORI
ARTIGIANALI
SELEZIONE LEONESSA

Limoncello	5
Meloncello	5
Albicocca pellecchiella	5
crema di babà	5
Crema al pistacchio	5
Nocino	5

AMARI

Passito di Pantelleria Florio	6
Amaro Florio	6
Amaretto Disaronno	5
Amaro del Capo	5
Amaro Averna	5
Amaro Borsci	5
Amaro Cynar	5
Fernet Branca	5
Jägermeister	5
Amaro Lucano	5
Amaro Montenegro	5
Amaro Petrus	5
Amaro Unicum	5
Amaro Jefferson	7

WHISKY

Black Label	8
Chivas Regal	7
Four Roses	7
Glen Grant	7
J&B	7
Jack Daniel's	7
Johnnie Walker Red Label	7
Jameson	8
Jim Beam	8
Nikka	10
Lagavulin	13
Macallan	14
Oban	14
Talisker	14

COGNAC & BRANDY

Calvados	8
Camus	10
Courvasier	8
Hennessy	10
Cardinal Mendoza	9
Brandy XO vent'anni	14
Francois Peyrot	9

RUM

Diplomatico	10
Navy Island	9
Zacapa 23	10
Zacapa XO	14
Eminente	9
Don Papa	10

GRAPPA

Culto	6
Berta	10
Diciotto Lune	8
Stravecchia	8
Bianca	7
Of	8

Élite Café Giulia

Leonessa Luxury Experience

Carmine Leonessa

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

Élite Cafè Giulia

Madonna dell'Arco

Sant'Anastasia

081 530 7387

www.leonessaexperience.com

info@leonessaexperience.com