

MARONI

BAR PASTICCERIA

1981

*de
Pastine
dei Dolci*

**PRODUZIONE ARTIGIANALE
DEI PRODOTTI DI PASTICCERIA**

*de
fatine
dei Dolci*



MARONI
BAR PASTICCERIA 1981





de
fctone
dei Dolci

WWW.BARMARONI.IT





PASTICCERIA

(A1, A3, A7, A8)

	€
BRIOCHES	1,50
BRIOCHES VEGANA	2,00
PASTICCERIA MIGNON <i>Pâtisserie mignon</i>	1,20
TRANCIO DI TORTA <i>Slice of cake</i>	4,00
STRUDEL <i>Apple strudel</i>	3,50
DOLCE MONOPORZIONE <i>Sweets single portion</i>	4,00
BISCOTTI / <i>Cookies</i>	
DA	0,80
A	1,50

PRODUZIONE ARTIGIANALE DEI PRODOTTI DI PASTICCERIA

ARTISAN PRODUCTION
OF PASTRY PRODUCTS



GLUTEN FREE

	€
BRIOCHES <i>Brioches</i>	3,00
TRANCIO PIZZA <i>slice of pizza</i>	6,00
PASTICCERIA ASSORTITA <i>Assorted pastry</i>	2,00
PRIMI PIATTI* <i>First dishes</i>	12,00
BIRRA GLUTEN FREE <i>Gluten Free beer</i>	0,33 L. 4,50

CAFFETTERIA



	€
CAFFÈ	1,20
CAFFÈ DEC.	1,40
CAFFÈ CORRETTO	1,80
MACCHIATONE (A7)	1,60
MAROCCHINO (A7)	1,50
CAPPUCCINO (A7)	1,80
CAPPUCCIONE (A7)	3,40
LATTE MACCHIATO (A7)	2,70
CAFFÈ AMERICANO (A7)	IT 1,70 UK 2,00
CAFFÈ ORZO	PICCOLO 1,30 GRANDE 1,80
CAFFÈ GINSENG (A7)	PICCOLO 1,30 GRANDE 1,80
THE	2,00
INFUSI ASSORTITI <i>Mixed infusion</i>	3,00
CAMOMILLA <i>Chamomile</i>	2,00
PUNCH	3,00
CIOCCOLATA (A7, A8) <i>Chocolate</i>	3,00
CIOCCOLATA BIANCA <i>White Chocolate (A7, A8)</i>	3,50
AGGIUNTA PANNA (A7) <i>+ cream</i>	0,50
 VEGAN BEVANDA DI SOIA	
opzione vegan con bevanda di soia (A6) <i>vegan option with soy drink</i>	€ 0,50
opzione latte delattosato <i>delactosed milk option</i>	€ 0,50



WWW.BARMARONI.IT



Le fotografie sono puramente illustrative / Images shown are indicative only.



CENTRIFUGHE

CENTRIFUGES

ESTIVE / SUMMER

DISSETANTE
PESCA, ANGURIA, FRAGOLA
peach, watermelon, strawberry

5,00

DEPURANTE
MELONE, PESCA, ZENZERO
melon, peach, ginger

5,00

DRENANTE
POMPELMO, CETRIOLO, MENTA
grapefruit, cucumber, mint

5,00

SUPER ABBRONZANTE
ALBICOCHE, PRUGNE, MELONE
apricots, plums, melon

5,00

INVERNALI / WINTER

DEPURANTE INVERNALE
ANANAS, MELA, SEDANO
pineapple, apple, celery

5,00

VITAMINA C
CAROTA, ARANCIA
carrot, orange

5,00

RILASSANTE
POMODORO, BASILICO, CETRIOLO
tomato, basil, cucumber

5,00

PER SPORTIVI
ARANCIA, PREZZEMOLO, CETRIOLO
orange, parsley, cucumber

5,00



COLAZIONI

BREAKFAST

CLASSICA (A7, A8, A1, A3)
CAPPUCCINO, BRIOCHES, SPREMUTA
cappuccino, croissants, juice

6,50

VEGANA (A6)
CAPPUCCINO SOIA,
BRIOCHES VEGANA, CENTRIFUGA
soy cappuccino, vegan brioches, centrifuge

8,50

PER SPORTIVI (A7, A8)
CAFFÈ, CEREALI, FRUTTA DI STAGIONE,
YOGURT O LATTE
*coffee, cereals, seasonal fruit,
yogurt or milk*

9,00

DEPURANTE (A7, A8)
CAFFÈ AMERICANO, SPREMUTA,
PANE BURRO E MARMELLATA,
YOGURT
*American coffee, juice,
bread butter and jam, yogurt*

11,00

CONTINENTALE (A3, A7)
AFFETTATO, FORMAGGIO, POMODORI,
UOVA E CAFFÈ AMERICANO
*cold cuts, cheese, tomatoes, eggs and
German coffee*

12,00





GELATI

	€		€
COPPA MISTA (A7, A8) <i>Mixed cup</i>	PICCOLA 3,50 GRANDE 6,00	COPPA YOGURT (A7, A8) GELATO, MACEDONIA, YOGURT, PANNA <i>ice cream, fruit salad, yogurt, cream</i>	8,50
EISKAFFEE (A7, A8) GELATO, CAFFÈ, PANNA <i>ice cream, coffee, cream</i>	5,50	COPPA FRAGOLE (A7, A8) GELATO, FRAGOLE, PANNA <i>ice cream, strawberries, cream</i>	8,50
EISSCHOKOLADE (A7, A8) GELATO, CIOCCOLATO, PANNA <i>ice cream, chocolate, cream</i>	5,50	COPPA FATINE (A5, A7, A8) GELATO, CROCCANTE, MIELE, PANNA <i>ice cream, crunchy, honey, cream</i>	8,50
EIS WHISKEY (A7, A8) GELATO, WHISKEY <i>ice cream, whiskey</i>	7,50	BANANA SPLIT (A7, A8) GELATO, BANANA, PANNA <i>ice cream, banana, cream</i>	8,50



FRAPPÈ

MILKSHAKE

	€		€
GUSTI DI GELATO MISTI (A7, A8) <i>flavours of ice cream</i>	4,00	FRUTTA DI STAGIONE (A7) <i>seasonal fruit</i>	5,00
		OPZIONE VEGAN CON BEVANDA DI SOIA (A6) <i>vegan option with soy drink</i>	+0,50



FRULLATI

SMOOTHIES





Le fotografie sono puramente illustrative / Images shown are indicative only.



INSALATE

SALADS

	€		€
MISTA INSALATA, POMODORI, CAROTE <i>salad, tomatoes, carrots</i>	5,00	CLAUDIA (A7) INSALATA, RADICCHIO ROSSO, PERA E GRANA <i>salad, red chicory, pear and grana cheese</i>	7,00
GUSTOSA INSALATA, POLLO, POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA, OLIVE NERE <i>salad, chicken, tomatoes, cucumbers, onion, black olives</i>	9,00	LAURA (A7) INSALATA, RUCOLA, MAIS, CAROTE, POMODORI, MOZZARELLA <i>salad, rocket, corn, carrots, tomatoes, mozzarella</i>	6,00
NIZZARDA (A3, A4, A7) INSALATA, TONNO, OLIVE, MOZZARELLINE, PEPERONI, UOVO <i>salad, tuna, olives, mozzarella, peppers, egg</i>	7,50	ALICE INSALATA, CIPOLLA, CAROTE <i>salad, onion, carrots</i>	5,00



PIATTI CALDI

HOT DISHES

	€		€
LASAGNE BOLOGNESE (A1, A3, A7, A9)	9,00	SPAGHETTI CARBONARA (A1, A3, A7)	9,00
SPAGHETTI AL POMODORO (A1)	9,00	ZUPPA <i>soup</i> (A9)	9,00



PIATTI FREDDI

COLD DISHES

	€		€
RIVA DEL GARDA (A7) CARNE SALADA CRUDA, GRANA E OLIO <i>raw salted meat, grana cheese and oil</i>	15,00	CRUDO E MELONE <i>raw ham, melon</i>	12,00
CAPRESE (A7) MOZZARELLA, POMODORO, RUCOLA <i>mozzarella, tomato, rocket</i>	10,00	VITELLO TONNATO (A3, A5, A9)	12,00
TAGLIERE MISTO (A7) AFFETTATI, FORMAGGIO, SOTTACETI <i>cold cuts, cheese, pickles</i>		SMALL € 12,00	LARGE € 15,00



PANINERIA

AFFETTATI / SLICED

	€		€
DELICATO (A1, A7, A3) PROSCIUTTO COTTO, UOVA, FORMAGGIO <i>cooked ham, eggs, cheese</i>	6,00	BOSCAIOLO (A1, A7) SPECK, FORMAGGIO, CETRIOLINI <i>speck, cheese, gherkins</i>	6,00
CERES (A1, A7, A3) PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, INSALATA, SALSA <i>cooked ham, mozzarella, salad, sauce</i>	6,00	FATINA (A1, A7) PROSCIUTTO CRUDO, SQUAQUERONE, RUCOLA <i>raw ham, squaquerone, rocket</i>	7,00

BRUSCHETTE

	€		€
CLASSICA (A1) POMODORO, AGLIO, PEPERONCINO <i>tomato, garlic, chili pepper</i>	5,00	MARGHERITA (A1, A7) SALSA POMODORO, MOZZARELLA <i>tomato sauce, mozzarella</i>	5,00

TOAST

	€		€
CLASSICO (A1, A7) COTTO, FORMAGGIO <i>ham, cheese</i>	4,00	FARCITO (A1, A7, A3) COTTO, FORMAGGIO E SALSA <i>cooked, cheese and sauce</i>	4,50

€

TRANCIO DI PIZZA (A1, A7) 3,50
MARGHERITA
slice of pizza

EXTRA + 0,50





PANINERIA

CARNE / MEAT

	€		€
HAMBURGER (A1, A7) HAMBURGER, FORMAGGIO, INSALATA, POMODORO <i>hamburger, cheese, salad, tomato</i>	6,50	HOT DOG (A1, A10) WURSTEL, SENAPE <i>wurstel, mustard</i>	6,50
CLUB SANDWICH (A1, A3, A5, A7, A9, A10) TACCHINO, POMODORO, LATTUGA, SALSA, FORMAGGIO <i>turkey, tomato, lettuce, sauce, cheese</i>	7,50		

VEGETARIANO / VEGETARIAN

	€		€
HAMBURGER SOIA (A1, A6) HAMBURGER SOIA, INSALATA, POMODORO <i>soy burger, salad, tomato</i>	9,00	VEGETARIANO (A1, A7, A3) INSALATA, POMODORO, MOZZARELLA, SALSA <i>salad, tomato, mozzarella, sauce</i>	5,00
MARINAIO (A1, A7, A3, A4) TONNO, POMODORO, MOZZARELLA, SALSA <i>tuna, tomato, mozzarella, sauce</i>	6,50		

PIADINE

	€		€
COTTO (A1, A7) COTTO, MOZZARELLA <i>ham, mozzarella</i>	5,00	BRESAOLA (A1, A7) BRESAOLA, RUCOLA, GRANA <i>bresaola, rocket, parmesan</i>	6,50
CRUDO (A1, A7) CRUDO, MOZZARELLA <i>Parma ham, mozzarella</i>	6,00		



PLANET BEVANDE

Le fotografie sono puramente illustrative / Images shown are indicative only.



BIRRE

BEERS

ALLA SPINA / DRAFT BEER

		€
DOLOMITI PILS	0,2 L.	2,50
PILS ITALIANA	0,4 L.	4,50

ALC. 4,9 %

FORST FELSENKELLER	0,3 L.	3,50
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA		
<i>unfiltered and unpasteurized</i>		

ALC. 5,2 %

BOTTIGLIA / BOTTLE

		€
WEIZEN	0,5 L.	6,00

WEIZEN SENZA ALCOL	0,5 L.	5,50
<i>Alcohol Free weizen</i>		

CORONA	0,35 L.	4,50
---------------	---------	------

BIRRA GLUTEN FREE	0,33 L.	4,50
<i>Gluten Free beer</i>		

BIRRA SENZA ALCOL	0,33 L.	4,00
<i>Alcohol Free beer</i>		



BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEERS

BIRRA DEL BOSCO - FROGGY HOPS	ALC. 5,9 %	0,33 L.	7,00
AMERICAN IPA			

BIRRA DEL BOSCO - PALE WHALE	ALC. 5 %	0,33 L.	7,00
GOLDEN ALE			

BIRRA DEL BOSCO - FOXTAIL	ALC. 5,8 %	0,33 L.	7,00
RED ALE			



Le fotografie sono puramente illustrative / Images shown are indicative only.



VINI

WINES

SPUMANTI / SPARKLING



PROSECCO
VALDOBBIADENE DOCG 3,00 22,00

TRENTO DOC 4,50 30,00

FRANCIACORTA 5,00 40,00

GIULIO FERRARI
TRENTO DOC 180,00

CHAMPAGNE
DEL MESE 65,00

RUINART
BLANC DE BLANCS 140,00

DOM PERIGNON 280,00

CRISTAL ROEDERER 300,00

BIANCHI / WHITE



PINOT GRIGIO 3,00 22,00

MÜLLER THURGAU 3,50 24,00

GEWÜRZTRAMINER 4,00 26,00

LUGANA 4,00 28,00

Rossi / RED



BARDOLINO 3,00 20,00

TEROLDEGO 3,50 25,00

PINOT NERO 4,00 25,00

RIPASSO VALPOLICELLA 4,50 30,00





SOFT DRINKS



€

BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 CL. 3,00
Soft drink

ACQUA MINERALE BICCHIERE 1,00
Mineral water 0,5 L. 1,50

SUCCHI DI FRUTTA BIO 3,50
Fruit juice

SUCCO AL MIRTILLO BIO 4,00
Blueberry juice

AGGIUNTA SCIROPPO 0,80
+ sirup

SPREMUTE 4,00
fresh-squeezed juice

CRODINO 0,2 CL. 3,00

CHINOTTO 0,2 CL. 3,00

SAN BITTER 0,2 CL. 3,00

LEMON SODA 0,2 CL. 3,00

SCHWEPPES LEMON 0,2 CL. 3,00

SCHWEPPES TONICA 0,2 CL. 3,00

FEVER TREE 0,2 CL. 3,00
GINGER ALE

FEVER TREE 0,2 CL. 4,00
GINGER BEER

APERITIVI



€

DELLA CASA ALCOLICO 4,50
House drink NO ALCOL 4,00

AMERICANO 6,00
Vermouth, bitter, soda

AMERICANO KM ZERO 6,50
Alto Lago vermouth, bitter Foletto, soda

NEGRONI 6,50
Vermouth, bitter, gin

NEGRONI KM ZERO 7,00
Alto Lago vermouth, bitter Foletto, gin Luz

SPRITZ



€

NO ALCOL 3,50

APEROL 4,50

CAMPARI 4,50

HUGO 4,50

GARDA 5,00
Prosecco, Picco Rosso, soda

FATINE 5,50
Prosecco, Blu curacao, bitter Pougé

LIMONCELLO 5,00
Prosecco, limoncello, soda

MARTINI ROYAL 5,00
Martini, prosecco, menta
Martini, prosecco, mint





COCKTAIL

	€
BLACK RUSSIAN Vodka, Kahlua	6,50
WHITE RUSSIAN (A7) Vodka, Kahlua, panna / cream	6,50
DAIQUIRI Rum chiaro, succo di lime, zucchero di canna <i>Light rum, lime juice, brown sugar</i>	6,50
GIN FIZZ Gin, succo di limone, zucchero, soda <i>Gin, lemon juice, sugar, soda</i>	6,50
IRISH COFFEE (A7) Caffè, whiskey irlandese, panna <i>Coffee, Irish whiskey, cream</i>	6,50
MANHATTAN Vermouth, rosso, rye whiskey, angostura <i>vermouth, red, rye whiskey, angostura</i>	7,00
MARGARITA Tequila, triple sec, succo lime <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	6,50
WHISKEY SOUR Bourbon whiskey, succo limone, zucchero <i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	6,50
GIN SOUR Gin, succo di limone, zucchero <i>Gin, lemon juice, sugar</i>	6,50
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlua, caffè <i>Vodka, kahlua, coffee</i>	6,50



LONG DRINKS

	€
MAI TAI Rum chiaro, rum scuro, triple sec orzata, lime, granatina, succo di arancia <i>Light rum, dark rum, triple sec barley, lime, grenadine, orange juice</i>	7,00
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, gin, rum, triple sec, succo limone, zucchero e top di Coca <i>Vodka, gin, rum, triple sec, lemon juice, sugar and Coca top</i>	8,00
MOJITO Rum, lime, zucchero, foglie menta, soda <i>Rum, lime, sugar, mint leaves, soda</i>	7,00
CAIPIRINHA Cachaca, zucchero di canna, lime <i>Cachaca, brown sugar, lime</i>	7,00
CAIPIROSKA Vodka, lime, zucchero <i>Vodka, lime, sugar</i>	7,00
CAMPARI ORANGE Bitter campari, succo di arancio <i>Campari bitter, orange juice</i>	7,00
GARIBALDI Bitter Campari, spremuta di arancia <i>Campari bitter, orange juice</i>	8,00
PIÑA COLADA Rum chiaro, ananas, sciroppo di cocco <i>Light rum, pineapple, coconut sirup</i>	8,00
CUBA LIBRE Rum chiaro, succo lime, angostura, zucchero, cola <i>Light rum, lime juice, angostura, sugar, cola</i>	7,00
MOSCOV MULE Vodka, lime, ginger beer <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	7,00



ANALCOLICI



	€
LITTLE ENGINEER Succo ananas, succo arancia, granatina <i>Pineapple juice, orange juice, grenadine</i>	4,50
SHIRLEY TEMPLE Ginger ale, granatina <i>Ginger ale, grenadine</i>	4,50
SUMMERTIME BARBARIAN fragole, succo ananas, succo pompelmo, zucchero <i>strawberries, pineapple juice, grapefruit juice, sugar</i>	5,00
LUCA succo arancio, succo limone, granatina, gingerale <i>orange juice, lemon juice, grenadine, gingerale</i>	4,50



LIQUORI



	€
GRAPPE	
MONOVITIGNO / ACQUAVITE	3,50
ERBE	3,50
DICIOTTO LUNE	4,00
BARRICATE MARZADRO	8,00
WHISKY	
CANADIAN CLUB / GLEN GRANT 5	4,00
JAMESON / JACK DANIEL'S	4,50
GLENLIVET 12	6,00
ARBEG	8,00
BRANDY E COGNAC	
CARDINAL MENDOZA	5,00
REMY MARTIN VSOP	6,00
RUM	
DON PAPA	6,50
DIPLOMATICO	7,00
RESERVA ESCLUSIVA	
KLEREN	7,00
VODKA	
STOLICHNAYA	4,00
GREY GOOSE	5,00
TEQUILA E MEZCAL	
MEZCAL MONTELOBOS	7,50
DON JULIO TEQUILA REPOSADO	8,00
AMARI	
AMARI CLASSICI	3,50
AMARO BRUNO	4,00
JEFFERSON	4,00
MADAME MILU	4,50



Le fotografie sono puramente illustrative / Images shown are indicative only.

GIN



	€
BOMBAY	4,50
LUZ	5,00
HENDRICK'S	5,00
BOBBY'S	6,00
TANQUERAY TEN	6,00
MARE	6,00
MALFY POMPELMO	6,00
VENTO	6,50



TONIC

	€
SCHWEPPE'S TONIC	3,00
TASSONI	3,50
FEVER TREE INDIAN	3,50
FEVER TREE MEDITERRANEAN	3,50
1724	4,00

ALLERGENI

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE A_

Substances and products they cause allergies or intolerances A_

- 1.** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and derived products
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and shellfish products*
- 3.** Uova e prodotti a base di uova *Eggs and egg products*
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and fish products*
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanut and peanut products*
- 6.** Soia e prodotti a base di soia *Soy and products based on soy*
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *Milk and products milk based (including lactose)*
- 8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci (*juglans regia*), noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o del Queensland e i loro prodotti
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts (juglans regia), pecans, walnuts of Brazil, pistachios, Macadamia nuts or Queensland and their products
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and products based on celery*
- 10.** Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and sesame seed products*
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/litro in prodotti di soia
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/liter in products of soy
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini *Lupins and products based on lupins*
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi *Shellfish and shellfish products*

de
Scienze
del Dolci



WWW.BARMARONI.IT

