



Dandy

caffè letterario




coffee, food & wine





PASTICCERIA


TORTE

- CUORE CALDO**  5.00 €
dessert dal cuore morbido e fondente racchiuso in un guscio di soffice tortino
- SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI**  5.00
semifreddo ai tre cioccolati: un trionfo di bontà
- CHEESECAKE**  4.50
cheesecake al caramello salato, frutti di bosco o pistacchi



PANCAKE

- PANCAKE ALLO SCIROPPO D'ACERO**  6.00
un classico, con l'aggiunta di sciroppo d'acero del Canada e frutta secca
- PANCAKE CON YOGURT GRECO** 
pancake fresco ed estivo, con yogurt greco e marmellata delle nostre colline
- PANCAKE AL PISTACCHIO** 
pancake con crema di pistacchi e mirtilli freschi


CRÊPES

- CRÊPES GUSTOSA** 5.00
crêpes alla nutella, frammenti di frutta secca e Grand Marnier
- CRÊPES SFIZIOSA** 
crêpes, marmellata delle nostre colline, formaggio spalmabile e mirtilli freschi

YOGURT

- YOGURT GRANOLA**  5.00
yogurt greco servito con frutta secca e miele
- YOGURT ALLA FRUTTA** 
yogurt greco, frutta fresca di stagione e crumble di biscotti

GLUTEN FREE

- BRIOCHEs**  3.50
brioche dolce vuota
- BROWNIE**  2.50
classico brownie al cioccolato

servizio & coperto € 1.00


i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale






SPEZZA FAME



SANDWICH

BRUSCHETTA GOURMET	7.00 €
prosciutto crudo di Parma, mozzarella pugliese e olio evo	
BRUSCHETTA VEGETARIANA 	7.00
pane ai cinque cereali, avocado, pomodoro fresco e olio evo	
TAGLIERE	17.00
tagliere di salumi e formaggi del territorio, serviti con piadina calda	
DANDY CLUB SANDWICH	10.00
pollo grigliato, guacamole, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, misticanza, salsa Dandy e gocce di tabasco	

SFIZIOSITÀ

SALMON TOAST	9.00
salmone affumicato, avocado, formaggio spalmabile e misticanza	
POLPETTE	7.00
polpette di pollo servite in crema di Parmigiano, misticanza e granella di pistacchi	
FIDATI	7.00
pancake serviti con pancetta croccante, sciroppo d'acero, mirtilli e pistacchi	
POLPETTE VEGETARIANE  	7.00
polpette di carote e spinaci, servite con noci, misticanza e carote	
PIZZA GLUTEN FREE 	10.00
APERITIVO	10.00
scegli una bevanda e noi pensiamo a portarti un piattino di sfiziosità	
APERITIVO ARTIGIANALE	15.00
aperitivo con un calice di Franciacorta, un cocktail premium o birra artigianale	

BRUNCH

- **DANDY CLUB SANDWICH** con pollo grigliato, guacamole, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, misticanza, maionese e tabasco
- **PANCAKE** serviti con sciroppo d'acero
- **FRITTATA** con bacon croccante
- **SPREMUTA D'ARANCIA** fresca & **CAFFÈ AMERICANO** 20.00

servizio & coperto € 1.00

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale






CUCINA



PRIMI PIATTI

TORTELLINI ALLA MORENO tortellini bolognesi serviti in crema di parmigiano e cialda di prosciutto crudo	13.00 €
TAGLIATELLE all'ortica saltatae con prosciutto crudo e porro	9.00
GRAMIGNA gramigna paglia e fieno, saltata panna e salsiccia	9.00

PIATTI GUSTOSI

ORIENT EXPRESS pollo al curry accompagnato da cavolo viola, briciole di feta e noci, spaghetti di zucchine, cialda di prosciutto crudo croccante e filetti di peperoncino	14.00
POLPETTE  riso venere servito con polpette di verdure, crema di Parmigiano Reggiano, tocchetti di zucca al forno e cavolo viola	10.50
DANDY BURGER 200 g. di carne bovina, cheddar, pancetta croccante, cipolla di Tropea, misticanza, salsa Dandy; accompagnato da patate al forno	12.00
CREMA DI ZUCCA crema di zucca servita con bocconcini di pollo impanato e Parmigiano Reggiano	9.50
ARROSTO arrosto di vitello servito con patate al forno	12.00

INSALATE

DANDY SALAD pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar	9.50
VEGAN SALAD   cavolo viola, polpette di verdure, mirtilli, tofu, noci e crostini di pane	10.00

servizio & coperto € 2.00

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale



CAFFETTERIA



CAFFÈ

FILTER COFFEE la "bevanda" americana per eccellenza	2.00 €
CAFFÈ LETTERARIO affascinante alchimia per estrarre un caffè forte, corposo e speziato grazie all'immersione del caffè macinato "grossolanamente" in acqua calda	2.50
FLAT WHITE doppia crema di latte caldo e doppio espresso (280 ml.)	3.00
<i>latte vegetale di soia</i>	+ 0.50

... D' AUTORE

PUGLIESE caffè espresso con essenza di mandorla; servito in ghiaccio	3.00
PANNOSO caffè espresso, panna montata e cacao amaro	3.00
CANNELLA caffè espresso, cioccolato fondente, panna montata e cannella	4.00
AMARETTO caffè espresso, amaretto di Saronno, cacao amaro e crema di latte fredda	4.00

A BASE DI LATTE

AMARENTA crema di latte, amarena Fabbri di Bologna e menta fresca	4.00
CHAI TEA il chai tea contiene cardamomo, cannella e zenzero, tutte spezie dal gusto forte e deciso che danno un sapore quasi piccante al tè nero, con l'unica nota dolce del latte	4.00
COCONUTS crema di latte, cocco, cioccolato fondente e pistacchi	5.00
NUTELLA crema di latte, nutella, panna montata e pistacchi	4.50





BAR

TÈ

TÈ PURI	5.00 €
<ul style="list-style-type: none">• tè VERDE, lung ching: il tè imperiale dal 1600• MATCHA - te verde: tè ricco di vitamine, minerali e caffeina• tè NERO - keemun: il Borgogna dei tè• tè OOLONG, drago nero: aroma intenso e poca caffeina	
TISANE E INFUSI	4.00
<ul style="list-style-type: none">• TISANA BUONUMORE: rooibos, karkadè, mela, arancio e cannella• TISANA DOPOPASTO: camomilla, finocchio, liquirizia ed erbe aromatiche• FUOCO DI CAMINO: karkadè, rosa canina, mela, chiodi di garofano e mandorla	

tutti i nostri tè sono serviti con una selezione di biscotti della casa

COCKTAIL

DANDY SPRITZ	6.00
prosecco, bitter Luxardo e ginger beer	
STUPISCIMI	10.00
gin aromatizzato ai frutti di bosco, essenza di papaya e mandorla; top di acqua tonica	
OLTREMARE	10.00
rum caramellato, ginger beer, lime e angostura	
<i>possiamo prepararti gran parte dei cocktail. Chiedi al personale!</i>	8.00/ 10.00

BIRRE

MENABREA 33 cl., bionda, 4.8% vol., equilibrata con sentore floreale e fruttato	4.00
LEFFE ROUGE 33 cl., ambrata, 6.6 % vol., aroma speziato e caramellato	4.00
WEISSBIER	8.00
50 cl., 5.2% vol., gusto dolce 10 IBU, note di banana e chiodi di garofano	
APA	8.00
50 cl., 5.5% vol., gusto amaro 40 IBU, note di agrumi	
PORTER	8.00
50 cl., 5.1% vol., gusto leggermente amaro 30 IBU, note di caffè d'orzo e caramella mou	
TRIPLE	
50 cl., 8.8% vol., gusto bilanciato 28 IBU, miele di castagno e uva passa	



CANTINA



BOLLE

SPUMANTE, extra dry Val d'Oca, Valdobbiadene (TV), Veneto - Cuveè uve bianche, 11.5% vol.	5.00 €	15.00 €
VALDOBBIADENE 1926, Prosecco superiore, extra dry Valdo, Valdobbiadene (TV), Veneto - Glera 100%, 11% vol.	6.00	22.00
FRANCIACORTA, extra brut Berlucchi 61, Cortefranca (BS), Lombardia, Chard. 90%, Pinot nero. 10%, 12.5% vol.	7.00	35.00
TRENTO DOC, brut Pedrotti, Lago (TN), Trento Alto Adige, Chardonnay 100%, 12,5% vol.		35.00

BIANCHI

INZOLIA Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sicilia - Inzolia 100%, 12.5% vol.	5.00	16.00
RIBOLLA GIALLA Villa Folini, San Lorenzo (GO), Friuli V. G. - Ribolla Gialla 100%, 13% vol.	5.00	18.00
LEONE BLEND Tenuta Regaleali, Sclafani Bagni (PA), Sicilia, Catarratto 40%, Pinot Bianco. 19%, Sauvignon 23%, Traminer 14% e Moscato 4%, 12.5% vol.	6.00	23.00
GEWÜRZTRAMINER Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - gewürztraminer 100%, 13% vol.		29.00

ROSSI

SYRAH Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sic. - Syrah 100%, 13% vol. - 2018	5.00	16.00
GALANTE, SANGIOVESE APPASSIMENTO Gruppo Cevico, Lugo (RA), Emilia R., Sangiovese 100%, 14,5 vol. - 2020	6.00	23.00
LAGREIN Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - Lagrain 100%, 13% vol. - 2020	6.00	25.00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE Corte Volponi, Peschiera del Garda (VR), Veneto, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%, 14% vol. - 2018		29.00





condividi le tue storie



DANDY_WIFI
password: wearedandy

www.dandy.cafe



piatti senza glutine
piatti vegani
piatti vegetariani

