REALE

Menù

Brioches
Caffetteria
Centrifughe e frullati
Soft Drinks
Tè e infusi
Maritozzi
Mignon
Monoporzioni
Pasticceria da Tè
Salato
Cicchetti
Cocktail
Vini e Birre

É PREVISTO IL SERVIZIO AL TAVOLO DI 1 €/PERSONA A PRANZO

ALLERGENI - Si prega di comunicare al personale di sala la presenza di allergie e/o intolleranze a particolari alimenti prima dell'ordinazione. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche di cui all'all.2 Reg. UE 1169/2011 - 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; 2.crostacei e prodotti a bese di crostacei; 3. uova e prodotti a base di uova; 4. pesce e prodotti a base di pesce; 5. arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. soia e prodotti a bse di soia; 7. latte e prodotti a base di latte; 8. frutta a guscio; 9. sedano e prodotti a base di sedano; 10. senape e prodotti a base di senape; 11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. anidiride solforosa e solfiti; 13. lupini e prodotti a base di lupini; 14. molluschi e prodotti a base di molluschi.I prodotti di pasticceria fresca vengono sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come previsto dal Piano HACCP 853/04 e Reg. CE 853/04.

Brioches

Il nostro impasto all'italiana, leggero e friabile
lievitato 24 h a base di lievito madre e burro fresco

LE CLASSICHE (1,3,7,8)

Vuota	1,80
Confettura	1,80
Crema	1,80
Pistacchio	1,80
Nocciola	1,80
Integrale al miele	1,80

MERENDINE & MUFFIN (1,3,5,6,7,8)

Occhio di Bue	2,00
Brownies grande	2,00
Muffin al cioccolato	2,00
Muffin alla vaniglia	2,00

LE VEGANE (1,3,5,6,7,8)

Girella sciroppo d'acero e noci Ⓥ	2,00
Fagottino arancia e zenzero Ⓥ	2,00
Triangolo frutti rossi Ⓥ	2,00
Cinnamon rolls Ⓥ	2,00
Cruffin alla ciliegia Ⓥ	2,00

LE GOLOSE (1,3,5,7,8)

Veneziana alla crema	1,80
Krapfen con confettura	1,80
Krapfen con crema	1,80
Sfogliatina alla mela	2,50

LE SPECIALI (1,3,7,8)

Crema cotta	1,80
Ferro all'albicocca	1,80
Nodo al caramello	1,80
Girella all'uvetta	1,80
Danese alle mandorle	1,80

TORTINI (1,3,5,7,8)

Tortino di riso	2,50
Tortino ricotta e uvetta	2,50
Tortino alle mandorle	2,50

Caffetteria

Caffè Espresso	1,50
Caffè Macchiato	1,50
Macchiatone	1,70
Cappuccino	1,90
Marocchino	3,10
Caffè Latte	2,20
Caffè Americano	1,70
Orzo	1,70
Ginseng	1,70
Caffè corretto	2,00
Caffè con panna	2,30
Latte bianco	1,30
Latte macchiato	2,10
Caffè freddo shakerato	3,70
Cappuccino shakerato	4,20
Cioccolata calda	4,50
Cioccolata calda con panna	5,00
Cioccolata bianca	5,00
Cioccolata bianca con panna	5,50

Tutte le preparazioni sono disponibili anche con latte di soia (+20 cent/€), ginseng, orzo o con miscela decaffeinata (+10 cent/€)

Centrifughe e Frullati

ALTRI GUSTI SU RICHIESTA

FRULLATI 4,50

con latte e frutta fresca o con ghiaccio e frutta fresca

L'ARANCIONE 6,00

Arancia, carota, curcuma, pesca

LA VERDE 6,00

Mela verde, cetriolo, sedano, lime

LA GIALLA 6,00

Ananas, pera, mela gialla, zenzero

Soft Drinks

Spremuta (arancia pompelmo limone e mix)	4,50	Aranciata	3,50	Crodino / Gingerino Plose	3,50
Tè freddo Plose	4,00	Limonata	3,50	Acqua e menta	3,00
Tè freddo DELUXE	5,00	Coca cola / Coca Cola Zero	3,50	Latte e menta	3,50
Succhi di frutta Plose	3,50	Acqua tonica	3,50	Acqua bott nat/gas 0,50	1,80
Succhi di frutta DELUXE	4,50	Chinotto	3,50	Acqua bott nat/gas 0,75	2,00
Succo di pomodoro	3,50	Cedrata	3,50	San Bitter Classico	3,50

Tè e Infusi

CONSIGLIO DEGUSTAZIONE
BISCOTTERIA DA TÈ MIGNON

Selezione di esclusive ed eleganti miscele di infusi e tè "Damman Frères" 4,50

Maritozzi (1,3,7)

Soffice impasto lievitato con lievito naturale farcito con crema e panna fresca

Maritozzo Crema 4,50
Maritozzo Gourmet 5,50

Mignon (1,3,5,6,7,8)

Le nostre mignon una collezione di gusti e colori in diverse forme e consistenze

Degustazione 3 mignon
Degustazione 5 mignon
Degustazione 7 mignon

Assortimento mignon
1,50 cad.

Monoporzioni

ESOTICA (1,3,5,7,8) — 6,50
Dacquoise al cocco, mousse al cocco, cremoso al frutto della passione e mango

ORO VERDE (1,3,5,7,8) — 6,00
Pan di Spagna alle mandorle e cacao senza farina, pistacchio e sale, cremoso al cioccolato fondente, mousse al pistacchio di Bronte

RIVIERA (1,3,5,7,8) — 6,00
Pan di Spagna alle mandorle senza farina, croccante corn flakes al pralinato di mandorla, panna cotta alla vaniglia, crema al limone, mousse alla mandorla tostata

MADAGASCAR (3,5,7,8) — 6,00
Biscotto al cioccolato senza farina, bavarese alla vaniglia, cremoso al cioccolato, mousse al cioccolato fondente 70%

CARAMELIA (1,3,5,7,8) — 6,00
Brownies agli arachidi, cremoso al caramello salato, panna cotta alla vaniglia, mousse al cioccolato al latte e caramello

CROSTATINA ALLA FRUTTA (1,3,5,7,8) — 7,50
Friabile pasta frolla alle nocciole, crema chantilly e frutta fresca di stagione

LEMON TART (1,3,5,7,8) — 6,00
Friabile pasta frolla alle nocciole, morbido savoiardo imbevuto di succo di limone di Sorrento, cremoso al limone e delicata meringa leggermente fiammeggiata

SACHER (1,3,5,7,8) — 6,00
Biscotto al cacao profumato al Grand Marnier, confettura di albicocca e cremoso al cioccolato

TIRAMISÙ (3,5,7,8) — 5,00
Morbido savoiardo senza farina imbevuto di vero caffè espresso, cremoso al mascarpone

DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE TORTA

Pasticceria da Tè

La nostra pasticceria da tè, piccole e friabili dolcezze

SELEZIONATE DAL NOSTRO PASTICCERE IN ABBINAMENTO AL VOSTRO DRINK

Degustazione 3 pezzi
Degustazione 5 pezzi
Degustazione 7 pezzi

Assortimento
0,80 cad.

Salato

Solo materie prime fresche nel rispetto della stagionalità.
Tutte le basi lievitate sono prodotte dal nostro laboratorio
con farine di alta qualità e a lievitazione naturale



CROISSANT SALATI (1,3,4,5,7)

- PRESTIGE - Salmone, Avocado, Insalata, Maionese 7,00
- CLASSICO - Prosciutto Cotto, Mozzarella, Insalata, Maionese 5,50
- VEGGY - Verdure fresche grigliate, Maionese alla rapa rossa 6,00

FOCACCE (1,3,4,5,7,8,10,11)

Proposta giornaliera in base alla stagionalità 7,50

TOAST (1,3,7,)

- REALE - Prosciutto cotto, Fontina, funghi, erba cipollina (servito con maionese) 6,00
- CLASSICO - Prosciutto cotto, Fontina (servito con salsa rosa) 4,50
- VEGETARIANO - Verdure grigliate e formaggio (servito con salsa di avocado) 6,00
- NERO - Prosciutto cotto, Fontina, senape (servito con salsa rosa) 5,00

TRAMEZZINI (1,3,4,5,6,7,8,9,10)

Tramezzini classici 2,50

Cicchetti

Selezione di cicchetti veneziani (1,2,3,4,5,7,8,9,10,11) 2,00 cad.

Cocktail

Tutti i cocktail sono serviti con piccola degustazione salata

ANALCOLICI

REALE - Miele, Succo di pompelmo, Acqua tonica alla rosa	6,00
SUNSET - Gingerino, Succo Ananas, Tonica	5,00
MANGO SOUR - Mango fresco, Succo lime, Zucchero bianco, Ginger beer	9,00

ALCOLICI

Spritz Aperol / Campari / Cynar / Misto	5,00
Campari / Aperol Soda	3,50
Spritz Limoncello	5,50
Hugo	4,50
Americano	6,00
Americano al Cioccolato	7,00
Negroni	7,00
Negroni Chinato	8,00
Bloody Mary	9,00
Gin Tonic	da 8,00 a 15,00
(con una ampia selezione di Gin. Chiedi al personale di sala che saprà consigliarti)	
Mojito	8,00
Mojito al chinotto	9,00
Caipiroska alla fragola	9,00
Caipiroska al mango	10,00
Moscow Mule	8,00
Long Island Icetea	10,00

Vini e Birre

Birre artigianali selezione	da 4,50
Prosecco DOCG	cal. da 4,00 / bott. da 18,00
Champagne selezione	cal. da 9,00 / bott. da 45,00
Bollicine italiane selezione	cal. da 6,00 / bott. da 35,00
Vini bianchi e rossi selezione	cal. da 4,00 / bott. da 22,00

REALE

REALE Pasticceria Via Stazione Oriago 2, 30034 Mira (VE)
realepasticceria reale__pasticceria **www.realepasticceria.com**