

Avidano
PASTICCERIA
Listino DEHOR Torino
Caffetteria

Caffè	€ 2,00
<i>Espresso, decaffeinato, macchiato, americano</i>	
Caffè macchiato	€ 2,00
<i>Più di un caffè macchiato meno di un cappuccino</i>	
Caffè corretto	€ 3,00
<i>Grappa, Sambuca</i>	
Orzo tazza piccola	€ 2,00
Orzo tazza grande	€ 2,30
Ginseng tazza piccola	€ 2,00
Ginseng tazza grande	€ 2,30
Marocchino	€ 2,50
<i>Primavera estate: Crema gianduia, caffè espresso, crema di latte calda, cacao</i> <i>Autunno Inverno: Cioccolata calda, caffè espresso, crema di latte calda, cacao</i>	
Cappuccino	€ 2,40
Cappuccino speciale	€ 2,70
<i>Soia, Avena, latte scremato</i>	
Latte bianco	€ 1,80
<i>Caldo o freddo</i>	
Latte macchiato	€ 2,90
<i>Un grande bicchiere di latte caldo montato, a parte un bricco con un caffè espresso</i>	
Bicerin	€ 4,50
<i>La classica bevanda calda torinese: cioccolata, caffè, panna leggermente montata.</i>	
Tè caldo	€ 4,00
<i>Tè nero, tè verde, tisane</i>	

Caffetteria fredda

Crema caffè tazza piccola	€ 3,50
Crema caffè tazza grande	€ 4,50
Cappuccino freddo	€ 3,50
<i>caffè espresso raffreddato con ghiaccio, con soffice crema di latte fredda zuccherata</i>	
Caffè con gelato	€ 2,50
<i>Caffè espresso nella tazza del cappuccino con pallina gelato alla crema</i>	
Mini affogato al caffè	€ 3,50
<i>In un calice 2 palline di gelato, un caffè espresso in un bicco a parte</i>	
Caffè shakerato	€ 3,50
<i>Doppio espresso e zucchero liquido shakerato con ghiaccio</i>	
Caffè shakerato corretto	€ 4,00
<i>Doppio espresso corretto con Amaretto o Baileys shakerato con ghiaccio</i>	
Caffè Greco	€ 3,50
<i>Doppio espresso frullato con ghiaccio e zucchero, servito con pezzetti di ghiaccio, molto cremoso</i>	
Bicerin freddo	€ 4,00
<i>La classica bevanda calda torinese:</i>	
<i>Da Maggio a Settembre la potete gustare nella versione fredda, moderna e rinfrescante.</i>	

Avidano

PASTICCERIA

Listino DEHOR Torino

per la colazione

Tutti i nostri dolci sono prodotti utilizzando ingredienti selezionati, solo burro di alta qualità, farine selezionate, Lievito madre.

Croissant € 1,50

Vuoto, albicocca, crema pasticcera, cioccolato

Croissant speciali € 1,50

Farina integrale e miele, crema pistacchio

Fagottino al cioccolato € 1,50

Tutto burro con pezzetti di cioccolato fondente

Focaccia di Chieri € 1,50

Morbida focaccia dolce

Croissant Kamut senza burro € 1,50

Farina di Kamut e frutti di bosco – il burro è sostituito con il “Risoli” : margarina vegetale: olio di riso 47%, burro di cacao 30%, acqua, olio extra vergine di oliva 3%, sale 1%, emulsionante: lecitina di soia, estratto di rosmarino

Croissant – vegano € 1,50

Senza burro e uova, con confettura di fichi – il burro è sostituito con il “Risoli” : margarina vegetale: olio di riso 47%, burro di cacao 30%, acqua, olio extra vergine di oliva 3%, sale 1%, emulsionante: lecitina di soia, estratto di rosmarino

Bresciana alla crema € 1,50

Pasta frolla con crema pasticcera

Biscottoni € 2,00

Occhio di bue, Meligone, Buonissima frolla gianduia

Mini Croissant € 0,90

Vuoto, albicocca

Sfogliatina di mela con confettura albicocca al pezzo € 1,20

Un classico della pasticceria Avidano, un rettangolo di pasta frolla con una fettina di mela appoggiata su confettura di albicocche, ideale con caffè o cappuccino per una colazione leggera o una pausa golosa.

Avidano
PASTICCERIA
Listino DEHOR Torino
Pasticceria e Gelato

Mono porzioni: mousse e tortine *

€ 6,00

Morbida mousse su un biscotto di frolla:

cioccolato e lampone,

lampone e pistacchio

mandorle e mirtilli

nocciola e limone

Albicocca e lavanda

Pesca e gianduia

Crostatine:

pastafrolla con crema pasticcera e lamponi freschi,

paste frolla con crema pasticcera e frutti di bosco

Tortine:

Sacher

Tropeziénne mono porzione

€ 3,00

Il dolce di st. Tropez è rivisitato utilizzando la focaccia dolce di Chieri, un pan brioche semplice e gustoso, farcita con crema chantilly italiana, a voi il giudizio.

Tortina di mele

€ 2,50

Pasta frolla con crema pasticcera e fettine di mela

Piccola pasticceria fresca al pezzo

€ 1,00

Dai classici bigné della pasticceria torinese alle mousse moderne e innovative

<https://www.avidano.it/ingredienti-piccola-pasticceria/>

Piccola pasticceria secca al pezzo

€ 1,00

Baci di dama, melighe, langarole, occhio di bue, petit fleur, brutti e buoni.....

per uno spuntino

panino semi - dolce <i>Prosciutto cotto, salame,</i>	€ 1,60
Focaccia farcita <i>Prosciutto cotto / prosciutto crudo e formaggio</i>	€ 3,30
Parigino – mezza sfoglia - <i>Varie farciture</i>	€ 2,40
Tramezzini <i>Varie farciture classiche</i>	€ 3,00
Tramezzini speciali <i>Varie farciture speciali</i>	€ 3,90
Toast <i>Varie farciture</i>	€ 3,70
Piadine <i>Varie farciture</i>	€ 4,50

Le farciture variano in base alla stagione e alle disponibilità

Bibite

Succhi di frutta Biologici Plose 20 cl. <i>Albicocca, Ananas, pesca, pera, mela,</i>	€ 3,50
Succhi di frutta Biologici Plose 20 cl. <i>Mirtillo, Melograna</i>	€ 4,00
Spremuta <i>Arancia, pompelmo, mista arancia-pompelmo</i>	€ 3,50
Centrifugati <i>Prodotto artigianale "La vanga" bottiglia 20 cl. -carote arance mela – ananas mela limone Zenzero</i>	€ 4,50
Bibite Biologiche Plose 25 cl. <i>Aranciata, limonata, chinotto</i>	€ 4,00
Bibite <i>Aranciata amara San Pellegrino, Cedrata Tassoni,</i>	€ 3,50
Cola 33 cl <i>Coca Cola, Coca Cola zero</i>	€ 3,50
Acqua tonica Schweppes 18 cl <i>bottiglia</i>	€ 3,50
Acqua tonica fever tree mediterranea 20 cl <i>Fever tree: un'acqua tonica delicata e floreale creata mescolando gli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolti sulle coste del Mediterraneo con il chinino di altissima qualità degli "alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo.</i>	€ 4,00
Acqua tonica "Imperdibile" bottiglia 20 cl Imperdibile – superior italian tonic - <i>L'infuso di eccellenti agrumi italiani, unito al prezioso estratto di corteccia di china, esplodono in sapori agrumati e leggermente amaricanti.</i>	€ 4,00

Tè freddi

Estathe 33 cl € 3,50

Lattina Estathè limone e pesca

Tè Plose bio 25 cl € 3,50

Tè bianco con zenzero, tè verde

Tè freddi miscelati

Tè verde cedro e ginseng € 4,00

Tè verde cedro e ginseng raffreddato e miscelato con succo di limone fresco ghiaccio

Infuso di frutta al mirtillo selvatico € 4,00

Infuso al mirtillo selvatico con carcadè e more raffreddato e miscelato con sciroppo di fragola e granatina ghiaccio

Infuso di frutta caraibi € 4,00

Infuso di: ananas, papaia, mango, fiocchi di mandarino, petali di girasole raffreddato e miscelato con sciroppo di maracuja ghiaccio

Avidano
PASTICCERIA
Listino DEHOR Torino
Birre

Birre artigianali “birrificio filo di lana” 33 cl.

€ 5,00

Luppolo alberto *American pale Ale*

4,5% vol. ambrata chiara

Amaro ●●●●

Dolce ●●

Beeela *hoppy belgian bland*

6,0% vol. dorato chiaro

Amaro ●●

Dolce ●●●

Borgna *Extra bitter inglese*

6,0% vol. dorato carico bilanciata

Amaro ●●●

Dolce ●●●

Filo di Scozia *Strong scotch ale*

7,5% vol. ambrato carico

Amaro ●

Dolce ●●●●●

Birra nazionale

€ 4,00

Menabrea 33 cl. lager

Piatto aperitivo a persona

€ 3,00

Spumanti al calice

		Con piatto aperitivo
Franciacorta Cà del Bosco cuvée Prestige	€ 9,00	€ 12,00
<i>Spumante metodo classico – Brut DOCG</i>		
Alta Langa Brandini	€ 6,00	€ 9,00
<i>Spumante metodo classico – Brut 2016 biologico</i>		
Cuveé Brut 1903 “Bianca Vigna”	€ 5,00	€ 8,00
<i>Spumante secco</i>		

Moscato d’Asti biologico “Brandini” flute € 4,50

Il vino dolce per eccellenza, con un leggero grado alcolico è perfetto per accompagnare la fine dei pasti. Profumi di frutta e fiori avvolgono il naso e il palato.

Spumanti – bottiglia -

Franciacorta Cà del Bosco cuvée prestige

€ 45,00

Spumante metodo classico – Brut DOCG

Uve: Pinot Nero 15%, Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco provenienti da ben 134 vigne, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate, nel rito magico della creazione della Cuvée.

Solo dopo 28 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo.

Franciacorta Bellavista

€ 45,00

Spumante metodo classico – Brut DOCG

Uve: Pinot Nero 11%, Chardonnay 88%, Pinot Bianco 1%

*Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il *perlage* fine e continuo. Ampie e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.*

Alta Langa Brandini

€ 30,00

Spumante metodo classico – Brut 2016 biologico

Uve: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Profumo: Sentori di crosta di pane perfettamente amalgamati con note floreali e sentori di frutta candita

Sapore: Cremoso, persistente, armonico con una giusta acidità che gli dona freschezza e piacevolezza

Cuvée Brut 1903 “Bianca Vigna”

€ 24,00

Spumante secco Uve: Glera e Garganera

Profumo: fruttato con marcato sentore di mela e frutta bianca

Sapore: cremoso con un piacevole retrogusto fruttato

Vini al calice

		Con piatto aperitivo
Arneis Piemonte	€ 4,50	€ 7,50
Traminer Aromatico	€ 5,00	€ 8,00
Barbera	€ 5,00	€ 8,00
Nebbiolo	€ 5,00	€ 8,00

Moscato d'Asti biologico "Brandini" flute € 4,50

Il vino dolce per eccellenza, con un leggero grado alcolico è perfetto per accompagnare la fine dei pasti. Profumi di frutta e fiori avvolgono il naso e il palato

Vini a bottiglia

Arneis Blangé Ceretto bottiglia € 29,00 bottiglia

Denominazione Langhe D.O.C. Arneis – Varietà 100%

Blangé è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia langarola. Figlio di un territorio fortemente caratterizzante, quello del Roero, il Blangé coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità d'esecuzione. Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.

Barbera d'Alba "Brandini" biologico € 29,00 bottiglia

Barbera d'Alba Rocche del Santo 100% Barbera

Un vino che è espressione di concentrazione. Un colore viola impenetrabile e una sensazione in bocca avvolgente. La sua caratteristica acidità viene bilanciata dal breve affinamento in legno, ottenendo un equilibrio e un carattere che è tutto da scoprire.

Aperitivi

		Con piatto aperitivo
Crodino	€ 3,50	€ 6,50
Sanbitter	€ 3,50	€ 6,50
Aperol Soda	€ 3,50	€ 6,50
Campari Soda	€ 3,50	€ 6,50
Pomodoro condito	€ 5,00	€ 6,50
Campari bitter	€ 5,00	€ 8,00
Campari bitter shakerato	€ 5,00	€ 8,00

Vermouth

		Con piatto aperitivo
Martini & Rossi <i>Bianco, Rosso, dry</i>	€ 5,00	€ 8,00
“Il Professore” Vermouth <i>Bianco, Rosso</i>	€ 5,00	€ 9,00

Drink miscelati alcolici

Gin

		Con piatto Aperitivo
Gin tonic	€ 6,00	€ 9,00
<i>-Gin Tanqueray -Tonica schweppes</i>		
Gin tonic Gingarby	€ 8,00	€ 11,00
<i>-Nel Gingarby c'è la natura delle Marche in tutti i suoi profumi, dai monti Sibillini fino al mare Adriatico. Troviamo il ginepro selvatico, che dona al distillato la sua identità e l'inconfondibile impronta selvaggia. Scendendo a valle, dolci colline hanno offerto le pregiate mele rosa, da cui stilla la botanica fruttata che rende il gusto unico e sofisticato. Arrivati al mare, essenze di macchia mediterranea hanno aggiunto note di freschezza e sentori estivi infine spezie d'oltremare. -Tonica "imperdibile" superior italian tonic –</i>		
Gin tonic butterfly	€ 6,00	€ 9,00
<i>– Gin Italiano butterfly con aromi mediterranei -tonica schweppes</i>		
Gin tonic Gin mare	€ 8,00	€ 11,00
<i>-Gin Mare (Gin prodotto in Spagna dal gusto mediterraneo. Il sapore è di ginepro, con un retrogusto di basilico e rosmarino, timo e coriandolo. La combinazione è saporita e il gusto è diverso da quello degli altri gin) -Tonica fever tree mediterranea</i>		
Gin lemon	€ 6,00	€ 9,00
<i>Limonata plöse – Gin Tanqueray</i>		
Gin fizz	€ 6,00	€ 9,00
<i>Gin Tanqueray, succo di limone, zucchero- shaken</i>		

Con Bollicine

		Con piatto Aperitivo
Spritz Aperol <i>Prosecco, Aperol, selz</i>	€ 6,00	€ 9,00
Spritz Campari <i>Prosecco, Campari, selz</i>	€ 6,00	€ 9,00
Martini Royale <i>Prosecco, Martini, selz</i>	€ 6,00	€ 9,00
Il nostro Spritz <i>Prosecco, chinotto,, selz</i>	€ 6,00	€ 9,00
Spritz Passoa <i>Prosecco, Passoa, selz</i>	€ 6,00	€ 9,00
Hugo <i>Prosecco, St. Germain, foglia di menta</i>	€ 8,00	€ 11,00
Bellini <i>Prosecco, polpa e succo di pesca</i>	€ 6,00	€ 9,00
Rossini <i>Prosecco, polpa di fragola</i>	€ 6,00	€ 9,00

Avidano
PASTICCERIA
Listino DEHOR Torino

Con piatto
Aperitivo

Americano <i>Bitter Campari, Martini rosso, selz</i>	€ 6,00	€ 9,00
Negroni <i>Bitter Campari, Martini rosso, Gin</i>	€ 6,00	€ 9,00
Negroni sbagliato <i>Bitter Campari, Martini rosso, Prosecco</i>	€ 6,00	€ 9,00
Moscow Mule <i>Ginger beer Thomas Hanry, Vodka Absolut, succo lime</i>	€ 6,00	€ 9,00
London Mule <i>Ginger beer Thomas Hanry, Gin Tanqueray, succo lime</i>	€ 6,00	€ 9,00
Jamaica Mule <i>Ginger beer Thomas Hanry, Rum Bacardi bianco, succo lime</i>	€ 6,00	€ 9,00
Long island iced tea <i>Vodka, Gin, Rum bianco, Tequila, Triple sec, Cola</i>	€ 6,00	€ 9,00
Mojito <i>Rum bianco Bacardi, Angostura, succo di lime, zucchero di canna, foglie menta</i>	€ 6,00	€ 9,00
Margarita <i>Tequila, triple-sec, succo di lime shaked</i>	€ 6,00	€ 9,00
Japanese Slipper <i>Succo di melone, triplesec, succo di limone shaked</i>	€ 6,00	€ 9,00
Cuba libre <i>White rum, coca cola, lime</i>	€ 6,00	€ 9,00
See breeze <i>Vodka, succo di Pompelmo, succo di Mirtillo</i>	€ 6,00	€ 9,00

Drink miscelati analcolici

Florida	€ 6,00	€ 9,00
<i>Granatina, Succo di pompelmo, arancia e limone</i>		
Shirley Temple	€ 6,00	€ 9,00
<i>Ginger Ale, Granatina</i>		
Light	€ 6,00	€ 9,00
<i>Succo di Ananas, Ginger</i>		

Frozen cocktail alcolici

Frozen Daiquiri	€ 6,00	€ 9,00
<i>Rum bianco, succo lime, zucchero liquido</i>		
Frozen Daiquiri alla fragola	€ 6,00	€ 9,00
<i>Rum bianco Bacardi, succo lime, zucchero liquido, polpa fragole</i>		
Frozen Margarita	€ 6,00	€ 9,00
<i>Tequila, triple sec, lime</i>		
Frozen Cosmopolitan	€ 6,00	€ 9,00
<i>Wodka Absolut, triple sec, succo lime, succo mirtillo</i>		

Frozen cocktail analcolici

Apple frozen	€ 6,00	€ 9,00
<i>Succo di mela, pompelmo, lime</i>		
Iced passion	€ 6,00	€ 9,00
<i>Sciroppo di maracuja, pompelmo, arancia, limone</i>		
Spritz melograno	€ 6,00	€ 9,00
<i>Succo di melograno, succo pompelmo, tonica</i>		
Red light	€ 6,00	€ 9,00
<i>Polpa fragola, succo ananas, arancia, limone, granatina</i>		
Fresh Mule	€ 6,00	€ 9,00
<i>Polpa di fragola, lime, ginger beer Thomas Henry,</i>		

Distillati

Jack Daniel's Tennessee whiskey	€ 6,00
Oban Scotch whisky	€ 7,00
Grappe	€ 5,00
Altri distillati	€ 5,00

Amari - Brandy

San Simone	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Amaro del Capo <i>freddo</i>	€ 5,00
Jagermeister <i>freddo</i>	€ 5,00
Amaretto di Torino	€ 5,00
Vecchia Romagna	€ 5,00

-

Rabarbaro Zucca	€ 5,00
China Martini	€ 5,00
Punch al mandarino Barbieri	€ 5,00