

Caffè
ALPI

BISTROT

TORBOLE SUL GARDA



nutri amiamoci



Caffetteria

COFFEE MENU



Caffè espresso Terra Viva BIO 	€ 1,10
Organic Terra Viva espresso	
Caffè espresso decaffeinato	€ 1,20
Decaffeinated espresso	
Caffè tedesco/americano	€ 2,00
American coffee	
Caffè doppio	€ 2,20
Double espresso	
Caffè marocchino	€ 1,50
Moroccan coffee	
Caffè aromatizzato in infusione	€ 2,00
Flavoured coffee	
Caffè d'orzo piccolo/grande	€ 1,20 € 1,50
Barley coffee small/large	
Caffè al ginseng piccolo/grande	€ 1,20 € 1,50
Ginseng coffee small/large	
Caffè d'orzo Bio all'anice in infusione	€ 2,00
Organic aniseed flavoured barley coffee	
Caffè d'orzo Bio naturale in infusione	€ 2,00
Organic barley coffee	
Caffè corretto	€ 1,60
Liqueur Espresso	
Macchiato (anche senza lattosio)	€ 1,50
Espresso with a dash of milk (also lactose-free)	
Macchiato di soia, riso o mandorla	€ 1,80
Espresso with a dash of soya, rice or almond milk	
Caffè shakerato cremoso	€ 3,50
Creamy iced coffee	
Cappuccino (anche senza lattosio) (also lactose-free)	€ 1,80
Cappuccino d'oro con curcuma	€ 2,00
Golden cappuccino with curcuma	





Cappuccino decaffeinato Decaffeinated cappuccino	€ 1,90
Cappuccino d'orzo o ginseng Barley or ginseng cappuccino	€ 2,30
Cappuccino con panna Cappuccino with cream	€ 2,50
Cappuccino di soia, riso o mandorla Cappuccino with soya, rice or almond milk	€ 2,30
Cappuccino freddo cremoso Cold creamy cappuccino	€ 1,80
Latte caldo o freddo (anche senza lattosio) Cold or hot milk (also lactose-free)	€ 1,20
Latte di soia, riso o mandorla caldo o freddo Cold or hot soya, rice or almond milk	€ 1,50
Latte macchiato (anche senza lattosio) Hot milk with a shot of coffee (also lactose-free)	€ 2,50
Latte macchiato di soia, riso o mandorla Hot soya, rice or almond milk with a shot of coffee	€ 2,90
Cioccolata fondente (anche di soia) Dark hot chocolate (also with soya milk)	€ 4,00
Cioccolata al latte o bianca (anche di soia) Hot chocolate or white hot chocolate (also with soya milk)	€ 3,50
Succo di mela biologico caldo Hot organic apple juice	€ 2,50
*aggiunta di Panna (anche vegetale) Extra cream (also non-dairy)	+ € 0,80

**PUOI AROMATIZZARE LA TUA BEVANDA CALDA CON:
CRÈME CARAMEL, CANNELLA, NOCCIOLA, AMARETTO + € 0,80**
FLAVOUR YOUR DRINK WITH CRÈME CARAMEL, CINNAMON,
HAZELNUT OR AMARETTO + € 0,80



Caffe' speciali

SPECIAL COFFEE

Crema caffè (solo periodo estivo) € 2,50
Cold coffee cream (only in Summer)

Mocaccino € 3,00
Salsa cioccolato, caffè espresso, crema di latte, cacao
Espresso, chocolate sauce, cream & chocolate powder

Nocciolino € 3,00
Crema gianduia, caffè espresso, panna, granella di nocciole
Nut cream chocolate, espresso, cream & chopped walnuts

Pistacchio € 3,00
Crema di pistacchio, caffè espresso, panna, granella di pistacchio
Pistachio cream, espresso, cream & chopped pistachios

Viennese € 3,00
Cioccolata calda, caffè espresso, panna, cannella,
scaglie di cioccolato fondente
Hot chocolate, espresso, cream, cinnamon & slivers of dark chocolate

Caramello € 3,00
Topping al caramello, caffè espresso, panna, granella di nocciole
Topping al caramello, caffè espresso, panna, granella di nocciole



Piccola Pasticceria

SMALL PASTRIES

- Brioche e Krapfen** da € 1,20 a € 1,50
Brioche and doughnuts
- Brioche speciali** € 1,50
Special brioche
- Mignon dolci** da € 0,90 a € 1,50
Mini pastries
- Biscottone marmellata o cioccolato** da € 1,60 a € 2,00
Big cookie with jam or chocolate
- Crostatina al cioccolato bianco, nero o bigusto** € 2,00
Little tart with white or dark chocolate or two flavor
- Cannolo big con crema o cioccolato** da € 2,00 a € 2,50
Big cannoli with cream or chocolate
- Fetta di torta fatta in casa** da € 3,00 a € 5,00
Slice of home made cake



La tua colazione...

BREAKFAST

Colazione BASIC - Basic Breakfast

€ 5,50

Cappuccino + brioche + spremuta d'arancia

Cappuccino + brioche + freshly squeezed orange juice

Colazione SPRINT - Sprint Breakfast

€ 8,50

Cappuccino + toast con prosciutto e formaggio

+ spremuta d'arancia

Cappuccino + toast with ham and cheese

+ freshly squeezed orange juice

Colazione GOLOSA - Delicious Breakfast

€ 9,50

Cappuccino + brioche + toast con prosciutto e formaggio

+ spremuta d'arancia

Cappuccino + brioche + toast with ham and cheese

+ freshly squeezed orange juice

Colazione NUTRI-AMIAMOCI - Nutri-amiamoci Breakfast

€ 11,00

Cappuccino + fetta di pane con burro e marmellata

+ yogurt con cereali e frutta fresca + estratto A.C.E.

+ toast con prosciutto e formaggio

€ 14,50

Cappuccino + slice of bread with butter and jam

+ yoghurt with cereal and fresh fruits

+ A.C.E. freshly squeezed juice

+ Toast with ham and cheese

€ 14,50

SUPER ENERGY BOWL

€ 9,90

Yogurt greco, spirulina*, semi di chia*, girasole e zucca, granola, noci, mandorle, fiocchi di cereali, banana, frutti di bosco - servito con sciroppo d'agave

Greek yoghurt, spirulina*, chia*, sunflower and pumpkin seeds, granola, walnuts, almond, cereal flakes, banana, wildberries - served with agave syrup

**superfood*





Fetta di pane con burro, marmellata, semi misti e frutti di bosco € 1,50
Slice of bread with butter, jam, mixed seeds and wild berries



Pancake con sciroppo d'acero € 2,90
Pancake with maple syrup

**Pancake con sciroppo d'acero e frutta fresca
o farcito con Nutella o pistacchio** € 3,90
Pancake with maple syrup & fresh fruits or Nutella / pistachio

Yogurt bianco con cereali € 3,00
Yoghurt with cereal

Yogurt bianco con frutta fresca € 4,00
Yoghurt with fresh fruits

Yogurt bianco con cereali e frutta fresca € 5,50
Yoghurt with cereal & fresh fruits

Uova strapazzate € 4,50
Scrambled eggs

Uova al bacon € 6,00
Eggs and bacon

The e infusi
TEA & HERBAL TEA

- The verde bio Japan Sencha - Organic green tea** € 2,50
- The nero English breakfast - English breakfast black tea** € 2,50
- The nero bio Earl Grey - Organic Earl Grey tea** € 2,50
Bergamotto - Bergamot
- Tisana d'erbe bio Fortuna dei Maya - Organic herbal tea** € 2,50
Cassia, zenzero, liquirizia, cacao
Cassia, ginger, liquorice, cocoa
- Tisana d'erbe Elisir Lianf - Herbal tea** € 2,50
Anice, liquirizia, finocchio
Aniseed, liquorice, fennel
- Tisana d'erbe Dolce far niente - Herbal tea** € 3,00
Zenzero, liquirizia, citronella, menta, scorza di limone, pepe nero
Ginger, liquorice, lemon, mint, lemon rind, black pepper
- Infuso di spezie Il Brulè - Spicy herbal tea** € 3,00
Cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro, fettine di mela, scorza di arancia
Cinnamon, cloves, juniper berries, sliced apple, orange rind
- Infuso Arancia e Eucalipto** € 3,00
Herbal orange & eucalyptus tea
- Infuso Fuoco di Caminetto - Herbal tea** € 3,00
Mela, cannella, arancia, rosa canina
Cinnamon, apple, orange, rose hips
- Infuso Giardino della Nonna - Herbal tea** € 3,00
More e fragole
Strawberries & blackberries
- Infuso Ciliegia e Vaniglia** € 3,00
Cherry & vanilla herbal tea
- Infuso radice di liquirizia** € 3,00
Liquorice herbal tea
- Infuso Incantesimo - Herbal tea** € 3,00
Frutta e fiori
Fruits & flowers



Estratti
FRESH JUICES

BIG € 5,50
SMALL € 3,50

Norma

Carota, Arancia, Limone
Carrot, Orange & Lemon

Doris

Ananas, Arancia, Mela, Kiwi
Pineapple, Orange, Apple & Kiwi

Elsa

Pompelmo, Arancia, Limone
Grapefruit, Orange, Lemon

Adele

Mela, Carota, Ananas, Kiwi
Apple, Carrot, Pineapple & Kiwi

Rossana

Arancia, Mela, Rapa rossa,
Sedano, Zenzero
Orange, Apple, Beetroot,
Celery & Ginger

Ginevra

Carota, Mela, Zenzero
Carrot, Apple & Ginger

Fantasy

Componi il tuo estratto
scegliendo tra i nostril ingredienti
Compose your fresh juice
choosing from our ingredients



Spremute

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Arancia - Orange

€ 3,00

Pompelmo - Grapefruit

€ 3,00

Melograno (solo stagionale)

€ 4,00

Pomegranate (seasonal)

Mista - Mixed

€ 4,00

Succhi di frutta Bio 

€ 2,50

Albicocca / Pesca / Arancia / Pera
Pompelmo / Arancia Carota Limone
Ananas / Pomodoro / Mela

Organic fruit juices

Apricot / Peach / Orange / Grapefruit

Orange Carrot Lemon / Pineapple

Tomato / Apple / Pear

Mirtillo nero selvatico

€ 3,00

Wild blackberry

Mango & Maracuja

The freddo Ama-te

ICED TEA AMA-TE

Menta e Lemon grass

Mint & Lemon grass

€ 2,50

Limone e Zenzero

Lemon & Ginger

€ 2,50

Bibite in bottiglia

SOFT DRINKS

Acqua Maniva Naturale o con Gas Sparkling or still Maniva mineral water	0,5 lt	€ 1,50
Coca Cola/Coca Cola Zero	330 ml	€ 2,50
Fanta/Fanta Lemon	330 ml	€ 2,50
Apfelschorle Apple juice with mineral water		€ 3,50
Tè freddo FuzeTea pesca o limone Ice tea FuzeTea peach or lemon		€ 2,50
Schweppes Schweppes tonic water	330 ml	€ 2,50
Fever Tonica Premium Mediterranea Fever Premium Mediterranean Tonic water		€ 3,50
Sprite/Chinotto	330 ml	€ 2,50
Red Bull	330 ml	€ 3,50
Bibite BIO no gas Premium  Organic Premium no gas soft drinks		€ 3,50
Arancia e Zenzero / Limonata / Limonata e Menta / Melagrana / Mela e Zenzero / Mirtillo / Tè verde / Tè nero al limone / Tè nero alla pesca Orange & Ginger / Lemonade / Lemonade & Mint / Pomegranate / Apple & Ginger / Blueberry / Green Tea / Black Tea with lemon / Black tea with peach		

Birre alla spina

DRAUGHT BEER

Veltins	(0,20 lt)	€ 2,50	(0,40 lt)	€ 4,00
Krombacher Weizen	(0,30 lt)	€ 3,50	(0,50 lt)	€ 5,00
Krombacher Kellerbier	(0,30 lt)	€ 3,50	(0,50 lt)	€ 5,00

Birre in bottiglia

BOTTLED BEER

Pyrazer		€ 5,50
Kellerbier, Rotbier, Landbier, Schwarzbier, Alkoholfrei, Pils		
Ceres		€ 4,00
Beck's		€ 3,50
Corona		€ 4,00
Weissbier Franziskaner	0,50 lt	€ 4,50
Weissbier Franziskaner analcolica - alcohol free	0,50 lt	€ 4,50

Vini

WINES



Vini bianchi - White wine

Gewürztraminer	Cavit	€ 3,00	€ 18,00
Chardonnay	Cavit	€ 2,50	€ 15,00
Nosiola	Cavit	€ 2,50	€ 15,00
Pinot Grigio	Tramin	€ 3,00	€ 18,00
Müller Thurgau	Tramin	€ 3,00	€ 18,00
Lugana	Bertani	€ 3,00	€ 18,00

Vini Rosé - Rosé wine

Lagrein Rosé	Tramin	€ 3,00	€ 18,00
--------------	--------	--------	---------

Vini Rossi - Red wine

Lagrein Sud Tirolo	Tramin	€ 3,00	€ 18,00
Marzemino	Cavit	€ 2,50	€ 15,00
Teroldego Rotaliano	Cavit	€ 2,50	€ 15,00
Merlot	Cavit	€ 3,00	€ 18,00
Cabernet Sauvignon	Cavit	€ 3,00	€ 18,00
Valpolicella Ripasso	Bertani	€ 3,80	€ 22,00

Bollicine - Sparkling wine

Altemasi Trento DOC Millesimato	€ 4,00	€ 24,00
Prosecco DOCC	€ 3,00	€ 18,00
Franciacorta La Montina Extra Brut		€ 35,00

CHIEDI LA NOSTRA PROPOSTA DEL GIORNO
ASK FOR OUR PROPOSAL OF THE DAY

Liquori, Amari, Distillati

SPIRITS & LIQUEURS

Amari	€ 3,00	Vecchia Romagna	€ 3,00
Grappa	€ 3,00	Stravecchia	€ 3,50
Grappe speciali	€ 3,50	Martell	€ 4,00
Special grappa		Rhum	€ 4,00
Baileys	€ 4,00	Gin	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00	Vodka	€ 3,00
Cointreau	€ 4,00	Vodka alla frutta	€ 3,50
Anima Nera	€ 3,00	Fruit vodka	
Limoncello	€ 3,00	Wiskey	€ 4,00
Sambuca	€ 3,00		
Punch Arancia	€ 3,00		
Mandarino, Rhum			

Aperitivi

APERITIFS

Aperitivo della casa		€ 5,00	
House aperitif			
Sangria della casa con frutta fresca (solo periodo estivo)		€ 3,00	
House sangria with fresh fruits (only in Summer)			
Campari Orange	€ 5,00	San Bitter Emozioni Passion Fruit	€ 3,50
Spritz Aperol	€ 4,00	San Bitter Emozioni Zenzero	€ 3,50
Spritz Campari	€ 4,00		
Americano	€ 5,00		
Bellini	€ 4,00		
Negroni	€ 5,00		
Negroni Sbagliato	€ 5,00		
Hugo	€ 4,00		
Martini	€ 3,50		
Crodino	€ 3,00		
San Bitter	€ 3,00		
Gingerino	€ 3,00		
Campari Soda	€ 3,00		

Aperitivo
artigianale 1814

Spritz o liscio
€ 4,00



PROVALO!
TRY IT!

Long Drinks

LONG DRINKS

Rhum & Cola	€ 6,50
Gin Tonic Basic	€ 6,50
Gin Tonic Premium	€ 9,00
Gin Lemon	€ 6,50

Piatti unici

A MEAL IN ONE

Tavola calda dalle 12.00 alle 14.30
Hot food served from 12 to 2,30 p.m.

✓ CLUB SANDWICH con contorno* € 11,50

Tempeh, Cipolla caramellata, Insalata, Pomodoro, Pesto di pomodori secchi, pesto di basilico, farinata e hummus

(a richiesta anche senza contorno)

Tempeh, caramelized onions, lettuce, tomatoes, dried tomato pesto, basil pesto, savoury chickpea tart & hummus
+ insalata mista a scelta e patate saltate
+ choice of salad & sauté potatoes
(served without sides on request)



✓ KEBAP con contorno* € 12,00

Piadina di farro fatta in casa con seitan, cetrioli, pomodoro, insalata, cipolla, salsa piccante e salsa yogurt
(a richiesta anche senza contorno)

Homemade spelt piadina with seitan, cucumber, tomato, salad, onion, hot sauce & yoghurt sauce
+ insalata mista a scelta e patate saltate
+ choice of salad & sauté potatoes
(served without sides on request)

✓ Burger con contorno* € 13,50

Pane fatto in casa, Burger proteico, Insalata, Pomodoro, Cipolla caramellata, Formaggio Vegan, Cetrioli in agrodolce fatti in casa, Mayonese, Pesto di pomodori secchi
(a richiesta anche senza contorno)

Homemade bread, vegan burger, lettuce, tomatoes, caramelized onions, vegan cheese, homemade pickles, mayonnaise, dried tomato pesto
+ insalata mista a scelta e patate saltate
+ choice of salad & sauté potatoes
(served without sides on request)



*pane e/o alimento congelato - frozen bread and/or food
Eventuali varianti o aggiunte - Variations or additions € 1,00

Il buono del pane

THE BEST OF FRESH BREAD

Dalle 12.00 alle 14.00 puoi completare il tuo panino con patate saltate e un'insalata a scelta aggiungendo € 5,00
From 12.00 to 14.00 you can add sautéed potatoes and a salad of your choice to your sandwich for an extra € 5.00



TOAST* € 4,00

Prosciutto cotto,
Formaggio Edamer
Cheese & ham toasted
sandwich



GRIGLIATO FUMÉ* € 6,50

Focaccia fatta in casa,
verdure grigliate,
formaggio vegano affumicato
di nostra produzione
Homemade focaccia
bread, grilled vegetables,
homemade vegan cheese

TOSTONE* € 5,50

Prosciutto cotto,
Formaggio Edamer, Pomodoro,
Insalata, Salsa Tartara a piacere
Toasted sandwich with ham,
cheese, tomatoes,
lettuce & tartare sauce at choice



*pane e/o alimento congelato - frozen bread and/or food
Eventuali varianti o aggiunte - Variations or additions € 1,00



AVOCADO TOAST* € 5,90

Pane pugliese, Avocado, Salmone affumicato, ribes, aneto

Apulian homemade bread, avocado, smoked salmon, redcurrant, dill



CONTADINO* € 5,50

Pane arabo, Scamorza, Pancetta, Radicchio

Cheese bread, Smoked scamorza cheese, bacon, red chicory

FOCACCIA ROMANA O PIZZA* € 5,50

Vedi la proposta del giorno

See today's special



BAGEL* € 5,90

Pane bagel, Philadelphia, Salmone affumicato, Zucchine grigliate, Aneto

Bagel, Philadelphia cheese, smoked salmon, grilled zucchini, dill



*pane e/o alimento congelato - frozen bread and/or food
Eventuali varianti o aggiunte - Variations or additions € 1,00

TIROLESE* € 6,00

Speck, Formaggio, Funghi, Radicchio fresco, Salsa al radicchio a piacere
Toasted sandwich with smoked bacon, cheese, mushrooms,
red chicory sauce at choice



V FARINATA* € 6,50

Pane al Kamut, Farinata di ceci con verdure, Hummus, Insalata, Pomodoro, Mayonese
Toasted Kamut bread, savoury chickpea tart with vegetables, hummus, lettuce, tomato & mayonnaise



CAPRESE* € 6,00

Pane al formaggio, Mozzarella, Pomodoro, Pesto di basilico, Insalata
Cheese bread, Mozzarella cheese, tomato, basil pesto, lettuce

V CLUB SANDWICH* € 6,50

Tempeh, Cipolla caramellata, Insalata, Pomodoro, Pesto di pomodori secchi, pesto di basilico, farinata e hummus
Tempeh, caramelized onions, lettuce, tomatoes, dried tomato pesto, basil pesto, savoury chickpea tart & hummus



MILANO* € 6,50

Focaccia ai cereali,
Cotoletta di pollo, Insalata,
Mayonese
Cereal focaccia bread,
Chicken cutlet, Salad,
Mayonnaise



GOURMET* € 6,50

Pane al mais e semi di lino,
Brie, Bresaola,
Zucchine grigliate,
Pomodori secchi
Corn & flaxseeds bread,
Brie cheese, Bresaola,
grilled zucchinis,
dried tomatoes



PIADINA* € 6,60

Mozzarella, Crudo, Rucola
Filled with mozzarella,
cured ham & rocket



SAPORE DI MARE* € 7,50

Pane morbido al latte con
pomodorini, Philadelphia,
Code di mazzancolle,
Pomodorini, Rucola, Salsa rosa
Soft milk bread with cherry tomatoes,
Philadelphia cheese, shrimp tails,
cherry tomatoes,
rocket, cocktail sauce



Buffet Vegan

VEGAN BUFFET

Piatto misto € 2,40 l'etto
Assortment from the buffet
€ 2,40 per 100 gms



La nostra cucina è per l'80% BIO

Our dishes are 80% BIO
anche / also TAKE AWAY

Insalate, piatti freddi e contorni

SALADS, COLD & SIDE DISHES

- | | |
|---|---------|
| Insalata MISTA
Mixed salad | € 7,00 |
| Insalata di POMODORI E CIPOLLE
Tomatoes and onions | € 5,00 |
| Insalata TONNO
Insalata mista, tonno, mozzarella, pomodori
Mixed salad, tuna, mozzarella cheese, tomatoes | € 9,00 |
| Insalata GAMBERI
Insalata mista, code di mazzancolle, avocado, pomodori
Mixed salad, shrimps, avocado, tomatoes | € 9,00 |
| Insalata ALPI
Insalata verde, soncino, formaggio di capra,
finocchio, noci, sesamo, pera kaiser
Green salad, corn salad, goat cheese,
fennel, walnuts, sesame, kaiser pear | € 9,00 |
| Insalata CAPRESE € 9,00
Pomodori,
mozzarella di bufala (100 gr),
pesto di basilico
Tomatoes,
buffalo mozzarella (100 gr),
basil pesto | |
| Bresaola, rucola e grana
Bresaola, rocket & Grana cheese | € 9,00 |
| Affettato di tacchino arrosto con carciofi sott'olio e origano
Turkey cold cut with artichokes in oil & oregano | € 9,00 |
| Porzione di patate saltate
Roasted potatoes | € 4,50 |
| Ketchup o maionese / mayonnaise | +€ 1,00 |





CAFFÈ ALPI

TORBOLE SUL GARDA