

# THEIA BISTROT



## BUFFET

SILVER Menu	20,00 €
GOLD Menu	25,00 €
Bambini fino a 12 anni   Children up to 12 y.o.	15,00 €



## GLUTEN FREE

Lasagne	€ 15,00
Tortellini	€ 15,00
Crackers	€ 3,00



## FRUTTA | FRUIT

Macedonia   Fruit salad	€ 5,00
Succo di frutta   Fruit juice	€ 4,00
Spremuta Arancia   Squeezed Orange juice	€ 5,00
Centrifugato   Fruit centrifuge	€ 7,00



## CAFFETTERIA | CAFÉ

Caffè espresso   Americano	€ 1,20
Caffè Orzo   Ginseng   Barley coffee   Ginseng	€ 1,60
Latte   Milk	€ 1,50
Latte macchiato	€ 2,00
Cappuccino di orzo, caffè, soia Cappuccino with barley or coffee or soya	€ 2,00
Cioccolata   Chocolate	€ 3,50
Tè   Infusi   Tea   infusions	€ 3,00



## MERENDA | SNACKS

Maxi toast ore 16.00   at 4 p.m.	€ 6,00
Gelato   Ice Cream	€ 3,00
Patatine   Chips	€ 3,00



## APERITIVO ore 16.30 | at 4.30 p.m.

Aperitivo   Aperitif (drink + food)	€ 12,00
Drink	€ 8,00
Food Taralli, Patatine, Focaccia, Pop corn, Orzo con verdure Taralli, Chips, Focaccia, Pop corn, Barley with vegetables	€ 8,00



## BEVANDE | DRINKS

Acqua   Water	0,5Lt	€ 1,50
Acqua   Water	1Lt	€ 3,00
Vino al calice   Wine by the glass bianco, rosso, prosecco white, red, prosecco		€ 6,00
Vino in bottiglia   Bottled wine bianco, rosso, prosecco white, red, prosecco		€ 25,00
Birra Spina   Draught beer	0,4Lt	€ 6,00
Drink alcolico   analcolico Alcoholic or soft drink		€ 8,00
Bibite in lattina   Canned drink		€ 4,00
Crodino XL		€ 6,00
Campari Soda		€ 4,00

# NEWS BUFFET

## THEIA BISTROT



### BUFFET

SILVER Menu	20,00 €
GOLD Menu	25,00 €
Bambini fino a 12 anni   <i>Children up to 12 y.o.</i>	15,00 €

#### BEVANDE | DRINKS ●●

Acqua naturale | *Still water*

Acqua frizzante | *Sparkling water*

Vino rosso | *Red wine*

#### VERDURE | VEGETABLES ●●

Insalata mista | *Mixed salad*

Insalata di finocchi e arancia  
*Salad with fennel and orange*

Mais | *Corn*

Carote | *Carrots*

Fagiolini | *Green beans*

Patate arrosto | *Roasted potatoes*

#### ANTIPASTI | STARTERS ●●

Orzo con verdure miste, patate, carote, piselli  
*Barley with vegetables, potatoes, carrots and peas*

Pane Toscano | *Tuscan bread*

Grissini | *Breadsticks*

#### SALUMI E FORMAGGI CURED MEATS AND CHEESE ●●

Salame toscano | *Tuscan salami*

Prosciutto cotto | *Cooked ham*

Capocollo

Pecorino toscano | *Tuscan Pecorino cheese*

#### DOLCI E FRUTTA DESSERTS AND FRUIT ●●

Crostata | *Tart*

Torta di mele | *Apple pie*

Torta della Nonna | *Granny cake*

Torta cioccolato e yogurt | *Yogurt and chocolate cake*

Caprese | *Chocolate cake*

Frutta di stagione | *Seasonal fruit*

#### PIATTI CALDI | HOT DISHES ●

Gnocchi al pomodoro e basilico  
*Gnocchi with tomato sauce and basil*

Lasagna al ragù toscano | *Lasagna with Tuscan ragù*

Straccetti di pollo al limone | *Lemon Chicken*

#### GLUTEN FREE ●

Lasagne

Tortellini

Crackers