

MUSEUM
CAFĒ

MUSEUM CAFÈ

ha selezionato per te
has selected for you



**Miscela di qualità superiore e sostenibile per un espresso intenso.
Un perfetto equilibrio tra dolcezza, cacao amaro e note di nocciola,
che riflette il gusto del migliore autentico espresso italiano.**

A superior and sustainable blend for an intense espresso.

A perfect balance between sweetness, bitter cocoa and hazelnut notes,
reflecting the taste of the best authentic Italian espresso.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

LA CAFFETTERIA / CAFÉ

Caffè espresso / Decaffeinato Espresso / Decaffeinated espresso	€ 2,80
Caffè espresso doppio Double espresso	€ 5,00
Caffè americano American coffee	€ 4,50
“Bicerin” Lavazza (crema fredda di caffè e cioccolato) “Bicerin” Lavazza (iced espresso coffee cream and chocolate)	€ 3,50
Crema fredda di caffè Lavazza Frozen Lavazza espresso coffee cream	€ 3,00
Orzo / Ginseng Barley espresso / Ginseng	€ 3,50
Latte in bicchiere Glass of milk	€ 3,00
Scelta di tè (come da menu) Selection of teas (as per menu)	€ 5,00
Cappuccino / Cappuccino decaffeinato Cappuccino / Decaffeinated cappuccino	€ 4,00
Caffè latte caldo Café au lait	€ 4,50
Caffè shakerato Iced coffee	€ 5,00
Cioccolata calda Hot chocolate	€ 5,00



I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill

BEVANDE / DRINKS

Bibite al bicchiere / Drinks by the glass Tonic water, crodino, gingerino, cedrata, lemonade	€ 4,00
Bibite in lattina / Canned soft drinks	€ 5,50
Succhi di frutta / Fruit juices	€ 4,50
Succhi di frutta fresca / Fresh fruit juice	€ 6,50
Birra in bottiglia / Bottled beer 0,33 cl.	€ 6,50
Calice di prosecco / Glass of prosecco	€ 5,00
Tipici veneziani / Venetian cocktails Spritz	€ 6,00
Bellini / Rossini	€ 8,00
Vino selezione della casa / Selected house wines Al calice – by the glass	€ 4,50
1/4 litro – 1/4 litre	€ 8,00
1/2 litro – 1/2 litre	€ 12,00
Liquori nazionali / Italian liqueurs	€ 6,00
Liquori esteri / International liqueurs	€ 8-15,00
Long drinks / Cocktails	€ 10-18,00
Acqua minerale / Mineral water 0,75 cl.	€ 5,50
Acqua al bicchiere / Mineral water by the glass	€ 1,50



I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill


ANTIPASTI / HORS D'OEUVRE

Mozzarella di bufala con crema di olive taggiasche, pomodorini e insalata € 15,00

Caprese with buffalo mozzarella cheese, taggiasca olive *tapenade*, cherry tomatoes, and salad

Museum salad con bocconcini di pollo, salsa caesar, scaglie di grana e crostini di pane dorati all'olio evo € 16,00


Caesar salad with chicken, nibbles, caesar sauce, Grana cheese flakes, and golden crouton


 **Museum salad con ravanelli, sedano, pesche noci, mandorle, pomodorini e vinaigrette ai lamponi** € 14,00

Museum salad with radish, celery, peaches, almonds, cherry tomatoes, and raspberry vinaigrette

Salmone affumicato con finocchio, valeriana, agrumi e salsa di yogurt greco e menta € 20,00

Smoked salmon with fennel, corn salad, citrus, and Greek yogurt and mint cream

 Piatti Vegani privi di ingredienti di origine animale | *Vegan Choices. Animal free product*

 I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill

PASTA

Carbonara di zucchine e fiori di zucca, € 16,00

spuma di tuorlo d'uovo e crema di pecorino

Zucchini Carbonara with zucchini flowers,
egg mousse and *pecorino* cheese cream

Lasagnetta con ragu' di verdure dell'isola € 15,00

di Sant'Erasmo gratinata con Asiago DOP

Homemade lasagna with vegetables ragout
and Asiago cheese gratin

Ravioli di provola e speck di Sauris € 16,00


con pesto di rucola, menta e pistacchio


Ravioli with speck from Sauris and *provola* cheese
with rocket, mint and pistachio pesto sauce

 **Poke di riso venere, mais, avocado, pomodorini,** € 16,00

noci, melone, lime e basilico


Black rice Poke with sweet corn, avocado,
cherry tomatoes, walnuts, melon, lime, and basil


 Piatti Vegani privi di ingredienti di origine animale | *Vegan Choices. Animal free product*

 I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill



PIATTI CON IL PANE / SANDWICHES


Toast con prosciutto cotto e formaggio Ham and cheese grilled sandwich	€ 8,00
Green toast con zucchine, spinaci, guacamole, basilico e scamorza Grilled sandwich with zucchini, spinach, guacamole, basil, and <i>scamorza</i> cheese	€ 10,00
Club sandwich (formaggio, pancetta, uova, lattuga, pomodoro e patate fritte) Club sandwich with cheese, bacon, eggs, lettuce, tomato and French fries	€ 14,00
Hamburger saporito con crema di funghi e tartufo nero, Asiago DOP, senape in grani, lattughino e patatine fritte Tasty hamburger, with black truffle and mushrooms cream, Asiago DOP cheese, mustard seeds, lettuce and French fries	€ 19,00
 Veg burger – hamburger di riso, ceci e barbabietola con crema di carciofi, pomodoro, insalata e patatine fritte Rice, beetroot, and chickpeas burger with artichokes cream, tomato, salad and French fries	€ 16,00
Patatine fritte French fries	€ 8,00


 Piatti Vegani privi di ingredienti di origine animale | *Vegan Choices. Animal free product*

 I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill

DOLCI / DESSERTS



Mousse al limone con polvere di liquirizia Lemon mousse with licorice dust	€ 7,50
Sacher torte con crema ai lamponi Sacher Torte with raspberry cream	€ 7,50
Tiramisù	€ 7,50
 Dolce vegano Vegan Cake	€ 7,50
Croissant	€ 2,50
 Frutta al pezzo Piece of fruit	€ 1,00


 Piatti Vegani privi di ingredienti di origine animale | *Vegan Choices. Animal free product*


 I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill

L'ANGOLO DEI BAMBINI / KIDS' CORNER

[Fino a 12 anni / Up to 12 years old]

-  **BABY MENU WHITE ANGEL** € 6,00
Pennette al pomodoro fresco e basilico o pennette all'olio extravergine d'oliva
Bevanda a scelta o spremutina d'arancia fresca
Pennette pasta with fresh tomato sauce and basil or with extra virgin olive oil
Drink of your choice or freshly squeezed orange juice
- BABY MENU MADAM BUTTERFLY** € 7,00
Polpettine di vitello rosolate con pomodoro e patatine o con verdure saltate
Bevanda a scelta o spremutina d'arancia fresca
Mini veal meatballs with tomato sauce and potatoes, or with sautéed vegetables
Drink of your choice or freshly squeezed orange juice
-  **Frutta al pezzo** € 1,00
Piece of fruit

 Piatti Vegani privi di ingredienti di origine animale | *Vegan Choices. Animal free product*

 I soci Guggenheim ricevono il 15% di sconto sulle consumazioni. Si prega di esibire la tessera prima di richiedere il conto
Guggenheim members receive a 15% discount. Please show your membership card when asking for the bill