COPELIA+

LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO

BEACH BAR | RESTURANT | GELATERIA ARTIGIANALE | EVENTS | LETTINI

COPELIA+
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO

CI TROVI SCENDENDO LE SCALE A DESTRA *YOU WILL FIND US DOWN THE STAIRS TO THE RIGHT*

COLAZIONE BREAKFAST
8:00 | 12:00

PANE | BREAD

Tutti realizzati con **pane semi-integrale** in cassetta con **lievito madre.** All made with semi-wholemeal sourdough bread.

TOAST CLASSICO / *CLASSIC TOAST*
Pane semi-integrale, prosciutto cotto, formaggio. *semi-wholemeal grain bread with ham and cheese.* 5€

CROQUE MONSIEUR — taste it!
Pane semi-integrale, besciamella, mozzarella, prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano. *semi-wholemeal grain bread , bechemel, mozzarella, ham, Parmigiano Reggiano.* 7€

CROQUE MADAME
Pane semi-integrale, mozzarella, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, uova occhio di bue. *Semi-wholemeal bread, mozzarella, Parmigiano Reggiano, cooked ham, fried eggs.* 6,5€

CLUB SANDWICH
Pane semi-integrale, prosciutto cotto, bacon, uova sode, pomodoro, insalata, maionese. *Semi-wholemeal bread, ham, bacon, hard-boiled eggs, tomato, lettuce, mayonnaise.* 14€

SALMON CLUB SANDWICH
Pane semi-integrale, salmone affumicato, soft cheese, pomodoro, insalata. *Semi-wholemeal bread, smoked salmon, soft cheese, tomato, salad.* 14€

UOVA | EGG

Naturalmente **allevate a terra**.
Free-range eggs.

UOVA E BACON
Uova strapazzate, bacon, pane semi-integrale. *Scrambled eggs, bacon, semi-wholemeal bread.* 7€

UOVA E SALMONE — you must try it!
Uova occhio di bue, salmone affumicato, 100% crema di avocado, pane semi-integrale. *Fried eggs, smoked salmon, 100% avocado cream, semi-wholemeal bread.* 14€

* Se li desideri senza glutine chiedili con pane gluten-free
Ask for gluten free bread. +1€

PANCAKE

Ingredienti di prima qualità selezionati.
With top quality ingredients.

PANCAKE FRUTTA FRESCA E SCIROPPO D'ACERO
Pancakes fresh fruit and maple syrup. 7,5€

PANCAKE CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA — you must try it!
Pancakes, pistachio cream and pistachio crunch. 8€

PANCAKE CREMA DI NOCCIOLE E GRANELLA — ★★★★★ best seller
Pancakes, hazelnuts cream and chopped hazelnuts. 7,5€

YOGURT

Fresco, **naturale** e ricco di fermenti lattici vivi.
Fresh, natural and rich in live lactic ferments.

YOGURT INTERO, CEREALI, MUESLI GOCCE DI CACAO/ FRUTTA FRESCA
Whole milk yoghurt, cereals, muesli cocoa drops/fresh fruit. 5€

JUICES

Utilizziamo sempre **frutta fresca** di prima qualità. We always use top quality fresh fruit.

SPREMUTA FRESCA DI ARANCE
Fresh orange juice. 5€

CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE
Seasonal fruit and vegetable centrifuges. 5,5€

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO 1,2€
CAFFÈ ESPRESSO MACCHIATO LATTE/SOIA 1,2€
CAFFÈ ESPRESSO CON PANNA 1,7€
CAFFÈ CORRETTO Grappa, Bayles, Sambuca 2€
CAFFÈ DOPPIO 2,5€
CAFFÈ DECAFFEINATO 1,70€
CAFFÈ DECAFFEINATO MACCHIATO LATTE/SOIA 2,5€
CAFFÈ DECAFFEINATO CORRETTO 2,2€
CAFFÈ AMERICANO FILTRO 2€
CAFFÈ AMERICANO ESPRESSO 2,4€
CAFFÈ ORZO BIO PICCOLO 1,6€
CAFFÈ ORZO BIO GRANDE 2,2€
GINSENG PICCOLO 1,6€
GINSENG GRANDE 2,2€
MACCHIATONE caffè latte montato 1,8€
MACCHIATTONE CON PANNA 2€
MACCHIATONE DECAFFEINATO 2,2€
CAPPUCCINO 1,8€
CAPPUCCINO CON PANNA 2,3€

HOMEMADE CAKES

Tutte le torte sono realizzate all'interno del **nostro laboratorio.** All cakes are made in our laboratory. ***TUTTE GLUTEN FREE!***

A FETTA 3,7€

TORTINO MANDORLE E CAROTE
Almond and carrot cake

BROWNIE

CHEESECAKE

NOCCIOLATA
Hazelnut cake

TORTA PARADISO — you must try it!
Paradise cake

HOMEMADE BRIOCHES

Fresche e con ingredienti di prima qualità vengono realizzate all'interno del **nostro laboratorio all'alba**. Fresh and with top quality ingredients, they are made in our laboratory.

BRIOCHE ITALIANA VUOTA *Classic croissant* 1,7€

BRIOCHE VEGANE *Vegan croissant* 1,9€

BRIOCHE ITALIANA FARCITA 1,9€
Crema, nocciola, pistacchio, albicocca, frutti di bosco. Cream, hazelnut, pistachio, apricot, berries.

BRIOCHE SPECIALI

GIRELLE FARCITE *Bill* 2,1€
PAIN AU CHOCOLATE 2,1€
VENEZIANE *Venetian croissant* 1,9€
VENEZIANE FARCITE *Venetian croissant with cream* 2,1€
CORNETTO INTEGRALE AL MIELE *Wholemeal croissant with honey* 1,9€
TRECCIA 1,9€
FAGOTTINO DI MELE 1,9€

MILKSHAKE | FRAPPÉ

Novità!

Realizzati con il Nostro **gelato artigianale e panna fresca.** Made with our homemade ice cream and fresh cream.

CLASSICO 400 ml
Gelato a scelta dalla vetrina (due palline) panna fresca, latte fresco e panna montata fresca. *Ice cream of your choice from the display case (two scoops) fresh cream, fresh milk and fresh whipped cream.* 6,5€

COOKIES SPECIAL 400 ml
Gelato cookies (due palline) topping al cioccolato, panna fresca, biscotto coockies home made, latte, panna fresca montata e cialda. *Ice cream cookies (two scoops) chocolate topping, fresh cream, home made biscuit, milk, fresh whipped cream and wafer.* 8€

TIRAMISÙ SPECIAL 400 ml
Gelato Fior di latte(due palline) Crema al marsala, latte fresco, biscotto coockies home made, caffè espresso doppio, cacao, panna fresca montata. *Fior di latte ice cream (two scoops) Marsala cream, fresh milk, home made biscuit, double espresso, cocoa, fresh whipped cream.* 8€

*Comunicare al momento dell'ordine allergie ed intolleranze.
Please tell us about allergies during the order.

Siamo partiti dalla scelta del caffè, Torrefazione Giamaica di Verona, 100% arabica naturale.
We started with the choice of coffee, Torrefazione Giamaica of Verona, 100% natural Arabica.

CAPPUCCINO DI SOIA 2,5€
CAPPUCCINO DECAFFEINATO 2,5€
CAPPUCCINO GINSENG 2,5€
CAPPUCCINO D ORZO 2,5€
LATTE BIANCO 1,7€
LATTE MACCHIATO ESPRESSO 2,50€
LATTE MACCHIATO ESPRESSO CON PANNA 2,7€
LATTE MACCHIATO DECAFFEINATO 2,7€
LATTE MACCHIATO ORZO 2,7€
LATTE MACCHIATO GINSENG 2,7€
LATTE MACCHIATO SOIA ESPRESSO 2,7€
LATTE MACCHIATO SOIA DECAFFEINATO 2,8€
LATTE MACCHIATO SOIA ORZO 2,8€
LATTE MACCHIATO SOIA GINSENG 2,9€
THE CALDO GREEN 4€
THE CALDO ENGLISH BLACK 4€
THE CALDO SELEZIONE (da Ottobre a Febbraio) 4€
TISANE SELEZIONE (da Ottobre a Febbraio) 4€
CIOCCOLATA CALDA SELEZIONE (da Ottobre a Febbraio) 4€

Tutti i prodotti da forno, brioche, torte, biscotti e pane vengono ***realizzati nel Nostro laboratorio&locale*** *Salamensa a Montichiari, rispettando la nostra filosofia di dare un* ***prodotto autentico, naturale,***
senza l'uso di prodotti semilavorati.

PIZZA ALLA PALA

La Nostra pizza, stesa alla pala (490/500gr) è frutto dell'**esperienza maturata nel Nostro laboratorio&locale** Salamensa a Montichiari. **Alveolata e leggera**, ma al tempo stesso **croccante in superfice**, adatta sia per accompagnare l'aperitivo oppure per pranzo o cena in riva al lago.

MARGHERITA
Pomodoro, mozzarella, basilico e leggera spolverata di origano. *Italian tomato sauce, mozzarella, basil, origan.* 9,3€

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon. *Italian tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.* 10,7€

DIAVOLA
Pomodoro, mozzarella, spianata calabra. *Italian tomato sauce, mozzarella, spicy salami from Calabria.* 10,2€

PROSCIUTTO CRUDO
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma. *Italian tomato sauce, mozzarella, Parma ham.* 12,3€

SPECK E BRIE
Pomodoro, mozzarella, speck, brie. *Italian tomato sauce, mozzarella, speck, brie cheese.* 12,3€

ESTIVA — ★★★★★ best seller
Mozzarella, zucchine, salmone affumicato, mozzarella di bufala. *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, buffalo mozzarella.* 15,6€

VEGETARIANA
Mozzarella, pomodorini confit, melanzana, zucchine. *Mozzarella, confit cherry tomatoes, aubergine, zucchini.* 10,8€

VEGANA
Pomodoro, pomodorino confit, melanzana, zucchine. *Tomato, confit cherry tomatoes, aubergine, zucchini.* 10€

WURSTEL E PATATINE
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte. *Italian tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries.* 10,8€

HAMBURGER

Il Nostro hamburger è fatto con **pane di Nostra produzione e carne 100% manzo Piemontese dell'Antica Macelleria Cazzamali,** cotto al punto rosa viene servito già accompagnato con patatine fritte.
Our hamburger is made with bread of our production and 100% Piedmontese beef from the Antica Macelleria Cazzamali, perfectly cooked and served already accompanied with fries.

HAMBURGER CLASSICO
Pane artigianale, hamburger (150gr) 100% carne piemontese "Antica Macelleria Cazzamali" (cotto al punto rosa), cheddar, bacon, pomodoro ramato, insalata. *Artisan bread, hamburger (150gr) 100% Piedmontese meat from "Antica Macelleria Cazzamali", cheddar, bacon, tomato, fresh salad* 13,6€

COPELIA BURGER — you must try it!
Pane artigianale, hamburger (150gr) 100% carne piemontese "Antica Macelleria Cazzamali" (cotto al punto rosa), doppio cheddar, doppio bacon, crema di formaggio cheddar. *Artisan bread, hamburger (150gr) 100% Piedmontese meat "Antica Macelleria Cazzamali", double cheddar, double bacon, cheddar cream.* 13,9€

CHICKEN BURGER
Pane artigianale, hamburger di pollo, pomodoro ramato, insalata, maionese. *Artisan bread, chicken burger, tomato, fresh lettuce, mayonnaise.* 12,5€

VEGGIE BURGER
Pane artigianale, medaglione di barbabietola rossa e tapioca, carote, insalata, pomodoro. *Artisan bread, beetroot and tapioca medallion, carrots, fresh lettuce, tomato.* 12,7€

* Se li desideri senza glutine chiedili con pane gluten-free.
Ask for gluten free bread. +1€

FOCACCE FARCITE

Un impasto studiato nel nostro laboratorio&locale Salamensa di Montichiari, **soffice all'interno e leggermente croccante all'esterno esalta il sapore della farcitura.**
Homemade dough, soft on the inside and slightly crunchy on the outside, enhances the flavor of the filling. ***IT'S SCROCCHIARELLA!***

SCROCCHIARELLA COTTO
Focaccia, mozzarella, prosciutto cotto. *Focaccia, mozzarella, ham.* 8,3€

SCROCCHIARELLA CRUDO
Focaccia, mozzarella, prosciutto crudo di Parma. *Focaccia, mozzarella, Parma ham.* 8,9€

SCROCCHIARELLA VEGETARIANA
Focaccia, mozzarella, pomodorini confit, zucchine, melanzana, insalata. *Focaccia, mozzarella, confit cherry tomatoes, zucchini, aubergine, fresh salad.* 8,3€

SCROCCHIARELLA VEGANA
Focaccia, pomodorini confit, zucchine, melanzane, insalata. *Focaccia, confit cherry tomatoes, zucchini, aubergines, salad.* 7,9€

PIATTO UNICO

healthy choice

POLLO E RISO AL CURRY
Riso basmati al vapore, crema al curry rosso, filetto di pollo scottato alla griglia. *Steamed basmati rise, red curry cream, grilled seared chicken fillet.* 12,7€

I NOSTRI FRITTI

FRITTI IN OLIO DI GIRASOLE 100%
Fried in 100% sunflower oil.

COTOLETTA E PATATINE FRITTE
Cotoletta and french fries 12€

PATATINE FRITTE
French fries 5€

STRACCETTI DI POLLO
Strips of chicken 7,5€

FRITTURA DI PESCIOLINI — you must try it!
Fried fishes 8€

VERDURA IN PASTELLA
Fried vegetables 9€

OLIVE ASCOLANE RICETTA ORIGINALE — Novità!
Ascolane olives original recipe 7€

BOCCONCINI DI FORMAGGIO FRITTO — taste it!
Breaded cheese 7€

CLUB SANDWICH

Fatto con **pane semi-integrale di Nostra produzione** e servito già accompagnato con patatine fritte.
Semi-wholemeal bread of our production and served with fries.

CLUB SANDWICH CLASSICO
Pane semi-integrale, prosciutto cotto, bacon, uova sode, pomodoro, insalata, maionese. *Semi-wholemeal bread, ham, bacon, hard-boiled eggs, tomato, fresh lettuce, mayonnaise.* 14€

SALMON CLUB SANDWICH — ★★★★★ best seller
Pane semi-integrale, salmone affumicato, soft-cheese, pomodoro, insalata. *Semi-wholemeal bread, smoked salmon, soft cheese, tomato, fresh salad.* 14€

PIADINE ARTIGIANALI

La Nostra piadina può essere richiesta sia con **impasto classico oppure integrale.**
Our piadina can be requested both with classic or wholemeal dough.

PIADINA ARTIGIANALE COTTO
Piadina, mozzarella, cotto, insalata, pomodoro. *Piadina, mozzarella, Parma ham, fresh lettuce, tomato.* 7,8€

PIADINA ARTIGIANALE CRUDO
Piadina, mozzarella, crudo di Parma, insalata, pomodoro. *Piadina, mozzarella, Parma ham, fresh lettuce, tomato.* 8,6€

PIADINA ARTIGIANALE DOLCE
Piadina, crema di nocciole. *Piadina, hazelnut cream.* 6,9€

INSALATONE

Tutte le Nostre insalate vengono condite con olio extra vergine, sale e un pizzico di vinaigrette al limone e aceto e ***realizzate al momento, per garantire freschezza.*** *Dressed with EVO oil, salt and a pinch of lemon and vinegar vinaigrette and made at the moment, to guarantee freshness.*

INSALATONA DI POLLO GRIGLIATO
Insalata Salanova, carote, zucchine, pomodorini gialli e rossi, mozzarella di bufala, uova sode, filetto di pollo grigliato, pane semi-integrale. *Salanova fresh salad, carrots, courgettes, yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, hard-boiled eggs, chicken fillet, semi-wholemeal bread.* 13,4€

INSALATONA DI GAMBERI AL VAPORE — taste it!
Insalata Salanova, carote, zucchine, pomodorini gialli e rossi, gamberi al vapore, mozzarella di bufala, uova sode, pane semi-integrale. *Salanova fresh salad, carrots, courgettes, yellow and red cherry tomatoes, steamed prawns, buffalo mozzarella, hard-boiled eggs, semi-wholemeal bread.* 14,3€

INSALATONA VEGETARIANA
Insalata Salanova, carote, zucchine, pomodorini gialli e rossi, doppia mozzarella di bufala, doppia porzione di uova sode, pane semi-integrale. *Salanova fresh salad, carrots, courgettes, yellow and red cherry tomatoes, two Buffalo mozzarella, two hard-boiled eggs, semi-wholemeal bread.* 12,8€

PICCOLA INSALATA MISTA
Insalata gentile, carote, pomodorini datterini gialli e rossi. *Fresh salad, carrots, yellow and red cherry tomatoes.* 5,5€

GRANDE INSALATA MISTA
Insalata gentile, carote, pomodorini datterini gialli e rossi. *Fresh salad, carrots, yellow and red cherry tomatoes.* 9,5€

* Se li desideri senza glutine chiedili con pane gluten-free
Ask for gluten free bread. +1€

MENÙ BAMBINI

Panino morbido con cotto e fontina, acqua, patatine fritte e pallina di gelato a scelta. *Soft sandwich with ham and fontina cheese, water, French fries and a scoop of ice cream of your choice.* 10€

Solo Panino morbido con cotto e fontina. *Only soft sandwich with ham and fontina cheese.* 5€

BIRRA ARTIGIANALE

100% ITALIANA BIRRIFICIO AGRICOLO BALADIN
Sarà per la qualità delle sue birre, sarà perché crede nella filiera agricola italiana tanto da diventare **produttore degli ingredienti che utilizza**, sarà che rispecchia la Nostra filosofia e valori, scegliamo di propore SOLO un **birrificio artigianale Italiano**, uno tra i primi nati nel lontano 1996 ed ormai rinomato ed apprezzato in tutto il mondo, il **Birrificio Agricolo Baladin.**

BIRRE ALLA SPINA:

BALADIN 4.8
Stile blonde ale per Baladin, facilità di beva e freschezza, bassa gradazione. *Blonde ale style for Baladin, easy to drink and fresh, low alcohol content.* 5€

BALADIN ISAAC — ★★★★★ best seller
Stile bianche per Baladin, note agrumate e delicata speziatura. *Blanche style for Baladin, citrus note and delicate spiciness.* 5€

BALADIN IPPA
Stile Indian pale ale (IPA) per Baladin, colore ambrato risulta evidente l'ispirazione alle classiche IPA inglesi. *Indian pale ale (IPA) style for Baladin, the amber color is clearly inspired by the classic English IPAs.* 5€

BIRRE IN BOTTIGLIA:

BALADIN NAZIONALE SENZA GLUTINE 33 cl
Prodotta con materia prima 100% Italiana, usando il riso come cereale privo di glutine. *Produced with 100% Italian raw material, using rice as a gluten-free cereal.* 6,5€

BALADIN SUPER BITTER 33 cl
Stile Amber Ale per Baladin, ambrata con note dolci ma strutturata. *Amber Ale style for Baladin, amber with sweet but structured notes.* 6€

BALADIN BOTANIC ANALCOLICA lattina 33 cl
Analcolica di casa Baladin realizzata con mix di botaniche. *Baladin non-alcoholic beer made with a mix of botanicals.* 5,5€

CARTA COCKTAIL

GIN TONIC

La scelta di puntare al **Made in Italy con solo Gin Premium**, realizzati in Italia. Gin Baladin e Gin Piero. Accompagnati dalle toniche sempre italiane di Baladin. The choice to focus on Made in Italy with only Premium Gins, made in Italy. Gin Baladin and Gin Piero. Accompanied by Baladin's Italian tonics.

BALADIN GIN TONIC
Gin Baladin, tonica amara Baladin 8€

PIERO GIN TONIC
Gin Piero old tom, tonica amara Baladin 10€

PIERO BLACK GIN TONIC
Gin Piero 58, tonica amara Baladin 12€

GIN LEMON
Gin Baladin, lemon Kinley 8€

COPELIA GIN — you must try it!
Gin Baladin, lemon Kinley, lime, fragole pestate e menta.
Gin Baladin, lemon Kinley, lime, crushed strawberries and mint. 12€

GIN MULE
Gin Baladin, ginger beer Baladin e lime pestato. *Baladin gin, Baladin ginger beer and crushed lime.* 10€

COCKTAIL

VODKA TONIC
Vodka secca, tonica amara Baladin 8€

VODKA LEMON
Vodka secca, lemon Kinley 8€

ESTIVO
Vodka alla menta, lemon Kinley 8€

PESQUITO
Vodka alla pesca, lemon Kinley 8€

VODKA RED BULL
Vodka, Red Bull 9€

JAGERBOMB
Jagermaister, Red Bull 9€

CUBINO
Lime pestato, zucchero di canna, rum Anejo, Coca Cola 8€

CUBA LIBRE
Lime pestato, rum blanco, Coca zero a parte 10€

COCA JACK
Coca Cola, Jack Daniels 9€

COCA RUM
Rum Anejo, Coca Cola 8€

COCA MONTE
Montenegro, Coca Cola 8€

COCA MALIBU
Malibu, Coca Cola 8€

LONG ISLAND
Vodka, rum Anejo, triple sec, gin Baladin, sweet and sour, Coca Cola 10€

MOJITO
Rum Bianconco, lime pestato, zucchero di canna, menta, soda 8€

MOSCOW MULE
Vodka Sky, ginger beer Baladin, lime pestato 8€

ANANAS AND MALIBU
Ananas, Malibu 8€

AMERICANO (Cocktail classic)
Vermouth rosso, bitter, soda 8€

NEGRONI
Vermouth rosso, bitter, gin Baladin 8€

MILANO TORINO
Vermouth rosso, bitter 8€

HUGO SPRITZ — ★★★★★ best seller
Fiore di sambuco, soda, vino frizzante, lime, menta 6€

SPRITZ APEROL
Aperol, prosecco, soda 5€

SPRITZ MISTO
Aperol, bitter, soda 5€

PIRLO CAMPARI
Bitter campari, vino bianco, soda 5€

APEROL TAX — Novità! taste it!
Aperol, cedrata Baladin 8€

APEROL LEMON
Aperol, lemon Kinley 8€

APEROL ARANCIATA
Aperol, agrumata Baladin 8€

CAMPARI ORANGE (Special con frutta fresca)
Arancia pestata, zucchero di canna, bitter, spremuta di arancia 10€

CAMPARI ARANCIATA
Bitter, agrumata Baladin 8€

CAMPARI LEMON
Bitter, lemon kinley 8€

CAMPARI SODA E BIANCO — taste it!
Campari soda, bianco frizzante 6€

ANALCOLICI

MOJITO ANALCOLICO — ★★★★★ best seller
Zucchero di canna, lime pestato, soda, lemon, menta 6,5€

COPELIA ANALCOLICO
Milazen Baladin, scrappo di fragole, lime, basilico 8,3€

CRODINO 4€

AMARI E DISTILLATI

MONTENEGRO 5€
JAGERMEISTER 5€
030 5€
BAILEYS 5€
SAMBUCA 5€
GRAPPA 18 LUNE 5€
GRAPPA NARDINI 5€
JACK DANIEL 5€

BIBITE

ACQUA NATURALE MOOD 0,5 1,5€
ACQUA GASATA MOOD 0,5 1,5€
ESTATHE LIMONE 3,7€
ESTATHE PESCA 3,7€
COCA COLA ZERO 3,7€
RED BULL 4,5€
SPRITE 3,7€
AGRUMATA BALADIN 3,7€
CEDRATA BALADIN 3,7€
MELAZEN BALADIN 3,7€
TONICA AMARA BALADIN 3,7€
GINGER BEER BALADIN 3,7€

ALLA SPINA

COCA COLA 0,30 3,7€
LEMON KINLEY 0,30 3,7€

SUCCHI BIOLOGICI

ALBICOCCA *Apricot* 4€
MIRTILLO ROSSO *Redberry* 4€
PESCA *Peach* 4€
ACE *Orange, lemon, carrot* 4€
ANANAS *Pineapple* 4€
PERA *Pear* 4€

AFFITTA IL TUO LETTINO PRENDISOLE

GIORNI FERIALI *Weekdays* 5€
GIORNI FESTIVI *Weekend* 10€

GELATERIA ARTIGIANALE
ARTISAN ICE-CREAM

CONO o COPPETTA

SMALL 1 Gusto - 1 Flavour 2,5€
MEDIUM 2 Gusti - 2 Flavours 3,5€
MAXI 3 Gusti - 3 Flavours 5€

* Cono gluten-free + 0,50€

ANCHE TAKE AWAY!

1/2 kg 12,5€ **1kg** 25€

ANCHE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO CHIEDI I GUSTI DISPONIBILI. *ALSO GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE ASK FOR VAILABLE TASTES.*

*Comunicare al momento dell'ordine allergie ed intolleranze.
Please tell us about allergies during the order.

COPPE GELATO

Novità!

AFFOGATO AL CAFFÈ
Gelato alla crema, gelato al fior di latte, caffè espresso, topping al caffè, panna montata fresca e cialda di wafer. *Cream ice cream, fior di latte ice cream, espresso coffee, coffee topping, fresh whipped cream and wafer pod.* 5,5€

AFFOGATO AL CIOCCOLATO
Gelato al Fiordilatte, gelato al cioccolato, topping al cioccolato, panna montata fresca e cialda di wafer. *Fiordilatte ice cream, chocolate ice cream, chocolate topping, fresh whipped cream and wafer.* 5€

COPPA FRAGOLA
Gelato al Fiordilatte, gelato alla fragola, fragole fresche, panna montata fresca, topping alla fragola, cialda di wafer. *Fiordilatte ice cream, strawberry ice cream, fresh strawberries, fresh whipped cream, strawberry topping, wafer pod.* 7€

COPPA MACEDONIA — taste it!
Gelato al Fior di latte, macedonia di frutta fresca, panna montata fresca, topping ai frutti rossi, cialda di wafer. *Fiordilatte ice cream, fresh fruit salad, fresh whipped cream, red fruit topping, wafer.* 8€

Rinfrescati con...

GRANITA 3,5€

MILKSHAKE | FRAPPÉ

Novità!

Realizzati con il Nostro **gelato artigianale e panna fresca.** Made with our homemade ice cream and fresh cream.

CLASSICO 400 ml
Gelato a scelta dalla vetrina (due palline) panna fresca, latte fresco e panna montata fresca. *Ice cream of your choice from the display case (two scoops) fresh cream, fresh milk and fresh whipped cream.* 6,5€

COOKIES 400 ml
Gelato cookies (due palline) topping al cioccolato, panna fresca, biscotto coockies home made, latte, panna fresca montata e cialda. *Ice cream cookies (two scoops) chocolate topping, fresh cream, home made coockies biscuit, milk, fresh whipped cream and wafer.* 8€

TIRAMISÙ 400 ml
Gelato Fior di latte (due palline) Crema al marsala, latte fresco, caffè espresso doppio, cacao, panna fresca montata. *Fior di latte ice cream (two scoops) Marsala cream, fresh milk, double espresso, cocoa, fresh whipped cream.* 8€

GELATO NATURALE!

ASSOLUTA NATURALITÀ
DEGLI INGREDIENTI

NO a monogliceridi
NO grassi vegetali non nobili
NO a grassi idrogenati
NO ad aromi non naturali
NO a coloranti e conservanti

Per ogni singolo ingrediente abbiamo ricercato la **migliore qualità sostenible!**

VIENI IN SPIAGGIA E SCOPRI I PROSSIMI EVENTI *vista lago*

COPELIA+
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO

CI TROVI SCENDENDO LE SCALE A DESTRA *YOU WILL FIND US DOWN THE STAIRS TO THE RIGHT*