






Dandy

caffè letterario

coffee, food & wine

PASTICCERIA


TORTE

- CROSTATATA AL LIMONE**  4.00 €
torta a base di pasta frolla, crema al limone e spumosa meringa
- SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI**  5.00
semifreddo ai tre cioccolati: un trionfo di bontà
- CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO**  5.00
cheesecake al caramello salato, si presenta da sola



PANCAKE

- PANCAKE ALLO SCIROPPO D'ACERO**  6.00
un classico, con l'aggiunta di sciroppo d'acero del Canada e frutta secca
- PANCAKE CON YOGURT GRECO** 
pancake fresco ed estivo, con yogurt greco e marmellata delle nostre colline
- PANCAKE ALLA CREMA** 
pancake con gelato alla crema e mirtilli freschi

CRÊPES

- CRÊPES GUSTOSA** 5.00
crêpes alla nutella, frammenti di frutta secca e Grand Marnier
- CRÊPES SFIZIOSA**  5.00
crêpes, marmellata delle nostre colline, formaggio spalmabile e mirtilli freschi

YOGURT

- YOGURT GRANOLA**  5.00
yogurt greco servito con frutta secca e miele
- YOGURT ALLA FRUTTA** 
yogurt greco, frutta fresca di stagione e crumble di biscotti

GLUTEN FREE

- BRIOCHES**  3.50
brioche dolce vuota
- BROWNIE**  2.50
classico brownie al cioccolato

servizio & coperto € 1.00






i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale

SPEZZA FAME

SANDWICH

BRUSCHETTA GOURMET	7.00 €
prosciutto crudo di Parma, mozzarella pugliese e olio evo	
BRUSCHETTA VEGETARIANA	7.00
pane ai cinque cereali, avocado, pomodoro fresco e olio evo	
TAGLIERE	15.00
tagliere di salumi e formaggi del territorio, serviti con piadina calda	
DANDY CLUB SANDWICH	10.00
pollo grigliato, guacamole, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, misticanza, salsa Dandy e gocce di tabasco	

SFIZIOSITÀ

SALMON TOAST	8.00
salmone affumicato, avocado, formaggio spalmabile e misticanza	
POLPETTE	7.00
polpette di pollo servite in crema di Parmigiano, misticanza e granella di pistacchi	
FIDATI	7.00
pancake serviti con pancetta croccante, sciroppo d'acero, mirtilli e pistacchi	
VEGAN TOAST  	7.00
toast con verdure grigliate di stagione, maionese vegana e tofu	
POLPETTE VEGETARIANE  	7.00
polpette di carote e spinaci, servite con noci, misticanza e carote	
PIZZA GLUTEN FREE 	10.00
APERITIVO	10.00
scegli una bevanda e noi pensiamo a portarti un piattino di sfiziosità	
APERITIVO ARTIGIANALE	15.00
aperitivo con un calice di Franciacorta, un cocktail premium o birra artigianale	

BRUNCH


- **DANDY CLUB SANDWICH** con pollo grigliato, guacamole, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, misticanza, maionese e tabasco
- **PANCAKE** serviti con pancetta croccante, sciroppo d'acero, mirtilli e pistacchi
- **TENERINA** al cioccolato, panna montata e granella di pistacchi
- **SPREMUTA D'ARANCIA** fresca & **CAFFÈ AMERICANO** 20.00

servizio & coperto € 1.00

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale

CUCINA



PRIMI PIATTI

TORTELLINI ALLA MORENO tortellini bolognesi serviti in crema di parmigiano e cialda di prosciutto crudo	13.00 €
TAGLIATELLE tagliatelle al ragù... un classico	9.00
RISOTTO  risotto al radicchio rosso e Parmigiano Reggiano	9.00

PIATTI GUSTOSI

ORIENT EXPRESS pollo al curry accompagnato da cavolo viola, briciole di feta e noci, spaghetti di zucchine, cialda di prosciutto crudo croccante e filetti di peperoncino	14.00
POLPETTE ALLA LUCIA riso venere servito con polpette di pollo e verdure, crema di Parmigiano, spaghetti di zucchine, pancetta croccante e pomodorini	9.50
DANDY MEAL carne salada trentina, burrata, crumble di noci e aceto balsamico	12.00
DANDY BURGER 200 g. di carne bovina, cheddar, pancetta croccante, cipolla di Tropea, misticanza, salsa Dandy; accompagnato da patate al forno	10.00
BRANZINO branzino e mazzancolle saltati con patate al forno, cipolla e verdure dell'orto	15.00
MERCANTE bocconcini di pollo, avocado, pomodorini, cipolla di Tropea e aceto balsamico	10.00
BRESAOLA bresaola servita con Parmigiano Reggiano misticanza e aceto balsamica	11.00

INSALATE

DANDY SALAD pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar	10.00
VEGAN SALAD   cavolo viola, polpette di verdure, mirtilli, tofu, noci e crostini di pane	9.50

servizio & coperto € 2.00

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale

CAFFETTERIA

CAFFÈ

FILTER COFFEE la "bevanda" americana per eccellenza	2.00 €
CAFFÈ LETTERARIO affascinante alchimia per estrarre un caffè forte, corposo e speziato grazie all'immersione del caffè macinato "grossolanamente" in acqua calda	2.50
PANNOSO caffè espresso, accompagnato da essenza di pistacchi e panna montata	3.50
FLAT WHITE doppia crema di latte caldo e doppio espresso (280 ml.)	3.00
<i>latte vegetale di soia</i>	+ 0.50

CAFFÈ D'AUTORE

PUGLIESE caffè espresso con essenza di mandorla; servito in ghiaccio	3.00
CREMOSO caffè espresso, gelato alla crema e cacao amaro	4.00
GOLOSO caffè espresso, cioccolato fondente, panna montata ed essenza di arancia	4.00
AMARETTO caffè espresso, amaretto di Saronno, cacao amaro e crema di latte fredda	4.00

A BASE DI LATTE

AMARENITA crema fredda di latte, amarena Fabbri di Bologna e menta fresca	4.00
CHAI TEA il chai tea contiene cardamomo, cannella e zenzero, tutte spezie dal gusto forte e deciso che danno un sapore quasi piccante al tè nero, con l'unica nota dolce del latt	4.00
COCONUTS crema fredda di latte, cocco, cioccolato fondente e pistacchi	5.00
FRAGOROSO crema fredda di latte, fregole e pesche gialle	5.00

BAR

TÈ

TÈ PURI	5.00 €
<ul style="list-style-type: none">• tè VERDE, lung ching: il tè imperiale dal 1600• MATCHA - te verde: tè ricco di vitamine, minerali e caffeina• tè NERO - keemun: il Borgogna dei tè• tè OOLONG, drago nero: aroma intenso e poca caffeina	
TISANE E INFUSI	4.00
<ul style="list-style-type: none">• TISANA BUONUMORE: rooibos, karkadè, mela, arancio e cannella• TISANA DOPOPASTO: camomilla, finocchio, liquirizia ed erbe aromatiche• FUOCO DI CAMINO: karkadè, rosa canina, mela, chiodi di garofano e mandorla	

tutti i nostri tè sono serviti con una selezione di biscotti della casa

COCKTAIL

DANDY SPRITZ	6.00
prosecco, bitter Luxardo e ginger beer	
STUPISCIMI	10.00
gin aromatizzato ai frutti di bosco, essenza di papaya e mandorla; top di acqua tonica	
OLTREMARE	10.00
rum caramellato, ginger beer, lime e angostura	
<i>possiamo prepararti gran parte dei cocktail. Chiedi al personale!</i>	8.00/ 10.00

BIRRE

MENABREA 33 cl., bionda, 4.8% vol., equilibrata con sentore floreale e fruttato	4.00
LEFFE ROUGE 33 cl., ambrata, 6.6 % vol., aroma speziato e caramellato	4.00
WEISSBIER	8.00
50 cl., 5.2% vol., gusto dolce 10 IBU, note di banana e chiodi di garofano	
APA	8.00
50 cl., 5.5% vol., gusto amaro 40 IBU, note di agrumi	
PORTER	8.00
50 cl., 5.1% vol., gusto leggermente amaro 30 IBU, note di caffè d'orzo e caramella mou	
TRIPLE	8.00
50 cl., 8.8% vol., gusto bilanciato 28 IBU, miele di castagno e uva passa	

CANTINA

BOLLICINE



SPUMANTE, extra dry Val d'Oca, Valdobbiadene (TV), Veneto - Cuveè uve bianche, 11.5% vol.	5.00 €	15.00 €
VALDOBBIADENE 1926, Prosecco superiore, extra dry Valdo, Valdobbiadene (TV), Veneto - Glera 100%, 11% vol.	6.00	22.00
FRANCIACORTA, extra brut Berlucchi 61, Cortefranca (BS), Lombardia, Chard. 90%, Pinot nero. 10%, 12.5% vol.	7.00	35.00
OLTREPÒ PAVESE, brut Ca' di Frara, Mornico Losana (PV), Lombardia, Pinot Nero 100%, 12,5% vol.		35.00
TRENTO DOC, brut Pedrotti, Lago (TN), Trento Alto Adige, Chardonnay 100%, 12,5% vol.		35.00

BIANCHI

INZOLIA Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sicilia - Inzolia 100%, 12.5% vol.	5.00	15.00
RIBOLLA GIALLA Villa Folini, San Lorenzo (GO), Friuli V. G. - Ribolla Gialla 100%, 13% vol.	5.00	18.00
LEONE BLEND Tenuta Regaleali, Sclafani Bagni (PA), Sicilia, Catarratto 40%, Pinot Bianco. 19%, Sauvignon 23%, Traminer 14% e Moscato 4%, 12.5% vol.	6.00	23.00
GEWÜRZTRAMINER Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - gewürztraminer 100%, 13% vol. - 2020		29.00

ROSSI

SYRAH Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sic. - Syrah 100%, 13% vol. - 2018	5.00	15.00
GALANTE, SANGIOVESE APPASSIMENTO Gruppo Cevico, Lugo (RA), Emilia R., Sangiovese 100%, 14,5 vol. - 2020	6.00	23.00
LAGREIN Mont Mès, Bolzano (BZ), Trentino A. A., Lagrain - Cab. - Pinot N, 13 vol., 2022	6.00	25.00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE Corte Volponi, Peschiera del Garda (VR), Veneto, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%, 14% vol. - 2018		29.00



condividi le tue storie



DANDY_WIFI
password: wearedandy

www.dandy.cafe



piatti senza glutine
piatti vegani
piatti vegetariani

MENÙ DEL GIORNO

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI



spaghetti al tonno, pomodoro e cipolla di Tropea

TORTELLONI



tortelloni di ricotta burro e pomodoro

GARGANELLI

garganelli panna, speck e rucola

INSALATONE

FEDERICO

bocconcini di pollo impanato, scaglie di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico di Modena e misticanza

BARBARA

salmone affumicato marinato con salsa teriyaki, fettine d'avocado, briciole di feta, crostini di pane e misticanza

ESTIVA

tonno all'olio d'oliva, mozzarella pugliese, pomodorini, crostini di pane e misticanza

BOWL

VIA DELLA SETA

bocconcini di pollo marinati al curry, riso venere, pomodorini di stagione e noci croccanti

VEGETARIANA



polpette di verdure, riso venere, cavolo viola, pomodori dell'orto e briciole di pistacchi

VEGGY



tofu, spaghetti di zucchine, pomodorini, soia e riso venere

MENÙ DEL PRANZO € 10.00

COMPRENDE UNO DEI PIATTI SOPRAELENCATI, ACQUA, CAFFÈ ESPRESSO, COPERTO E SERVIZIO
(valido dalle ore 12.30 alle 14.30)

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati; per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale



Dandy

caffè letterario

coffee, food & wine

PASTRY SHOP

CAKES

- LEMON TART A** 4.00 €
Tart made with shortcrust pastry, lemon cream, and fluffy meringue.
- TRIPLE CHOCOLATE SEMIFREDDO** 5.00
Semifreddo with three types of chocolate: a triumph of goodness.
- SALTED CARAMEL CHEESECAKE** 5.00
Salted caramel cheesecake, stands out on its own.

PANCAKES

- MAPLE SYRUP PANCAKES** 6.00
A classic with the addition of Canadian maple syrup and nuts.
- GREEK YOGURT PANCAKES**
Fresh and summery pancakes with Greek yogurt and jam from our hills.
- CREAM PANCAKES**
Pancakes with cream ice cream and fresh blueberries.

CREPES

- DELICIOUS CRÊPES** 5.00
Nutella crêpes with pieces of dried fruit and Grand Marnier.
- TEMPTING CRÊPES**
Crêpes with jam from our hills, spreadable cheese, and fresh blueberries.

YOGURT

- GRANOLA YOGURT** 5.00
Greek yogurt served with nuts and honey.
- FRUIT YOGURT**
Greek yogurt, seasonal fresh fruit, and cookie crumble.

GLUTEN FREE

- BRIOCHE** 2.50
Empty sweet brioche.
- BROWNIE** 3.50
Classic chocolate brownie.

Service & cover charge €1.00

The products we use may contain traces of allergens or be frozen;
for further clarification, please ask the staff.

BREAK HUNGER

SANDWICHES

GOURMET BRUSCHETTA	7.00 €
Parma ham, Apulian mozzarella, and extra virgin olive oil.	
VEGETARIAN BRUSCHETTA	7.00
Five-grain bread, avocado, fresh tomato, and extra virgin olive oil.	
PLATTER	15.00
Platter of local cold cuts and cheeses, served with warm flatbread.	
DANDY CLUB SANDWICH	10.00
Grilled chicken, guacamole, Parmesan shavings, crispy bacon, mixed greens, Dandy sauce, and drops of Tabasco.	

DELICACY

SALMON TOAST	8.00
Smoked salmon, avocado, cream cheese, and mixed greens.	
CHICKEN MEATBALLS	7.00
Chicken meatballs served in Parmesan cream, and chopped pistachios.	
TRUST	7.00
Pancakes served with crispy bacon, maple syrup, blueberries, and pistachios.	
VEGAN TOAST	7.00
Toast with grilled seasonal vegetables, vegan mayonnaise, and tofu.	
VEGETARIAN MEATBALLS	7.00
Carrot and spinach meatballs served with nuts, mixed greens, and carrots.	
GLUTEN-FREE PIZZA	10.00
APERITIF	10.00
Choose a drink and we'll bring you a plate of appetizers.	
ARTISAN APERITIF	15.00
Aperitif with a glass of Franciacorta, a premium cocktail, or craft beer.	

BRUNCH

DANDY CLUB SANDWICH	
with grilled chicken, guacamole, Parmesan, bacon, mixed greens, mayonnaise, and Tabasco.	
PANCAKES	
served with crispy bacon, maple syrup, blueberries, and pistachios.	
CHOCOLATE TENDERNESS	
with whipped cream and chopped pistachios.	
FRESH ORANGE JUICE & AMERICAN COFFEE.	20.00

Service & cover charge €1.00

The products we use may contain traces of allergens or be frozen;
for further clarification, please ask the staff.

KITCHEN

FIRST DISH

TORTELLINI ALLA MORENO	13.00 €
Bolognese tortellini served in Parmesan cream and a wafer of prosciutto crudo.	
TAGLIATELLE	9.00
Tagliatelle with ragù... a classic.	
RISOTTO	9.00
Risotto with red radicchio and Parmigiano Reggiano.	

DELICIOUS DISHES

ORIENT EXPRESS	14.00
Curry chicken accompanied by purple cabbage, feta crumbs, walnuts, zucchini spaghetti, crispy prosciutto crudo wafer, and chili fillets.	
POLPETTE ALLA LUCIA	9.50
Venere rice served with chicken meatballs and vegetables, Parmesan cream, zucchini spaghetti, crispy pancetta, and cherry tomatoes.	
DANDY MEAL	12.00
Trentino carne salada, burrata, walnut crumble, and balsamic vinegar.	
DANDY BURGER	10.00
200g beef burger, cheddar, crispy bacon, Tropea onion, mixed greens, Dandy sauce; served with baked potatoes.	
BRANZINO	15.00
Sea bass and langoustines sautéed with baked potatoes, onion, and garden vegetables.	
MERCANTE	10.00
Chicken bites, avocado, cherry tomatoes, Tropea onion, and balsamic vinegar.	
BRESAOLA	11.00
Bresaola served with Parmesan Reggiano, mixed greens, and balsamic vinegar.	

SALADS

DANDY SALAD	9.50
Grilled chicken, Parmesan Reggiano shavings, bread croutons, and Caesar dressing.	
VEGAN SALAD	10.00
Purple cabbage, vegetable meatballs, blueberries, tofu, walnuts, and bread croutons.	

Service & cover charge €2.00

The products we use may contain traces of allergens or be frozen;
for further clarification, please ask the staff.

COFFEE BAR

COFFEE

FILTER COFFEE	2.00 €
The quintessential American "beverage."	
LITERARY COFFEE	2.50
Fascinating alchemy for extracting a strong, full-bodied, and spicy coffee thanks to the immersion of coarsely ground coffee in hot water.	
PANNOSO	3.50
Espresso coffee, accompanied by pistachio essence and whipped cream.	
FLAT WHITE	3.00
Double shot of hot milk and double espresso (280 ml).	
Soy milk alternative.	+ 0.50

ARTISAN COFFEE

PUGLIESE	3.00
Espresso coffee with almond essence; served over ice.	
CREMOSO	4.00
Espresso coffee, vanilla ice cream, and dark cocoa.	
GOLOSO	4.00
Espresso coffee, dark chocolate, whipped cream, and orange essence.	
AMARETTO	4.00
Espresso coffee, Amaretto di Saronno liqueur, dark cocoa, and cold milk cream.	

MILK

AMARENTA	4.00
Cold milk cream, Fabbri cherries from Bologna, and fresh mint.	
CHAI TEA	4.00
Chai tea contains cardamom, cinnamon, and ginger, all strong and spicy spices that give a nearly spicy flavor to black tea, with the only sweet note from the milk.	
COCONUTS	5.00
Cold milk cream, coconut, dark chocolate, and pistachios.	
FRAGOROSO	5.00
Cold milk cream, strawberries, and yellow peaches.	

BAR

THE

PURE TEAS

- GREEN TEA, Lung Ching: The imperial tea since 1600 5.00 €
- MATCHA - green tea: Rich in vitamins, minerals, and caffeine
- BLACK TEA - Keemun: The Burgundy of teas Oolong Tea,
- BLACK DRAGON: Intense aroma and low caffeine

HERBAL TEAS AND INFUSIONS

- GOOD MOOD HERBAL TEA: Rooibos, hibiscus, apple, orange, and cinnamon 4.00
- AFTER DINNER HERBAL TEA: Chamomile, fennel, licorice, and aromatic herbs
- FIREPLACE BLISS: Hibiscus, rosehip, apple, cloves, and almond

All our teas are served with a selection of homemade biscuits.

COCKTAILS

DANDY SPRITZ

Prosecco, Luxardo bitter, and ginger beer.

6.00

ASTOUND ME

Berry-flavored gin, essence of papaya and almond, topped with tonic water.

10.00

BEYOND THE SEA

Caramelized rum, ginger beer, lime, and Angostura bitters.

10.00

We can prepare most cocktails. Please ask our staff for details.

BEERS

8.00/
10.00

MENABREA

33 cl., Blonde, 4.8% vol., balanced with floral and fruity notes.

4.00

LEFFE ROUGE

33 cl., Amber, 6.6 % vol., spicy and caramelized aroma.

4.00

WEISSBIER

50 cl., 5.2% vol., sweet taste, 10 IBU, hints of banana and cloves.

8.00

APA

50 cl., 5.5% vol., bitter taste, 40 IBU, citrus notes.

8.00

PORTER

50 cl., 5.1% vol., slightly bitter taste, 30 IBU, notes of barley coffee and caramel.

8.00

TRIPLE

50 cl., 8.8% vol., balanced taste, 28 IBU, chestnut honey and raisin notes.

8.00

WINERY

SPARKLING

SPUMANTE, extra dry Val d'Oca, Valdobbiadene (TV), Veneto - Cuveè uve bianche, 11.5% vol.	5.00 €	15.00 €
VALDOBBIADENE 1926, Prosecco superiore, extra dry Valdo, Valdobbiadene (TV), Veneto - Glera 100%, 11% vol.	6.00	22.00
FRANCIACORTA, extra brut Berlucchi 61, Cortefranca (BS), Lombardia, Chard. 90%, Pinot nero. 10%, 12.5% vol.	7.00	35.00
OLTREPÒ PAVESE, brut Ca' di Frara, Mornico Losana (PV), Lombardia, Pinot Nero 100%, 12,5% vol.		35.00
CHAMPAGNE Ca' di Frara, Mornico Losana (PV), Lombardia, Pinot Nero 100%, 12,5% vol.		35.00

WHITE

INZOLIA Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sicilia - Inzolia 100%, 12.5% vol.	5.00	15.00
RIBOLLA GIALLA Villa Folini, San Lorenzo (GO), Friuli V. G. - Ribolla Gialla 100%, 13% vol.	5.00	18.00
LEONE BLEND Tenuta Regaleali, Sclafani Bagni (PA), Sicilia, Catarratto 40%, Pinot Bianco. 19%, Sauvignon 23%, Traminer 14% e Moscato 4%, 12.5% vol.	6.00	23.00
GEWÜRZTRAMINER Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - gewürztraminer 100%, 13% vol. - 2020		29.00

RED

SYRAH Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sic. - Syrah 100%, 13% vol. - 2018	5.00	15.00
GALANTE, SANGIOVESE APPASSIMENTO Gruppo Cevico, Lugo (RA), Emilia R., Sangiovese 100%, 14,5 vol. - 2020	6.00	23.00
LAGREIN Mont Mès, Bolzano (BZ), Trentino A. A., Lagrain - Cab. - Pinot N, 13 vol., 2022	6.00	25.00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE Corte Volponi, Peschiera del Garda (VR), Veneto, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%, 14% vol. - 2018		29.00



share your stories



DANDY_WIFI
password: wearedandy

www.dandy.cafe



Gluten-Free Dishes
Vegan Dishes
Vegetarian Dishes