

CAFÈ & DRINKS

CAFÈ - Espresso	€ 1.3
CAFÈ DECAFFEINATO - Decaffeinated coffee	€ 1.5
CAFÈ DOPPIO - Double Espresso	€ 2.6
CAFÈ MACCHIATO SOIA - Espresso macchiato soia	€ 2
CAFÈ MAROCCHINO - Moka	€ 3
CAFÈ AMERICANO - Americano	€ 2.5
CAFÈ CORRETTO - Coffee with a dash of liquor	€ 3
CAFÈ AL GINSENG - Ginseng coffee	€ 2.5
CAFÈ AL GINSENG GRANDE - Large ginseng coffee	€ 3
ORZO - Small barley coffee	€ 2.5
ORZO GRANDE - Large barley coffee	€ 3
CAFÈ SHAKERATO - Iced coffee	€ 5
CAFÈ SHAKERATO CON BAYLES - Iced coffee with Baileys	€ 6
CAPPUCCINO	€ 2.5
CAPPUCCINO SOIA	€ 3
LATTE FREDDO - Glass of milk	€ 2
LATTE MACCHIATO	€ 3.5
LATTE E MENTA - Mint syrup and milk	€ 3
TÈ E TISANE - Teas and infusions	€ 5
ACQUA PICCOLA - Small water	€ 2
SUCCHI DI FRUTTA - Fruit juices	€ 4

JUICES & SHAKES

SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA - Freshly squeezed orange juice

€ 6

CENTRIFUGHE 100% frutta e verdura

Freshly squeezed juices 100% fruits and vegetables

€ 7

PICCIOCCHEDDU > Mela, carota, limone - Apple, carrot and lemon

PROVACOSTUME > Mela, carota, ananas - Apple, carrot and pineapple

PAPPA-PAGU > Carota, sedano, anguria - Carrots, celery and watermelon

BARROSA > Mela, pera, kiwi, sedano - Apple, pear, kiwi and celery

TA-DANNU > Arancia, carota e limone - Orange, carrot and lemon

AMOREMEU > Melone, pesca - Melon and peach

ASIBIRI > Mela, kiwi - Apple and kiwi

FRISKU-FRISKU > Pera e finocchio - Pear and fennel

ARRODUCÒ > Pera, mela, arancia, cannella - Pear, apple, orange and cinnamon

MILKSHAKE

FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA VANIGLIA E LATTE

€ 8

Fresh fruit a scoop of vanilla ice cream and milk

FRULLATI - Shakes

FRUTTA FRESCA CON YOGURT E LATTE

€ 8

Fresh fruit with yogurt and milk

ICE CREAM & FRUIT BAR

CONO GELATO ARTIGIANALE - *Artisanal ice cream cone*

MINI - 1 pallina - 1 scoop	€ 2
MEDIUM - 2 palline - 2 scoops	€ 4
MAXI - 3 palline - 3 scoops	€ 6

COPPETTA GELATO ARTIGIANALE - *Artisanal ice cream cup*

MEDIUM - 2 palline - 2 scoops	€ 4
MAXI - 3 palline - 3 scoops	€ 6

VASCHETTA GELATO ARTIGIANALE - *da asporto / Tub of ice cream take away*

250 gr	€ 8
500 gr	€ 15
1000 gr	€ 30

PIADINA ALLA NUTELLA - <i>Nutella or jam wrap</i>	€ 6
CREPES ALLA NUTELLA - <i>Nutella crepes</i>	€ 6
CREPES ALLA MARMELLATA - <i>Jam crepes</i>	€ 6

MACEDONIA MIX - <i>Fruit salad mix</i>	€ 6
MACEDONIA CON YOGURT - <i>Fruit salad with yogurt</i>	€ 7
YOGURT BIANCO - <i>Plain yogurt</i>	€ 4
YOGURT BIANCO CON NUTELLA - <i>Plain yogurt with Nutella</i>	€ 5

MACEDONIA DI - <i>Fruit salad of</i>	
ANGURIA - <i>Watermelon</i>	€ 4
MELONE - <i>Melon</i>	€ 5
PESCHE - <i>Peach</i>	€ 5
ANANAS - <i>Pineapple</i>	€ 5
FRAGOLE - <i>Strawberries</i>	€ 6

CREMA AL CAFFÈ PICCOLA - <i>Small coffee cream</i>	€ 2
CREMA AL CAFFÈ GRANDE - <i>Large coffee cream</i>	€ 4
CAFFÈ CON CREMA AL CAFFÈ - <i>Espresso with a scoop of coffee cream</i>	€ 3

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.L. 109/92,88/2009 e s.m.l.)

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti derivati - Pesce e prodotti derivati - Molluschi e prodotti derivati.

Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - Arachidi e prodotti derivati - Soia e prodotti derivati - Lupini e prodotti derivati.

Cipolla e prodotti derivati - Aglio e prodotti derivati - Sedano e prodotti derivati - Senape e prodotti derivati.

Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nel vino) - Latte e prodotti derivati, incluso lattosio - Semi di sesamo e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici a uno o più degli allergeni sopra riportati, a comunicarlo al personale di sala.

Alcune materie prime pur essendo alla fonte da noi acquistate come prodotto fresco, per le normative H.a.c.c.p subiscono procedimento di abbattimento di temperatura rapido -35 gradi.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances".

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

Crustaceans and products based on shellfish - Eggs and by-products - Fish and products based on fish.

Peanuts and peanut-based products - Soy and soy-based products - Milk and dairy products (lactose included).

Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products

- Celery and products based on celery - Mustard and mustard-based products - Sesame seeds and sesame seeds-based products.

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg - Lupine and lupine-based products - Molluscs and products based on molluscs.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



Vegano - Vegan



Vegetariano - Vegetarian

FINO
beach

**FINO RESTAURANT & GARDEN
AT YACHT CLUB PORTO ROTONDO**

Molo di Levante - Porto Rotondo | Booking +39 342 5539991

FINO EVENTS

Wedding | Private party | Corporate events | Catering | Chef on call
info +39 393 3323520