



Menu

Carta dei vini

Bevande



Menu

Wine list

Beverage

**Baia
di Maui**



Antipasti

Ostriche¹⁴ **4,50€ cad** *Minimo 3 pezzi*

Antipasto della Baia — Capasanta gratinata, cous cous gamberi e curry, rollé di branzino alla mediterranea, sformatino di baccalà con julienne di porro croccante, tentacolo di polpo su tortino di patate^{*|1|2|12|14} **30,00€**

Capesante gratinate^{*|1|14} **12,00€ cad** *3 pezzi*

Tartare di tonno con caviale di aringa e panna acida^{*|4} **16,00€**

Cocktail di gamberi in salsa rosa^{*|2|3|4|9|10|12} **14,00€**

Macedonia di mare — Mazzancolle, polpo, seppia condita e macedonia di frutta^{*|2|4|12} **18,00€**

Sauté di vongole^{1|4|14} **18,00€**

Impepata di cozze^{1|4|14} **15,00€**

Spiedini di mazzancolle e calamari^{*|1|2|4|12} **14,00€** *4 spiedini*

Filetti di acciuga del Cantabrico con burratina^{1|4|7} **15,00€**

Tentacolo di polpo alla griglia su crema di topinambur con tortino di patate^{*|1|4|7|12} **18,00€**

Polpo Marocco — Polpo arrostito con patate, datterini, capperi e olive taggiasche^{*|4|12} **19,00€**

Prosciutto e melone **10,00€**

Primi

Crespella al nero di seppia con gamberi, salmone e pepe rosa^{*|1|2|3|4|7|14} **19,00€**

Spaghetti alle vongole^{*|1|4|14} **20,00€**

Cous cous con gamberi al curry^{*|1|2|7|10|12} **13,00€**

Tortellini alla crema di parmigiano^{1|3|7} **18,00€**

Cappellacci di zucca al ragù^{*|1|3|7|8|9} **16,50€**

Cappellacci di ricotta e spinaci al burro e salvia^{*|1|3|7} **15,50€**

Tortelli vegani con ripieno di patate e sugo al pomodoro^{V|1|9} **16,00€**

Maccheroncini all'uovo con pomodoro o pesto^{*V|1|3|9} **12,00€**

Maccheroncini all'uovo al ragù^{*1|3|9} **14,00€**

Pasta bimbo al pomodoro, pesto o ragù^{1|5|7|8|9|10} **7,00€**

Secondi

Branzino o orata al forno con contorno^{1|4} **21,00€**

All. Croazia

Grigliata mista — Scampo, 2 gamberoni, coda di rospo, capasanta, spiedino di mazzancolle, spiedino di calamari^{*|1|2|4|5|12|14} **35,00€**

Tataki di tonno pinna gialla (150 gr) in crosta di sesamo con contorno^{*|4|11} **22,00€**

Filetto di Fassona (200 gr) con contorno **25,00€**

Kebab di tonno speziato con pita, cavolo cappuccio e Salsa Baia^{*|1|3|4|7|10|11} **17,00€**

Hamburger gourmet di salmone affumicato con panna acida al lime, insalata e patate al forno^{1|3|4|6|7|11} **17,50€**

Hamburger gourmet di tartare di gambero rosso con burrata, datterini confit e pane nero al carbone vegetale^{1|2|3|7|11|12} **24,00€**

Fish & Chips — Filetto di branzino croccante con patatine fritte^{*|1|3|4|5|10} **14,00€**

Fritto misto con verdure^{*|1|2|4|5} **21,00€**

Fritto misto con sarde e verdure^{*|1|2|4|5} **23,00€**

Fritto di sarde^{*|4} **17,00€**

Cotoletta di pollo con patatine fritte^{*|1|3} **14,00€**

Polpette di quinoa con verdure^{V|6|10} **15,00€**

Contorni

Patate al forno, insalata mista o patate fritte⁵ **5,00€**

Verdure alla griglia **6,00€**

Piatti freddi e insalate

Bresaola rucola e grana con aceto balsamico⁷ **13,00€**

Caprese pomodoro e mozzarella⁷ **8,50€** *Con bufala 10,00€*

Caesar Salad — Insalata verde, bacon croccante, pollo, uovo, grana, salsa Caesar ^{1|3|4|7|10} **17,00€**

Insalata Leggera — Insalata verde, radicchio, rucola, carote, pomodoro **11,00€**

Insalata Estiva — Insalate leggera con tonno e mozzarella ^{4|7} **13,00€**

Insalata di carote, feta e semi misti ^{6|7|11} **11,00€**

Insalata greca — Insalata verde, pomodoro, olive, feta, cetriolo, cipolla⁷ **14,00€**

Piadine, panini, stuzzicheria

Cheeseburger di Angus e patate fritte, con edamer, insalata, pomodoro, salse, cipolla^{*|1|3|6|7|10|11} **15,00€**

Piadina Regal — Bresaola, rucola, grana a scaglie e glassa di balsamico ^{1|7|12} **8,50€**

Piadina Estiva — Tacchino, pomodoro, insalata, maionese ^{1|3|7|10} **8,50€**

Piadina Caesar — Insalata verde, bacon croccante, pollo, uovo, grana, salsa Caesar ^{1|3|4|7|10} **8,50€**

Piadine farcite — A scelta con salsiccia, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, tacchino, fontina, mozzarella, squacquerone, verdure grigliate, insalata, pomodoro, rucola, salse ^{1|7} **7,00/10,00€**

Cappellacci fritti, Olive all'ascolana, Mozzarelline fritte o Jalapeños piccanti^{*|1|2|3|4|6|7|8|9|10|12|14} **5,00€**

Tostone prosciutto cotto e fontina ^{1|3|6|7|10|11|13} **6,00€**

Hot dog con salse e patate fritte^{*|1|3|6|7|10|11} **10,00€**

Trancio di pizza ^{1|7} **4,00€**

Piadina vuota ^{1|7} **2,00€**

Dessert

- Caffè al cubo — Mascarpone al caffè
con caffè fermentato homemade e chicchi
di caffè glassati al cioccolato^{3|7} **8,00€**
- Namelaka di juzu con terra di cioccolato⁷ **8,00€**
- Crema catalana^{3|7} **6,50€**
- Gelato alla vaniglia homemade^{3|7} **5,50€**
- Cheesecake ai frutti di bosco^{1|3|7} **7,00€**
- Mascarpone con Nutella, fragole, caramello
salato o frutti di bosco^{1|3|6|7|8|11} **6,50€**
- Tenerina al cioccolato^{1|3|7} **6,50€**
- Tiramisù della casa^{1|3|6|7|8|11} **6,50€**
- Pannacotta alle fragole o frutti di bosco,
senza lattosio **6,50€**
- Pannacotta al caramello salato⁷ **6,50€**
- Semifreddo allo yuzu e limone
o al mango e cocco^{1|3|6|7|8} **7,00€**
- Piadina alla Nutella^{1|6|7|8} **5,00€**
- Macedonia di frutta o fragole **5,00€** *Con panna 6,00€*
- Tartufo bianco o nero^{3|7|8} **5,00€** *Affogato al caffè 6,00€*
- Sorbetto al limone o al caffè^{3|6|7|8} **4,00€** *Corretto 5,00€*

Servizio e coperto 2,50€

Allergeni

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2 |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

*Per motivi di reperibilità alcuni piatti possono contenere prodotti surgelati

Carta dei vini e delle bevande

Bollicine

VENETO

Prosecco Valdobbiadene Docg Brut *Borgoluce* € 22,00

Prosecco Valdobbiadene Docg Integral Extra Brut
Merotto € 27,00

Grani di Nero Rosé Brut *Merotto* € 25,00

Metodo Classico Extra Brut *Fongaro* € 30,00

LOMBARDIA

Franciacorta Docg Brut *Quadra* € 38,00

Franciacorta Docg nd *S. Cristoforo* € 36,00

Franciacorta Docg Satèn *Quadra* € 40,00

Franciacorta Docg Zero *Quadra* € 43,00

Franciacorta Docg Rosé *Quadra* € 40,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

Trento Doc Brut *Ascendum* € 33,00

Trento Doc Brut Maso *Martis* € 38,00

FRANCIA, BORGOGNA

Crémant de Bourgogne *Villamont* € 33,00

Fermi

EMILIA-ROMAGNA

Albana di Romagna Docg *Fattoria Monticino Rosso* € 18,00

Famoso "Intrigo" Forlì Igp *Tenuta La Viola* € 21,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

Chardonnay *Lageder* € 28,00

Kerner Valle Isarco *K. Martini & Sohn* € 30,00

Gewürztraminer *Lageder* € 30,00

Mistomare *Lageder* € 25,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Friulano Collio Doc *Draga* € 28,00Friulano "La Vila" *Lis Neris* € 40,00Ribolla Gialla *Bortolusso* € 21,00Sauvignon Blanc *Lis Neris* € 30,00Pinot Grigio *Bortolusso* € 21,00Pinot Grigio *Lis Neris* € 30,00

PIEMONTE

Gavi Docg *Palladino* € 27,00

LOMBARDIA

Lugana "I Frati" Doc *Ca' dei Frati* € 25,00

ABRUZZO

Passerina IGT *Spinelli* € 20,00

MARCHE

Passerina "Jaja" Igp *Fontezoppa* € 23,00Verdicchio di Matelica Doc *Colle Stefano* € 24,00

SARDEGNA

Nuragus di Cagliari Doc *Audarya* € 21,00

CAMPANIA

Falanghina *San Salvatore* € 28,00

TOSCANA

Vernaccia di San Gimignano Bio Docg *La Lastra* € 25,00Vermentino di Toscana "Settimia" *Caprili* € 23,00

PUGLIA

Chardonnay "Versante" Igp *Vallone* € 20,00

VENETO

Scaia Bianco Garganega Chardonnay Igt
Sant'Antonio € 24,00

AUSTRIA, WACHAU

Riesling Loibenberg *Domäne Wachau* € 30,00

Rosati e Rossi

LOMBARDIA

Rosa dei Frati *Ca' dei Frati* € 25,00

TRENTINO-ALTO ADIGE

Lagrein Rosé *Lageder* € 28,00

SICILIA

Reseda Terre Siciliane Rosato *Abraxas* € 25,00

EMILIA-ROMAGNA

Romagna Sangiovese Doc *Vignoli* € 16,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon *Lis Neris* € 33,00

MARCHE

Pepato *Fontezoppa* € 27,00

Vini al calice

Prosecco € 5,00

Trento Doc, Franciacorta € 7,00

Chardonnay, Passerina, Ribolla gialla € 5,00

Sangiovese € 5,00

Passito € 7,00

Vino alla spina

Calice 2,50€

Mezzo litro 6,50€

Un litro 12,00€

Sguazzone, bicchiere 3,00€

Sguazzone, mezzo litro 5,50€

Sguazzone, un litro 10,00€

Birre

Birra alla spina 20 cl **3,00/4,00€**

Birra alla spina 40 cl **5,00/6,50€**

Birra alla spina caraffa un litro **12,00/13,00€**

Birra alla spina caraffa un litro e mezzo **18,00/19,50€**

Liquori e amari

Classici **4,00/6,00€**

Premium **6,00/10,00€**

Bevande

Acqua minerale bicchiere **0,60€**

Acqua minerale mezzo litro **1,50€**

Acqua minerale un litro **2,30€**

Bibite **3,00€**

Caffé

Caffé espresso **1,40€**

Caffé decaffeinato, orzo **1,50€** *Grande 1,60€*

Caffé americano **1,60€**

Caffé ginseng **1,60€** *Grande 1,80€*

Caffé corretto **2,00€**

Appetizers

Oysters¹⁴ **4,50€ each** *Minimum three pieces*

Baia's Starter — Gratin scallops, curry cous cous with prawns, mediterranean sea-bass roulader, codfish soufflé with crispy leek julienne, octopus tentacle on potato tart^{*|1|2|12|14} **30,00€**

Gratin scallops^{*|1|14} **12,00€ cad** *3 pieces*

Tuna Tartare with herring caviar and sour cream^{*|4} **16,00€**

Shrimps cocktail^{*|2|3|4|9|10|12} **14,00€**

Seafood salad — Prawns, octopus, seasoned cuttlefish, and fruit salad^{*|2|4|12} **18,00€**

Sauté of clams^{1|4|14} **18,00€**

Peppered mussels^{1|4|14} **15,00€**

Prawns and squid skewers^{*|1|2|4|12} **14,00€** *4 skewers*

Anchovy fillets from the Cantabrian sea with burrata cheese^{1|4|7} **15,00€**

Grilled octopus tentacle on a Jerusalem artichoke purée with a potato tartlet^{*|1||4|7|12} **18,00€**

Morocco octopus — Roasted octopus with potatoes, cherry tomatoes, capers and Taggiasche olives^{*|4|12} **19,00€**

Ham and melon **10€**

Main dishes

Squid ink crêpe with prawns, salmon, and pink peppercorns^{*|1|2|3|4|7|14} **19,00€**

Spaghetti with clams^{*|1|4|14} **20,00€**

Curry cous cous with prawns^{*|1|2|7|10|12} **13,00€**

Tortellini with Parmesan cream sauce^{1|3|7} **18,00€**

Pumpkin cappellacci (stuffed pasta) with meat sauce^{*|1|3|7|8|9} **16,50€**

Ricotta and spinach cappellacci (stuffed pasta) with butter and sage^{*|1|3|7} **15,50€**

Vegan potato tortelli (stuffed pasta)
with tomato sauce^{V|1|9} **16,00€**

Hand-pressed egg maccheroncini with
tomato sauce or pesto sauce^{*V|1|3|9} **12,00€**

Hand-pressed egg maccheroncini
with meat sauce^{*1|3|9} **14,00€**

Pasta with tomato sauce, pesto sauce
or meat sauce (kids portion)^{1|5|7|8|9|10} **7,00€**

Second courses

Baked sea bass or sea bream with side dish^{1|4} **21,00€**
Livestock farming in Croatia

Mixed grill – Prawn, 2 shrimps, monkfish, capasanta,
skewers of shrimps, skewers of squid^{*|1|2|4|5|12|14} **35,00€**

Tataki of yellow-finned tuna (150 gr) in sesame crust
with side dish of your choice^{*|4|11} **22,00€**

Piedmontese beef (200g) with a side dish **25,00€**

Spicy tuna kebab with pita, white cabbage
and Baia's special sauce^{*|1|3|4|7|10|11} **17,00€**

Smoked salmon gourmet burger with lime sour cream,
salad and roasted potatoes^{1|3|4|6|7|11} **17,50€**

Gourmet red prawn tartare burger with burrata
cheese, confit cherry tomatoes and black
charcoal bun^{1|2|3|7|11|12} **24,00€**

Crispy sea bass fillet with fries^{*|1|3|4|5|10} **14,00€**

Fried mixed fishes with vegetables^{*|1|2|4|5} **21,00€**

Fried mixed fishes with sardine
and vegetables^{*|1|2|4|5} **23,00€**

Fried sardine^{*|4} **17,00€**

Chicken cutlet with fries^{*|1|3} **14,00€**

Quinoa vegballs with vegetables^{V|6|10} **15,00€**

Side dishes

Roasted potatoes, mixed salad or fries⁵ **5,00€**

Grilled vegetables **6,00€**

Cold dishes and salads

Bresaola, rocket, and grana padano
with balsamic vinegar⁷ **13,00€**

Caprese salad with tomatoes and mozzarella
cheese⁷ **8,50€** *With Bufala cheese 10,00€*

Caesar salad — Green Salad, toasted bread,
crispy bacon, chicken, eggs, parmisan cheese,
Caesar sauce^{1|3|4|7|10} **17,00€**

Light Salad — Green salad, purple chicory,
tomatoes, carrots, rocket **11,00€**

Summer salad — Light salad with addings of tuna
and mozzarella cheese^{4|7} **13,00€**

Salad with carrots, feta cheese and mixed
seeds^{6|7|11} **11,00€**

Greek salad — Green salad, tomato, olives,
feta cheese, cucumber, onion⁷ **14,00€**

Piadina, toasts, snacks

Angus cheeseburger with fries — Bread, edamer cheese,
salad, tomato, sauces, onion^{*|1|3|6|7|10|11} **15,00€**

Piadina Regal — Bresaola, rocket, grana padano
shavings, and balsamic glaze^{1|7|12} **8,50€**

Summer Piadina — Turkey, tomato, lettuce,
mayonnaise^{1|3|7|10} **8,50€**

Piadina Caesar — Green salad, bacon, chicken, egg,
grana padano shavings, Caesar sauce^{1|3|4|7|10} **8,50€**

Stuffed piadina — Choice of sausage, cooked ham,
cured ham, bresaola, turkey, fontina cheese, mozzarella
cheese, squacquerone cheese, grilled vegetables,

lettuce, tomato, rocket, sauces^{1|7} **7,00/10,00€**

Fried cappellacci, stuffed and fried olives,
fried mozzarella cheese bites or spicy Jalapeños

*|1|2|3|4|6|7|8|9|10|12|14|1|2|3|4|6|7|8|9|10|12|14 **5,00€**

Big toast with ham and fontina cheese^{1|3|6|7|10|11|13} **6,00€**

Hot dog with sauces and fries^{*|1|3|6|7|10|11} **10,00€**

Sliced of pizza^{1|7} **4,00€**

Plain piadina^{1|7} **2,00€**

Dessert

Cubed coffee — Coffee flavoured mascarpone cream
with homemade fermented coffee and coffee beans
glased with chocolate^{3|7} **8,00€**

Juzu namelaka with grounded chocolate⁷ **8,00€**

Burnt cream^{3|7} **6,50€**

Chocolate “tenerina” (squared chocolate cake)^{1|3|7} **6,50€**

Homemade vanilla ice cream^{3|7} **5,50€**

Cheesecake with mixed berries^{1|3|77} **7,00€**

Mascarpone cream with Nutella, strawberries
or salted caramel^{1|3|6|7|8|11} **6,50€**

Homemade Tiramisù — Classic Italian dessert featuring
layers of coffee-dipped ladyfingers and rich, creamy
mascarpone, dusted with cocoa powder^{1|3|6|7|8|11} **6,50€**

Lactose-free Pannacotta with berries or strawberries **6,50€**

Pannacotta with salted caramel⁷ **6,50€**

Yuzu and lemon semifreddo or mango
and coconut semifreddo^{1|3|6|7|8} **7,00€**

Piadina with Nutella^{1|6|7|8} **5,00€**

Fruit salad or cup of strawberries **5,00€** *With whiped cream 6,00€*

Tartufo ice cream, white or black chocolate^{3|7|8} **5,00€** *Coffee
affogato 6,00€*

Coffee or lemon sorbet^{3|6|7|8} **4,00€** *Spiked 5,00€*

Service 2,50€

Allergens

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains and products thereof

2. Crustaceans and products thereof

3. Eggs and products thereof

4. Fish and products thereof

5. Peanuts and products thereof

6. Soybeans and products thereof

7. Milk and products thereof, including lactose
8. Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts , Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

9. Celery and products thereof

10. Mustard and products thereof

11. Sesame seeds and products thereof

12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2

13. Lupin and products thereof

14. Molluscs and products thereof

* For availability reasons, some dishes may contain frozen products

Wine list & Beverage

Sparkling Wine

VENETO REGION

Prosecco Valdobbiadene Docg Brut *Borgoluce* € 22,00

Prosecco Valdobbiadene Docg Integral Extra Brut
Merotto € 27,00

Grani di Nero Rosé Brut *Merotto* € 25,00

Metodo Classico Extra Brut *Fongaro* € 30,00

LOMBARDIA REGION

Franciacorta Docg Brut *Quadra* € 38,00

Franciacorta Docg nd *S. Cristoforo* € 36,00

Franciacorta Docg Satèn *Quadra* € 40,00

Franciacorta Docg Zero *Quadra* € 43,00

Franciacorta Docg Rosé *Quadra* € 40,00

TRENTINO-ALTO ADIGE REGION

Trento Doc Brut *Ascendum* € 33,00

Trento Doc Brut Maso *Martis* € 38,00

FRANCE, BORGOGNA REGION

Crémant de Bourgogne *Villamont* € 33,00

Still Wine

EMILIA-ROMAGNA REGION

Albana di Romagna Docg *Fattoria Monticino Rosso* € 18,00

Famoso "Intrigo" Forlì Igp *Tenuta La Viola* € 21,00

TRENTINO-ALTO ADIGE REGION

Chardonnay *Lageder* € 28,00

Kerner Valle Isarco *K. Martini & Sohn* € 30,00

Gewürztraminer *Lageder* € 30,00

Mistomare *Lageder* € 25,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA REGION

Friulano Collio Doc *Draga* € 28,00

Friulano "La Vila" *Lis Neris* € 40,00

Ribolla Gialla *Bortolusso* € 21,00

Sauvignon Blanc *Lis Neris* € 30,00

Pinot Grigio *Bortolusso* € 21,00

Pinot Grigio *Lis Neris* € 30,00

PIEMONTE

Gavi Docg *Palladino* € 27,00

LOMBARDIA REGION

Lugana "I Frati" Doc *Ca' dei Frati* € 25,00

ABRUZZO REGION

Passerina IGT *Spinelli* € 20,00

MARCHE REGION

Passerina "Jaja" Igp *Fontezoppa* € 23,00

Verdicchio di Matelica Doc *Colle Stefano* € 24,00

SARDEGNA REGION

Nuragus di Cagliari Doc *Audarya* € 21,00

CAMPANIA REGION

Falanghina *San Salvatore* € 28,00

TOSCANA REGION

Vernaccia di San Gimignano Bio Docg *La Lastra* € 25,00

Vermentino di Toscana "Settimia" *Caprili* € 23,00

PUGLIA REGION

Chardonnay "Versante" Igp *Vallone* € 20,00

VENETO

Scaia Bianco Garganega Chardonnay Igt
Sant'Antonio € 24,00

AUSTRIA, WACHAU REGION

Riesling Loibenberg *Domäne Wachau* € 30,00

Rosé & Red Wine

LOMBARDIA REGION

Rosa dei Frati *Ca' dei Frati* € 25,00

TRENTINO-ALTO ADIGE REGION

Lagrein Rosé *Lageder* € 28,00

SICILIA REGION

Reseda Terre Siciliane Rosato *Abraxas* € 25,00

EMILIA-ROMAGNA REGION

Romagna Sangiovese Doc *Vignoli* € 16,00

FRIULI-VENEZIA GIULIA REGION

Cabernet Sauvignon *Lis Neris* € 33,00

MARCHE REGION

Pepato *Fontezoppa* € 27,00

Wine by glass

Prosecco € 5,00

Trento Doc, Franciacorta € 7,00

Chardonnay, Passerina, Ribolla gialla € 5,00

Sangiovese € 5,00

Passito € 7,00

Wine on tap

Glass 2,50€

Half-liter 6,50€

One liter 12,00€

Sguazzone, glass 3,00€

Sguazzone, half-liter 5,50€

Sguazzone, one liter 10,00€

Beers

- Draft beer 20 cl **3,00/4,00€**
- Draft beer 40 cl **5,00/6,50€**
- Draft beer, 1 liter **12,00/13,00€**
- Draft beer, 1,5 liters **18,00/19,50€**

Liquors & digestifs

- Classic **4,00/6,00€**
- Premium **6,00/10,00€**

Beverages

- Mineral water glass **0,60€**
- Mineral water half-liter **1,50€**
- Mineral water one liter **2,30€**
- Soft drinks **3,00€**

Coffees

- Espresso coffee **1,40€**
- Decaffeinated coffee, barley coffee **1,50€** *Big cup 1,60€*
- American coffee **1,60€**
- Ginseng coffee **1,60€** *Big cup 1,80€*
- Corrected coffee **2,00€**