

Ca' puccino

le insalate

Insalata di tonno con filetti di tonno sott'olio, pomodori essiccati, olive Taggiasche, cetriolini, capperi, semi tostati, menta e aceto bianco **12,90**

Tonno scottato in insalata con acciughe di Cetara, pomodori essiccati, olive Taggiasche, capperi, cetriolini, semi tostati, menta e limone **15,90**

Verdure alla griglia con mix di melanzane, indivia belga, zucchine, peperoni, patate al forno **7,90**

Buono a sapersi! Ricette bilanciate e ingredienti selezionati, come il nostro pollo allevato a terra da filiera piemontese.

Insalata di pollo con petto di pollo allevato a terra da filiera piemontese, con avocado, basilico, Parmigiano DOP e olive Taggiasche. Dressing di yogurt, miele e senape in grani **11,90**

Insalata veggio con mix di insalata, cetriolo, olive Taggiasche e Quartirolo DOP **8,90**

Insalata di quinoa spinaci freschi, avocado, pomodori secchi e semi tostati **10,90**

Caprese mozzarella di bufala, pomodoro sardo, pomodoro costoluto, pesto genovese, olive Taggiasche, menta, basilico, olio evo e olio al basilico **10,90**



Caprese 2.0

i panini

Buono a sapersi! Ingrediente per ingrediente, scopri la nostra **nuova** selezione di panini

Milano ciabattina di grano duro con con salame e provola affumicata **5,50**

Positano ciabattina di grano duro con mozzarella fiordilatte, pomodoro e basilico **6,20**

Alessandria ciabattina di grano duro con prosciutto cotto e mozzarella fiordilatte **6,50**

Valtellina al farro ciabattina al farro con bresaola, pomodoro, rucola e Parmigiano DOP **7,90**

Bologna ciabattina di grano duro con mortadella Bologna IGP **5,50**

Parma ciabattina di grano duro con mozzarella fiordilatte, pomodoro, basilico e Parma DOP **7,20**

Vegetariano al farro ciabattina al farro con verdure grigliate, pomodoro fresco e crema di melanzane **6,20**

Modena focaccia all'olio con mortadella Bologna IGP, spinacino fresco, maionese all'aceto balsamico e Parmigiano DOP **6,50**

Genova focaccia all'olio con prosciutto cotto, crescenza, insalata e melanzane grigliate **6,50**

Toast classico con prosciutto cotto e Fontina DOP **6,50**

Contorni **2,90**

+ Insalta mista

+ Verdure alla griglia

+ Patate arrosto



Vegetariano al farro

i panificati

Buono a sapersi! Il nostro pane: farine di grani 100% italiani e lievito madre, senza alcool nè conservanti.

Buongustone di Fassona burger di Fassona piemontese del consorzio Coalvi*, con Fontina DOP, maionese all'aceto balsamico, pomodoro e insalata **12,90**

Club sandwich al salmone salmone affumicato, avocado, pomodoro fresco e insalata **14,90**

Club sandwich classico con petto di pollo allevato a terra da filiera piemontese, bacon, Fontina DOP, maionese alla senape, pomodoro e insalata **13,90**

Tutti i panificati sono serviti con le nostre patate al forno.



Club sandwich al salmone

le pizze

Buono a sapersi! La pizza **contemporanea** secondo Ca'puccino: impasto soffice e digeribile, una lunga lievitazione con lievito madre e farine 100% da grani italiani.

Ciliegina salsa di pomodorini siciliani biologici, mozzarella fiordilatte, olio EVO al basilico **9,90**

Bufalina salsa di pomodorini siciliani biologici, mozzarella di bufala, olio EVO al basilico **12,90**

Vegetariana con verdure grigliate, pomodori ciliegino arrosto e crema di melanzane **8,90**

Mortadella Bologna IGP, mozzarella fiordilatte e olio EVO **9,90**

Crudo e burrata cremosa burrata, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e olio EVO **13,90**

Gambero rosso mozzarella di bufala, fiori di zuccina, lime e gamberi rossi del Mediterraneo **15,90**

Aggiungi

+ Prosciutto cotto **2,90**

+ Prosciutto crudo **3,90**

+ Bufala **2,90**



Gambero rosso

le paste

Buono a sapersi! La pasta giusta? Quella artigianale, come i paccheri Vicidomini: naturalmente più ruvida e ricca di amidi, per un'ottima mantecatura.

Trofie al ragù di verdure verdura tagliata a cubetti e crema di melanzane **7,90**

Trofie al pesto genovese trofie liguri con pesto alla genovese e Parmigiano DOP **7,90**

Tagliolini zucchini e gamberi tagliolini all'uovo, gamberi rossi del Mediterraneo, zucchini, fiori di zucchini, pomodoro ciliegino e olio EVO **15,90**

Paccheri Vicidomini con salsa di pomodoro biologico siciliano, pomodoro fresco, burrata e basilico **9,90**

Lasagne* della tradizione, con ragù di carne e besciamella **8,90**

Carbonara d'autore sedanini Vicidomini con uova biologiche delle Dolomiti, Parmigiano DOP e guanciale di Langhirano Bedogni **12,90**



Tagliolini zucchini e gamberi

gli speciali dello chef

Stuzzica-fame o piatti unici. Freschi, di stagione e preparati con passione ogni giorno.



Fiori di zuccina ripieni di patate, provola e crema di pomodoro **piccolo 3,90 grande 8,90**



Roastbeef Piemontese Sottofesa di Fassona Piemontese, scaglie di Parmigiano DOP, aceto balsamico, noci e misticanza **piccolo 4,90 grande 13,90**



Tonno scottato con crema di pomodoro, zucchine grigliate, avocado e rucola **piccolo 4,90 grande 11,90**



Burrata gourmet burrata, pomodoro fresco, spinacino e olive Taggiasche servite su pan brioche **piccolo 4,90 grande 11,90**



Vitello tonnato Magatello di Fassona piemontese con carbone di olive Taggiasche e capperi **piccolo 4,90 grande 13,90**

ca' puccino

fruit bar

Buono a sapersi! I nostri Fruit Baristas preparano davanti a te bowl, piatti e centrifighe con frutta e verdure fresche, mai congelate.

Cioccolato e frutta

Bowl di cioccolata calda e quattro topping da mixare a piacere

NEW Choco tropical bowl
cioccolata calda | ananas | lamponi | kiwi | panna montata 4,50

NEW Choco fruit bowl
cioccolata calda | banana | fragole | mirtilli | more | panna montata 4,50

Smoothie bowl

Smoothie choco bowl cioccolata | banana | latte di mandorla | cioccolato a scaglie 4,00

Smoothie ginger bowl kiwi | banana | zenzero | lime | granola 5,00

Smoothie tropical bowl mango | papaya | granola 6,00

Yogurt e frutta

Bowl di yogurt greco e quattro topping da mixare a piacere

NEW Fuel bowl yogurt greco | melograno | ananas | semi di chia 4,50

NEW Omega 3 bowl yogurt greco | mela | banana | semi di chia 4,50

NEW Antioxidant bowl yogurt greco | purea di mirtilli freschi | mirtilli | banana | granola 😊 6,00

Piatto di frutta

assortimento di frutta fresca, pulita e tagliata dai nostri *fruit baristas*, pronta per essere degustata. Servita con uno squeeze di lime 8,90

toppings: cioccolato fuso | gelato | miele | yogurt greco | panna montata | muesli croccante 1,00/pz

Insalata di frutta di stagione 4,90



Smoothie tropical bowl



Piatto di frutta



il gelato e i suoi divertimenti

Affogato al caffè

con uno shot del nostro espresso, granella di biscotto, scaglie di cioccolato e panna montata 5,90

Affogato al cioccolato

cioccolato caldo, granella di biscotto, scaglie di cioccolato e panna montata 5,90

Affogato ai frutti di bosco

con frutti di bosco, salsa di frutta, meringa e panna montata 5,90



i dolci

Buono a sapersi! I nostri dolci d'autore: ricette che nascono dall'esperienza di ca' puccino e dalla collaborazione con i migliori pasticceri italiani.

Gustosi dolci al cucchiaino o deliziose fette di torta servite con la nostra panna montata e frutta fresca di stagione

Cremoso al cioccolato e Rhum

crema al cioccolato e rhum su base di morbido pan di Spagna alla vaniglia Bourbon e granella di nocciole 5,90

Cremoso al Pistacchio

bavarese al pistacchio e bavarese al cioccolato fondente 70% su morbido pan di Spagna 5,90

Tiramisù

morbido pan di Spagna al caffè e crema di mascarpone e cacao 5,90

Crème caramel

classico crème caramel, al bicchiere, con vaniglia Bourbon, caramello e mini-biscotto 5,90

Torta Foresta Nera

pan di Spagna al cacao, bagnato con liquore e farcito con mousse al cioccolato fondente, ciliegie e panna montata 😊 5,90

Torta al pistacchio di Bronte

pasta frolla al burro e pistacchi farcita con crema al pistacchio verde di Bronte DOP e ricotta 5,90

Torta Pralinata

mousse al cioccolato al latte con interno di bavarese e croccantino alle nocciole pralinate 😊 5,90

Babà al Rhum

classico dolce Napoletano, preparato con vaniglia Bourbon e bagna al rhum Invecchiato 5,90

Cheese Cake

morbida crema al formaggio aromatizzata con vaniglia Bourbon e glassa ai lamponi e frutti di bosco 5,90

Torta di Mele

con crema pasticcera e fragrante pasta brisée 4,90

Muffin

semplice o al cioccolato 2,90
+ la nostra crema pasticcera 0,50
+ la nostra crema gianduia 0,50
+ marmellata di albicocche 0,50
+ marmellata di lampone 0,50

Crostatine di frutta

pasta frolla con frutta di stagione con la nostra crema pasticcera 😊 4,90

Crostatina cioccolato

crostatina cremosa al cioccolato e arancia ricoperta da deliziosa glassa al cioccolato 4,90

Muffin senza Glutine

2,90



crostatina cioccolato



crostatina di frutta



foresta nera

piccoli peccati di gola

Buono a sapersi! la nostra crema pasticcera è fatta con latte, uova e zucchero, arricchita da vaniglia Bourbon del Madagascar

Frolline

1,50

- la nostra crema di nocciole
- la nostra crema pasticcera
- marmellata di lamponi e cioccolato
- marmellata di albicocche e mandorle

Cannolo 😊

1,50

- la nostra crema di nocciole
- la nostra crema pasticcera

Cookies

1,50

con gocce di cioccolato



🌿 vegetariano

🌱 vegano



I nostri preferiti

www.ca-puccino.com



#ca_puccino



Ca' puccino

Per il kids menu chiedete al nostro personale • In caso di allergie e intolleranze alimentari, informare il personale prima dell'ordine • Per garantire la qualità, oltre ai prodotti indicati con *, croissanterie, pane, focaccia, pesce, crema pasticcera e dolci possono essere surgelati o congelati all'origine.

ca' puccino

large salads

- Tuna salad** mixed leaves, tuna fillet in olive oil, dried tomatoes, Taggiasca olives, gherkins, capers, toasted seeds, fresh mint and white vinegar 12,90
- Yellowfin tuna salad** lightly seared with mixed leaves, Cetara anchovies from the Amalfi Coast, Taggiasca olives, capers, gherkins, dried tomatoes, toasted seeds, fresh mint and lemon 15,90
- Grilled vegetables** grilled aubergine, courgette, pepper, Belgian endive and baked potatoes 7,90

Good to know! Balanced recipes and selected ingredients, as our classic chicken salad with Piedmontese free-range chicken.

- Free-range chicken salad** mixed leaves, free-range chicken from Piedmont, avocado, Parmigiano DOP, Taggiasca olives, with yoghurt, honey and mustard seed dressing 11,90
- Veggie salad** mixed leaves, fresh cucumber, Taggiasca olives and quartitolo DOP cheese 8,90
- Quinoa and avocado salad** fresh spinach, avocado, sundried tomatoes and toasted seeds 10,90

- NEW Caprese salad 2.0** buffalo mozzarella, Sardinian tomato, fresh and dried tomato, Genoese pesto, Taggiasca olives, mint, basil, extra virgin olive oil and basil oil 10,90



Caprese 2.0

panini

Good to know! Ingredient after ingredient, discover our new panini range

- Milano** salami and smoked provola on white bread 5,50
- Positano** mozzarella, tomato and basil on white bread 6,20
- Alessandria** baked ham and mozzarella on white bread 6,50
- Valtellina al farro** bresaola, fresh tomato, rocket and shaved Parmigiano DOP on spelt bread 7,90
- Bologna** mortadella Bologna IGP on white bread 5,50
- Toast** baked ham and Fontina DOP cheese 6,50

- Parma** mozzarella, fresh tomato, basil and Parma DOP ham on white bread 7,20
- Vegetariano al farro** grilled vegetables, fresh tomato and aubergine cream on spelt bread 6,20
- Modena** round focaccia with mortadella Bologna IGP, fresh baby spinach, balsamic mayonnaise and shaved Parmigiano DOP 6,50
- Genova** round focaccia with baked ham, Crescenza soft cheese, lettuce and grilled aubergine 6,50

- Add:** 2,90
- + Mixed salad
 - + Grilled vegetables
 - + Roasted potatoes



Vegetariano al farro

sandwiches

Good to know! Our bread: 100% Italian wheat flour and 'lievito madre' sourdough, with no alcohol or preservatives.

- Fassona beef burger** Piedmontese Fassona beef burger from consorzio Coalvi*, Fontina DOP, balsamic mayonnaise, fresh tomato and lettuce 12,90
- Salmon Club sandwich** with smoked salmon, avocado, fresh tomato and lettuce 14,90

- Classic Club sandwich** free-range chicken from Piedmont, bacon, Fontina DOP, mustard mayonnaise, fresh lettuce and tomato 13,90
- All our sandwiches are accompanied by oven baked potatoes.



Salmon Club sandwich

pizza

Good to know! Our contemporary pizza slowly risen dough: soft and light, made with 'lievito madre' sourdough. With 100% italian wheat flour and EVO oil.

- Ciliegina** organic Sicilian tomato sauce, mozzarella fiordilatte and basil EVO oil 9,90
- Bufalina** organic Sicilian tomato sauce, buffalo mozzarella and basil EVO oil 12,90
- Vegetariana** grilled vegetables, cherry tomatoes and an aubergine cream 8,90
- Mortadella** Bologna IGP with, mozzarella and EVO oil 9,90

- Crudo e burrata** creamy burrata cheese, 18-month-aged Parma DOP ham and EVO oil 13,90
- NEW Gambero rosso** creamy burrata, Mediteranean red prawns, fresh tomato and lemon 15,90
- Add:**
- + Smoked ham 2,90
 - + Parma DOP ham 3,90
 - + Buffalo mozzarella 2,90



Gambero rosso

pasta

Good to know! Artisanal pasta is our favourite: naturally rough and rich, it is perfect with our sauces and brings out all the flavours.

- NEW Trofie al ragù di verdure** fresh diced vegetables and aubergine cream 7,90
- NEW Trofie al pesto genovese** Ligurian trofie pasta with pesto and Parmigiano DOP 7,90

- NEW Tagliolini zucchini e gamberi** egg tagliolini pasta, mediteranean red prawns, zucchini, cougette flowers, fresh cherry tomato 15,90
- Paccheri** large tube pasta with fresh tomatoes and organic tomato sauce from Sicily, topped with creamy burrata cheese 9,90

- Lasagne*** traditional lasagne with beef ragù and creamy bechamel 8,90
- Carbonara d'autore** classic carbonara with organic mountain egg, Parmigiano DOP and Langhirano Bedogni guanciale ham 12,90



Tagliolini zucchini e gamberi

NEW

Chef's specials

Small bites or main dishes. Fresh, seasonal and passionately made daily in our kitchen.



- Fiori di zuccina** courgette flowers stuffed with potatoes, provolone cheese and tomato sauce
- small 3,90 large 8,90



- Piedmont Roastbeef** Piedmont Fassona roast meat with flakes of Parmesan DOP, balsamic vinegar, walnuts and misticanza
- small 4,90 large 13,90



- Tuna and avocado** with tomato cream, grilled zucchinis, avocado and rocket
- small 4,90 large 11,90



- Burrata gourmet** burrata, fresh tomato, spinach and taggiasche olives served with a tasty bun
- small 4,90 large 11,90



- Vitello tonnato** Piedmont Fassona calf slats with Taggiasca dried olives and capers
- small 4,90 large 13,90

ca' puccino

fruit bar

Good to know! Our bowls and fruit platters are made in front of you by our Fruit Baristas, with fresh fruit and vegetables - never frozen!

Chocolate and fruit

A bowl of creamy hot chocolate with four toppings to mix and combine

NEW Choco tropical bowl
hot chocolate | pineapple | raspberries | kiwi | whipped cream 4,50

NEW Choco fruit bowl
hot chocolate | banana | strawberry | blueberry | blackberry | whipped cream 4,50

Smoothie bowl

Smoothie choco bowl chocolate | banana | almond milk | shaved chocolate 4,00

Smoothie ginger bowl kiwi | banana | ginger | lime | granola 5,00

Smoothie tropical bowl mango | papaya | granola 6,00

Yoghurt and fruit

A bowl of creamy yoghurt with four toppings to mix and combine

NEW Fuel bowl Greek yoghurt | pomegranate | pineapple | chia seeds 4,50

NEW Omega 3 bowl Greek yoghurt | apple | banana | chia seeds 4,50

NEW Antioxidant bowl Greek yoghurt | blueberries | blueberry purée | banana | biscotti crumble 😊 6,00

Fresh fruit platter selection of fresh fruit, lovingly arranged by our fruit baristas, ready to enjoy. Finished with a squeeze of lime 8,90
add your toppings: melted chocolate | vanilla ice cream | honey | greek yoghurt | whipped cream | granola 1,00/each

Fresh seasonal fruit salad 4,90



Smoothie tropical bowl



Piatto di frutta

ice cream

Affogato al caffè

with a shot of our espresso, biscotti crumble, meringue and softly whipped cream 5,90

Affogato al cioccolato

with dark hot chocolate, crumble, chocolate flakes and softly whipped cream 5,90

Affogato ai frutti di bosco

with mixed berries, meringue, fruit sauce and softly whipped cream 5,90



desserts

Tasty sweets or delicious slices of cake served with our softly whipped cream and fresh fruit

Cremoso al cioccolato e Rum

chocolate and caramel rum cream with pralines and hazelnuts 5,90

Cremoso al Pistacchio

a layer of 70 % dark chocolate bavarian cream with white chocolate and pistachio 5,90

Tiramisù

classic Italian, with coffee marinated sponge, mascarpone cream and chocolate dusting 5,90

Crème caramel

the famous crème caramel with Bourbon vanilla, caramel and a mini-biscuit 5,90

Torta Foresta Nera

Black Forest layered chocolate and cherry cake 😊 5,90

Torta al pistacchio di Bronte

shortcrust pastry with ricotta and Sicilian pistachios 5,90

Torta Pralinata

milk chocolate praline mousse tarte 😊 5,90

Babà al Rum

classic Neapolitan sweet of sponge, Bourbon vanilla and rum syrup 5,90

Cheese Cake

Bourbon vanilla cheesecake topped with raspberry glaze 5,90

Torta di Mele

apple, custard cream and fragrant puff pastry tart 4,90

Muffin

plain or chocolate 2,90
+ our custard cream 0,50
+ gianduja 0,50
+ apricot jam 0,50
+ raspberry jam 0,50

Crostatine di frutta

shortcrust pastry tart with our custard cream and seasonal fruit 😊 4,90

Crostatina cioccolato

creamy chocolate and orange tart with a delicious chocolate glaze 4,90

Gluten free Muffin

2,90



crostatina cioccolato



crostatina di frutta



foresta nera

small treats

Good to know! Our custard cream is made with milk, eggs, and sugar, enriched with Bourbon vanilla from Madagascar

Frolline

1,50

- our hazelnut cream
- our custard cream
- raspberry jam and chocolate
- apricot jam and almonds



Cannolo



1,50

- our hazelnut cream
- our custard cream



Cookies

1,50

with chocolate chips

