



handmade
fatto a mano in Italia

CHOCOLATEBISTROBAR

BEVEANDE / DRINKS

CIOCCOLATA CALDA | HOT CHOCOLATE

LE CLASSICHE | THE CLASSIC

FONDENTE | LATTE | GIANDUIA
DARK | MILK | HAZELNUTS



small € 7,00



large € 9,00

+ panna/cream € 2,00

GIVE YOUR CHOCOLATE A TWIST € 0,50

CANNELLA | ZENZERO | PEPERONCINO (polvere)

CINNAMON | GINGER | CHILLI powder

• RHUM € 4,00

+TOPPING. € 2,50

- smarties / • marshmallow
- perle croccanti /crunchy pearls
- sfoglietta di cialda /flaky waffle
- mandorle sfilettate /flakes almonds
- granella di nocciole • pistacchi/hazelnuts - pistachios grains

CAFFETTERIA | COFFEE & MILK

SPECIAL



MOCHA SAID

CAPPUCCINO CON 3 CIOCCOLATI /

CAPPUCCINO TRIPLE CHOCOLATE € 9,00

Espresso	€ 3,00
Espresso with your favourite Melted Chocolate.....	€ 5,00
Dark marocchino	€ 4,00
Ginseng.....	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte	€ 3,00
Americano	€ 4,00
Flat white.....	€ 4,00
Spanish Milk	€ 6,00
Matcha latte.....	€ 7,00
Tea/infusi	€ 5,00
Choco irish coffee.....	€ 7,00

➤ AGGIUNGI /ADD **TRIPLE CHOCOLATE** € 2,50
(hot chocolate with 3 chocolate – milk-dark- white)

CHOCOLATE COCKTAILS

Alcolico/ Alcoholic.....	€ 10,00
Analcolico/ Non alcoholic.....	€ 8,00
Drink Special	€ 15,00
Drink Premium.....	€ 12,00

SOFT DRINKS

Natural spring water 500ml (still or sparkling)	€ 2,00
Coca cola/Aranciata /ginger beer /tea a limone/tonica ...	€ 5,00
/ Coke /Orange soda /Ginger beer/ Lemon tea /Tonic	
Spremuta d'arancia (orange juice).....	€ 5,00
Succhi di frutta (juices).....	€ 5,00

Tutti i prezzi si riferiscono al servizio al tavolo | la tabella degli allergeni è disponibile presso lo staff

/All about prices refer to table /bench service | Documents about allergy-causing substances are available from staff



Handmade
fatto a mano in Italia

CHOCOLATEBISTROBAR

MORSI GOLOSI / TASTY BITES

LE NOSTRE TORTE | OUR CAKES & PIES

a porzione / each piece euro € 8,00

SAID Cake / Chocolate SAID cake

Torta pere, noci & cioccolato / Pear, walnuts and chocolate cake

Torta di mele / Apple cake

San Sebastian al cioccolato / San Sebastian chocolate

Torta carote e noci / Carrots and walnuts cake

Frangipane Arancia / Orange Frangipane

Tiramisù

Cheesecake

Caprese al cioccolato / chocolate Caprese

Torta D'autunno fichi & cioccolato / Autumn cake with figs & chocolate

MIGNON

5 pz / 5 pieces euro 10,00

- Crumble • Brownies • Dolce ricco • Finanziere
- Caprese • Dama • Sacher • Cremino

WAFFLES / CREPES / CHURROS & ...

a porzione / each piece euro € 10,00

Waffle con crema spalmabile SAID gianduia/fondente
/ Chocolate gianduia/ dark

Crepes con crema spalmabile SAID gianduia/fondente
/ Crepes with gianduia/ dark spread

Churros con Cioccolato / Churros with Chocolate

Pancake

AGGIUNGI IL TUO TOPPING PREFERITO

/ add your favorite topping

+ 2,50 cad./ea

- Smarties / • marshmallow
- Perle croccanti / crunchy pearls
- Sfoglietta di cialda / flaky waffle
- Mandorle sfilettate / flakes almonds
- Sciroppo d'acero / maple syrup
- Granella di nocciole • pistacchi / hazelnuts - pistachios grains

CIOCCOLATO | CHOCOLATE

Selezione Praline / praline selection € 10,00/6pz

Tazza, cucchiaino cioccolato +fonduta

/ chocolate cup, teaspoon, saucer + fondue € 10,00

Scorzette agrumi al cioccolato / chocolate peels € 10,00

Medaglioni di cioccolato con frutta secca € 10,00/4 pz
/ chocolate with dried fruits

FRAGOLE & CIOCCOLATO | STRAWBERRIES & CHOCOLATE

a porzione / each piece

Fragole con fonduta di Cioccolato a scelta ... euro 10,00

Strawberries with SAID Chocolate fondue

Tagliata di frutta fresca con fonduta di cioccolato .. euro 10,00

/ Sliced Fresh fruits with SAID Chocolate fondue

Fragole, Cioccolato e Champagne euro 25,00

/ Strawberries, chocolate and Champagne

DOLCI ESPRESSI | MADE TO ORDER

Tortino cuore caldo / Chocolate fondue cake € 10,00

Profiteroles / Profiteroles € 10,00

Mousse cioccolato / Chocolate mousse € 10,00

I NOSTRI BISCOTTI | OUR BISCUITS

6 pz / 6 pieces euro 10,00

Cookies con perle croccanti

/ Cookies with crunchy pearls

Cioccolato fondente al fiordisale

/ Dark chocolate with "cornflowers"

Al cocco / With coconut

Nocciola, latte e cannella

/ Hazelnuts, milk and cinnamon

Tutti i prezzi si riferiscono al servizio al tavolo | la tabella degli allergeni è disponibile presso lo staff

/ All about prices refer to table / bench service | Documents about allergy-causing substances are available from staff



CIOCCOLATO BISTRÒ RISTORANTE BAR



I nostri Tè & Infusi

- euro 5,00 cad, -

Tè Special Gunpowder

Tè verde a basso contenuto di teina. Tè a foglia intera.

In tazza il suo colore è giallo intenso. Il profumo ricorda l'erba fresca ed il gusto è deciso.

Infusione 2/3'

Tè Bancha fiorito

Pregiata miscela di **tè verde** cinese al gelsomino.

Tè dal profumo fresco intenso e dal gusto leggermente amarognolo. Infusione 2/3'

Tè Earl Grey Imperiale

Te' nero indiano a foglia intera, arricchito dalle note

agrumate e penetranti del al bergamotto di Calabria.

Gusto pieno e fruttato. Infusione 3/4'

Tè English breakfast

Speciale miscela di **Tè neri**, forte e corposa.

Infusione 2/3'

Finocchio e liquirizia

Delicata **miscela di erbe** dalle note proprietà digestive. /Infusione 5'

Tisana Purity

Miscela di erbe dalle note proprietà **depurative**, al gusto di limone. /Infusione 4/5'

Tisana Sweet relax

Delicata **miscela di erbe** conosciute per le proprietà **rilassanti**. Aroma naturale di fragolina di bosco.

Gusto morbido e dolce. /Infusione 5'

Tisana Energy

Per una sferzata di energia, una **miscela** di Rooibos, guaranà e boccioli di rosa, al gusto di pesca e ginger. /Infusione 4/5'

Infuso Frutti di bosco

una **miscela** di frutti di bosco. /Infusione 4/5'

Infuso Arancia, Cannella e Vaniglia

una **miscela** di frutti e spezie. /Infusione 4/5'

Handmade 
fatto a mano in Italia

*Tutti i prezzi sopra riportati si riferiscono al servizio al tavolo



COCKTAIL

AL CIOCCOLATO

_____ euro 10,00 /cad.

SAID COOL

Di saronno, frangelico, crema di cacao scuro, bayles, half & half

CHOCOLATE MARTINI

Vodka, crema di cacao scura, half & half

CHERY

Gin tanqueray, crema di cacao scura, liquore al maraschino, 2 gocce di angostura

ALEXANDER

Brandy, cognac, crema di cacao scura, half & half

PEARS CHOCOLATE

Vodka pears, crema di cacao scura, 1/2 succo pera

NELSON EDDY

Vodka, kahlua, crema di cacao, half & half

BATIDA DE CACAO

Batida de cocco, kahlua, crema di cacao, half & half

TROPICAL COCKTAIL

Vermouth dry, maraschino, crema di cacao

BLUE LADY

Blue curacao, crema di cacao bianca, half & half

GRASS HOPPER

Crema di cacao, crema di menta, half & half

Handmade 
fatto a mano in Italia

SPECIALE ➤ **Liquore al Cioccolato SAID** euro 10,00 /bicchiere

Per altri cocktail chiedi al Nostro personale, saremo lieti di servirVi !!!



HAND made
fatto a mano in Italia

COLAZIONE BREAKFAST

Fino alle 11:30 / till 11:30

Salato/Savoury

Eggs Benedict con salsa olandese e prosciutto cotto su english muffin € 12.00

Eggs Benedict with hollandaise sauce and cooked ham on English muffin

Scrambled eggs con pane tostato e insalatina croccante € 10.00

Scrambled eggs with toasted bread and crispy salad

Avocado toast con uovo in camicia, pane ai cereali, crema di feta e lime € 12.00

Avocado toast with poached egg, multigrain bread, feta and lime cream

Salmone affumicato su pane tostato con cream cheese € 13.00

Smoked salmon on toasted bread with cream cheese and dill –

Dolce/Sweet

Tortino con cuore caldo di cioccolato SAID € 10.00

Warm chocolate fondant with SAID chocolate

Said pancakes € 10.00

Waffle € 8.00

Crepes € 8.00

*Chiedi allo staff
il nostro menu
delle bevande/
Ask to the staff
our drinks menu*

- Serviti con una selezione a scelta tra:

- Cioccolato fuso SAID (fondente, latte, bianco, caramello, pistacchio)

- Crema spalmabile artigianale SAID

- Served with a selection of your choice:

- SAID melted chocolate (dark, milk, white, caramel, pistachio)

- SAID artisanal chocolate spread

- Yogurt greco con miele e granola /Greek yogurt with honey and granola €4,50

- Pane tostato con burro & marmellata /Toasted bread with butter & jam €4,00

Aggiunta di cioccolato fuso o spalmabile /Extra melted or spreadable chocolate €2,00

- Acqua minerale /Mineral water €2,50

tabella degli allergeni è disponibile presso lo staff/ Allergen table is available from the staff



HAND MADE
fatto a mano in Italia

PRANZO LUNCH

ANTIPASTI / STARTERS

- Mozzarella di bufala
Bufala mozzarella €10,00
- Sformatino caldo di zucca e patate
con fonduta leggera/ Warm pumpkin and potato
flan with light fondue €11,00
- Bresaola con rucola e parmigiano
Bresaola with rocket and parmesan €12,00
- Prosciutto crudo
Cured ham €12,00
- Prosciutto crudo e bufala
Cured ham with bufala €12,00
- Prosciutto crudo con fichi al forno
Cured ham with baked figs €12,00
- Tagliere di formaggi con miele di castagno e noci
Cheese platter with chestnut honey and walnuts €14,00

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

- Cacio e pepe €12,00
- Carbonara €13,00
- Ravioli di ricotta e zucca, burro e salvia
Ricotta and pumpkin ravioli with butter and sage €14,00
- Lasagnetta al radicchio e scamorza affumicata
Lasagna with radicchio and smoked scamorza €14,00
- Caponatina di melanzane al cioccolato
chocolate eggplant caponata €11,00
- Fettuccine in Dolce Forte €14,00

INSALATE / SALAD

- Nasi goreng vegetariano
Vegetarian nasi goreng €12,00
- Nasi goreng con pollo
Chicken nasi goreng €13,00
- Insalata di tonno mediterranea
Mediterranean tuna salad €12,00
- Insalata con pecorino, noci e miele
Salad with pecorino, walnuts and honey €11,00
- Insalata di radicchio,
pere e gorgonzola dolce
Radicchio, pear and sweet gorgonzola salad €12,00
- Farro con zucca arrostita e semi croccanti
Spelt with roasted pumpkin
and crunchy seeds €12,00

CONTORNI / SIDES

- Patate al forno con rosmarino
Oven-roasted potatoes with rosemary €6,00
- Verdure al wok / Wok vegetables €6,00
- Verdure ripassate / Sautéed vegetables €6,00
- Radicchio brasato al balsamico
Braised radicchio with balsamic vinegar €6,00

SECONDI / MAINS

- Roast beef con rucola e scaglie di parmigiano
Roast beef with rocket and parmesan shavings €15,00
- Polpette al sugo con purè di patate dolci
Meatballs in tomato sauce with sweet potato purée €14,00
- Pollo al curry con riso basmati / Chicken curry with basmati rice €14,00
- Vitello tonnato / Veal with tuna sauce €15,00
- Parmigiana di melanzane / Eggplant parmigiana €12,00

Tutti i prezzi si riferiscono al servizio al tavolo | la tabella degli allergeni è disponibile presso lo staff

/All about prices refer to table /bench service / Documents about allergy-causing substances are available from staff



hand made
fatto a mano in Italia

IL MENU' PER TUTTE LE ORE

THE ALL-HOURS MENU'

- Nasi goreng vegetariano / Vegetarian nasi goreng €12,00
- Nasi goreng con pollo / Chicken nasi goreng €13,00
 - Insalata con pecorino, noci e miele
Salad with pecorino, walnuts and honey €11,00
 - Lasagnetta al radicchio e scamorza affumicata
Lasagna with radicchio and smoked scamorza €14,00
 - Amatriciana / Amatriciana pasta €13,00
- Pollo al curry con riso basmati / Chicken curry with basmati rice €12,00
 - Polpette al sugo con purè di patate dolci
Meatballs in tomato sauce with sweet potato purée € 14,00
 - Roast beef con rucola e scaglie di parmigiano
Roast beef with rocket and parmesan shavings € 15,00
 - Patate al forno con rosmarino
Oven-roasted potatoes with rosemary €6,00
 - Verdure al wok / Wok vegetables €6,00