

EDIT BAKERY CAFÉ



CAFFETTERIA /HOT DRINKS

Caffè	€1 / €2
Selezione miscele caffè Lavazza /Selection of Lavazza coffee blends	
Decaffeinato espresso /Decaf espresso	€1,2
Macchiato /Macchiato	€1,2
Doppio /Double espresso	€1,8
Marocchino /Marocchino	€1,4
Corretto /Espresso with Italian spirits	€1,5
Cappuccino /Cappuccino	€1,5
Latte macchiato /Milk with coffee	€2
Americano /American coffee	€1,4
Shakerato /Iced coffee	€2,5
Shakerato con Amaretto /Iced coffee with Amaretto	€3
Preparazioni speciali Lavazza	
Cold Brew	€3
Chemex	€3,5
V60	€3,5
Bicchiere di latte (freddo o caldo) /Glass of milk (hot or cold)	€1,5
Cioccolata calda /Hot chocolate	€3
(richiedi la carta) /(ask for the menu)	

TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI SONO DISPONIBILI ANCHE CON
ALL OUR PREPARATIONS ARE ALSO AVAILABLE WITH

Variante DEC /Decaf	+€0,2
Bevanda di soia /Soy milk	+€0,3
Bevanda di mandorla /Almond milk	+€0,3
Panna /Cream	+€0,5
I Naturali by Pietro Leemann /The Naturals by Pietro Leemann	€5

BEVANDE /BEVERAGES

Spremuta d'arancia /Fresh orange juice	€3
Centrifugati /Fruit vegetable extracts	€4 / €5
Succhi di frutta BIO /Organic Fruit Juices	€3
Pera Williams /Williams Pear	
Pesca /Peach	
Albicocca /Apricot	
Arancia e Mela /Orange and Apple	
Mirtillo Nero /Black Currant	

Pompelmo e Mela /Grapefruit and Apple

Ace /Orange, carrot and lemon

Ananas /Pineapple

Bibite BIO /Organic Drinks

€3,5

Tè alla pesca e fiori di sambuco /Peach and elderflower tea

Tè liquorizia e finocchio /Licorice and fennel tea

Tè limone e zenzero /Lemon and ginger tea

Gazzosa /Gazzosa

Spuma bionda /Spuma bionda

Chinotto /Chinotto

Cedrata /Cedrata

Limonata /Sparkling Lemonade

Aranciata /Sparkling orange juice

Tonica /Tonic

Bibite /Soft drinks

€3

Coca Cola /Coke

Coca Cola Zero /Coke Zero

Mole Cola Classica /Mole Cola Classic

Mole Cola Zero /Mole Cola Zero

Bottiglia di acqua naturale o gasata 50cl

€1,5

Still or sparkling water 50cl

TÈ ED INFUSI /TEAS AND INFUSIONS

Tè ed infusi /Teas and infusions

€3

(richiedi la carta del tè) /(ask for our tea menu)

VINI AL CALICE /WINES BY THE GLASS

Bollicine /Sparkling wines

€5 / €6

Vini Bianchi /White wines

€5 / €6

Vini Rossi /Red wines

€5 / €6

LIQUORI & DISTILLATI /LIQUORS & SPIRITS

Vermouth /Vermouth

€6

Amari /Bitters

€4

Liquori italiani /Italian liquors

€5

Rum /Rum

€6

COCKTAILS / COCKTAILS

“I GRANDI CLASSICI” / “THE GREAT CLASSICS”

Italian Gin & Tonic	€8
Spritz “Reale”	€6
Franciacorta e soda alla maggiorana /Sparkling wine and Majoram soda	
Spritz “Amaricato”	€6
Bitter Campari, elisir di camomilla, prosecco, soda, bitter d'arancia Bitter Campari, chamomile elisir, prosecco, soda and orange bitter	
Americanotto	€6
Vermouth Cocchi dopo teatro, rabarbaro Zucca, chinotto, bitter di cioccolato /Vermouth Cocchi dopo teatro, rabarbaro Zucca, chinotto, chocolate bitter	
Aurum Americano	€6
Vermouth "Riserva Taurinorum", bitter italiano e cordiale all'alloro Vermouth "Riserva Taurinorum", italian bitter and laurel cordial	
Italian Mule	€7
Amaro Bordiga, succo di limone, ginger beer /Bordiga bitter, lemon juice, ginger beer	
Daiquiroska	€7
Vodka 42below, fragole, lamponi, sedano, succo di limone, sciroppo di zucchero, cedrata /Vodka 42below, strawberries, raspberries, celery, lemon juice, sugar syrup and cedrata	
Bellino	€7
Purea di pesca e lichee, prosecco, roibos /Peach and lichee puree, prosecco, roibos	
Gin Freak	€7
Gin Bombay dry, succo di limone, sciroppo di zucchero, tonica allo yuzu Bombay dry gin, lemon juice, sugar syrup, yuzu tonic water	
Pigna	€7
Rum Bacardi bianco, estratto d'ananas, latte di cocco, liquore alla vaniglia Bacardi white rum, pineapple extract, coconut milk, vanilla liquor	
Long Long Island	€7
Vodka, liquore di arance bionde, succo di limone, sciroppo di zucchero, MoleCola /Vodka, blonde orange liquor, lemon juice, sugar syrup, MoleCola	

ANALCOLICI / VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojthè	€6
Menta, estratto d'ananas, succo di lime, sciroppo di zucchero, cordiale di alloro Apojuce, sarò grey /Mint, pineapple extract, lemon juice, sugar syrup, Apojuce laurel cordial and sarò grey	
Virgin Daiquiroska	€6
Fragole, lamponi, cordiale di karkade Apojuce, succo di passion fruit, ginger ale /Strawberries, raspberries, Apojuce karkadadè cordial, passion fruit juice, ginger ale	
Virgin Bellino	€6
Purea di pesca e lichee, succo di mango, succo di pompelmo e arancia, sciroppo di zucchero /Peach and lichee puree, mango juice, orange and grapefruit juice, sugar syrup	

PROPOSTE DOLCI E SALATE / SELECTION OF SWEET PASTRIES & SALTED TREATS

Dal laboratorio di panificazione dell'EDIT Bakery / From the EDIT Bakery laboratory

Brioche Dolci / Sweet brioche	€1,1 / €1,4
Brioche Integrali / Wholewheat brioche	€1,2
Brioche Vegane / Vegan brioche	€1,4
Cupcakes / Cupcakes	€1,5
Crostatine / Tarts	€2
Torte della Nonna / Grandma's cakes	€3 / €3,5
Torte Vegane / Vegan cakes	€3,5
Biscotti / Cookies	€0,2 / €0,5
Dolci monoporzione / Single portion sweets	€3 / €4
Sandwiches / Sandwiches	€3,5 / €6
Paninetti salati / Mini savory sandwiches	€3

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni per trascinarsi. Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Gli ingredienti surgelati all'origine che trovate in menù sono i seguenti:

PROPOSTE DOLCI E SALATE

- brioche integrali
- brioche vegane
- puree per dolci monoporzione

* I prodotti congelati/abbattuti autonomamente che trovate in menù sono i seguenti:

PROPOSTE DOLCI E SALATE

- brioche dolci
- cupcakes
- torte della nonna
- torte vegane
- dolci monoporzione
- pane in cassetta per sandwiches
- paninetti salati

All preparations may contain allergens because of cross contamination.

Our staff can inform you about the presence of substances or products that can cause allergies or intolerances.

* The ingredients frozen at their origin are the following:

SELECTION OF SWEET PASTRIES & SALTED TREATS

- wholewheat brioche
- vegan brioche
- sweet treats and cakes

* Products that are blast chilled and frozen independently are the following:

SELECTION OF SWEET PASTRIES & SALTED TREATS

- sweet brioche
- cupcakes
- grandma's cakes
- vegan cakes
- puree for single portion sweets
- sandwich bread
- mini savory sandwiches

Dopo casa e ufficio, l'ideale "third place" dove potersi rilassare, lavorare e socializzare gustando caffè, infusi e succhi e sperimentando ricette che si ispirano alla cucina vegetariana e vegana.

After home and office, the ideal "third place" where you can relax, work and socialize by enjoying coffees, infusions and juices while experiencing recipes inspired by vegetarian and vegan cuisine.

RENATO BOSCO

Se la pizza è un'arte, lui ne è uno dei maestri indiscussi. Renato Bosco, veronese classe 1967, crea ricette di estrema golosità e, allo stesso tempo, di assoluta digeribilità, unendo le antiche tradizioni alla sapienza contemporanea.

If pizza is an artform, he is one of the undisputed masters. Renato Bosco, class of 1967 from Verona, creates recipes of extreme delicacy and, at the same time, of absolute digestibility, joining ancient traditions to contemporary wisdom.

PIETRO LEEMANN

Tra i più rinomati chef vegetariani al mondo, coniuga da sempre sperimentazione e ricerca all'attenzione per il benessere psicofisico. Nelle sue ricette si può ritrovare la lezione di filosofie orientali come l'Ayurveda e lo Zen.

Among the most famous vegetarian chefs in the world, he has always been a source of experimentation and research to the importance of our psychophysical well-being. In his recipes you can find the lessons of eastern philosophies like Ayurveda and Zen.

LE ALTRE EDIT STARS

BREW TENDER GUYS

I nostri mastri birrai incarnano lo spirito di condivisione di EDIT, lavorando sempre in team. La loro attenzione si focalizza sia sugli aspetti produttivi che su quelli non meno importanti della somministrazione così da poter diffondere la cultura della vera birra artigianale.

Our master brewers embody EDIT's sharing spirit, by constantly working together to come up with collective ideas. Their focus is on both production and the perfect pour, allowing them to share with you the true culture of craft beer.

BARZ8

Fuoriclasse della "mixology", alchimisti del cocktail perfetto. I barman del Barz8 sono specialisti nel miscelare sapori e suggestioni, utilizzando la più ampia varietà di gin e toniche insieme a ingredienti freschissimi e di qualità. Per un cocktail tagliato su misura.

"Mixology" MVPs, alchemists of the perfect cocktail. The Barz8 bartenders are specialists in mixing flavors and suggestions, using the widest variety of gins and tonics along with fresh ingredients of the best possible quality. All for a tailor-made cocktail.

COSTARDI BROS

Gli chef stellati Christian e Manuel Costardi, nascono a Vercelli, e il risotto, del quale hanno creato venticinque ricette, non poteva che essere alla base della loro visione creativa: sapori antichi, legati alla terra e al territorio, che rinascono grazie all'innovazione e alla creatività.

The Michelin-star chefs, Christian and Manuel Costardi, were born in Vercelli, and the risotto, of which they have created twenty-five recipes, is the element at the base of their creative vision: ancient flavors, linked to land and region, revived through innovation and creativity.