



Nata negli storici ambienti della Farmacia Bestente, antica bottega di speziali fondata nel 1833, la Farmacia Del Cambio è oggi un laboratorio del gusto e una boutique esperienziale, dove storia, sapore e bellezza si fondono in un'esperienza unica, celebrando l'eccellenza in ogni dettaglio.



Born within the historic walls of the Bestente Pharmacy, an ancient apothecary founded in 1833, the Farmacia Del Cambio is now a laboratory of taste and an experiential boutique, where history, flavor, and beauty come together in a unique experience, celebrating excellence in every detail.



VIENNOISERIE

Croissant vuoto* Plain croissant	2,50
Croissant con confettura albicocca* Croissant filled with apricot jam	3,50
Croissant con crema pasticcera* Croissant filled with custard	3,50
Intreccio al pistacchio* Pistachio weave croissant	4,00
Cubo alla crema pasticcera* Our version of a custard croissant	4,50
Sfera con crema gianduia* Sphere brioche with gianduia cream	4,50
Pain au chocolat* Pain au chocolat	3,80
Pain Suisse* Pain Suisse	3,80
Focaccia Bianca* Focaccia	3,00
Biscotto di meliga S Cioccolato  Meliga biscuit S Chocolate	3,50
Muffin al cioccolato*  Chocolate muffin	3,50

SPECIAL

Veneziana al caffè*

5,00

Tutto l'aroma del Cocoa Reloaded, 1895 Coffee Designers by Lavazza, racchiuso in un morbido impasto e nella sua crema.

All the aromas of Cocoa Reloaded, 1895 Coffee Designer by Lavazza, enclosed in a soft dough and its cream.

Girella salata con prosciutto cotto e formaggio*

5,00

Savoury roll with cooked ham and cheese

Disponibile solo il weekend | Weekends only

1757

5,00

Brioche al cacao ripiena di crema alla gianduia

Our signature cocoa brioche filled with gianduia homemade cream

TORTE & CROSTATE

CAKES & TARTS

Torta cioccolato e mandorle*

4,00

Chocolate and almond cake

Torta nocciola e arancia*

4,00

Hazelnut and orange cake

Torta albicocca*

5,00

Apricot cake

Ciambella di meliga*

3,00

Cornmeal cake

Crostata integrale albicocca*

3,00

Wholemeal apricot tart

Crostata integrale frutti rossi*

3,00

Wholemeal red fruit tart

CAFFETTERIA

COFFEE

CAFFETTERIA

COFFEE 1895 BY LAVAZZA

COCOA RELOADED SPECIALITY BLEND 1895

Arabiche selezionate da Brasile e Colombia, pregiata Robusta dall'India.
Aromi di cioccolato, note di cannella e scorza di arancia.

Selected Arabica from Brazil and Colombia, fine Robusta from India.
Chocolate aromas, with notes of cinnamon and orange zest.

Espresso 2,00

Cappuccino 2,50

Bicerin 7,00

Espresso Cocoa Reloaded, cioccolata calda, crema di latte montato a freddo

Espresso Cocoa Reloaded, hot chocolate, cold frothed milk

Mousse al caffè 4,00

Espresso Cocoa, latte, sciroppo al caramello

Espresso Cocoa Reloaded, milk, caramel syrup

Cappuccino montato freddo 3,00

Cold frothed cappuccino

Caffé shakerato 4,00

Shaked Coffee

Latte macchiato 3,00

Caffè latte

Marocchino 3,00

Espresso Cocoa Reloaded, crema di latte e cacao

Espresso Cocoa Reloaded, milk cream and cocoa

Flat White 5,00

Doppio espresso Cocoa Reloaded e latte montato

Double Espresso Cocoa Reloaded and frothed milk

Iced Matcha latte 5,00

Tè giapponese matcha, latte intero freddo, ghiaccio

Japanese matcha tea, cold whole milk, ice

Iced latte 5,00

Doppio espresso Cocoa Reloaded, latte intero freddo, ghiaccio

Double espresso Cocoa Reloaded, cold whole milk, ice

Varianti: bevanda di soia, avena, mandorla, delattosato/ caffè d'orzo/ ginseng 0,50

Variants: soy milk, oat milk, almond milk/ lactose free /barley coffee/ ginseng coffee

FLOR DE ORO SINGLE ORIGIN

Monorigine 100% Arabica - Colombia, proveniente dalla regione di Cauca.
Aroma floreale, con note di miele e tè nero.
100% Arabica single origin - Colombia, from the Cauca region.
Floral aroma, with notes of honey and black tea.

Espresso 2,30

Cappuccino 2,80

Cold Brew 5,00

Estrazione a freddo
Cold extraction

Complementi | *Complements*

Crema Cavour 1,00
Hazelnut cream

CAFFETTERIA

SPECIAL BY FARMACIA DEL CAMBIO

Helène

7,00

Espresso Flor De Oro, bevanda di soia, sciroppo al lampone, ghiaccio e twist di limone

Espresso Flor De Oro, soya drink, raspberry syrup, ice and a twist of lemon

Iced Matcha latte

5,00

Tè giapponese matcha, latte intero freddo e ghiaccio

Japanese matcha tea, col whole milk and ice

Julie

7,00

Espresso Flor De Oro, bevanda di cocco, purea di mango e ghiaccio

Espresso Flor De Oro, coconut drink, mango purée and ice

Bicerin

7,00

Espresso Cocoa Reloaded, cioccolata calda e crema di latte montato a freddo

Espresso Cocoa Reloaded, hot chocolate and cold frothed milk

Michelle

6,00

Espresso Cocoa Reloaded, bevanda di avena, sciroppo di vaniglia e ghiaccio

Espresso Cocoa Reloaded, oat drink, vanilla syrup and ice

Piemonte

4,00

Espresso Cocoa Reloaded, crema e granella di nocciola

Espresso Cocoa Reloaded, cream and chopped hazelnuts

Coco

7,00

Cioccolata, latte e ghiaccio

Chocolate, milk and ice

Marie

6,00

Espresso Cocoa Reloaded, latte freddo, latte scremato montato a freddo, matcha, ghiaccio

Espresso Cocoa Reloaded, cold milk, cold-whipped skimmed milk, matcha, ice

1895 COFFEE DESIGNERS

BY LAVAZZA

1895 è una collezione di caffè specialty di eccellenza, accuratamente create dai nostri coffee designers, coniugando spirito artigianale e innovazione.
Il risultato è una selezione di caffè dai profili in tazza unici e memorabili.

Per la Farmacia Del Cambio sono stati selezionati due Specialty Coffee:

COCOA RELOADED – SPECIALTY BLEND

Questo Specialty blend 1895 unisce pregiata Robusta proveniente dall'India con Arabiche selezionate da Brasile e Colombia per offrire un'esperienza completa, caratterizzata da aromi di cioccolato, con note di cannella e scorza d'arancia.

Perfetto in abbinamento con il Gianduiotto della Farmacia Del Cambio.

FLOR DE ORO SINGLE ORIGIN

Un caffè monorigine 100% Arabica della varietà Castillo proveniente dalla regione di Cauca, in Colombia.

Il nome del prodotto è un omaggio al fiore della camomilla, ma rappresenta anche un tributo al fiore “dorato della pianta del caffè.

Perfetto in abbinamento con la Torta nocciola e arancia.

1895 is a collection of specialty coffees of excellence, carefully created by our coffee designers, combining craftsmanship and innovation.
The result is a selection of coffees with unique and memorable cup profiles.

Two Specialty Coffees have been selected for Farmacia Del Cambio:

COCOA RELOADED – SPECIALTY BLEND

This 1895 specialty blend combines fine Indian Robusta with selected Arabicas from Brazil and Colombia, offering a rich experience with chocolate aromas and notes of cinnamon and orange zest.

Perfect paired with Farmacia Del Cambio's Gianduiotto.

FLOR DE ORO - SINGLE ORIGIN

100% Arabica single-origin coffee of the Castillo variety from the Cauca region of Colombia.

The product's name is a tribute to the chamomile flower, but is also represents a tribute to the “golden” flower of the coffee plant.

Perfect paired with Hazelnut tart.

PASTICCERIA

PASTRY

PASTICCERIA MIGNON

MIGNON PASTRY

Craquelin*

Pistacchio e lampone

Profiteroles with craquelin and cream, pistachio diplomat cream, raspberry gel

1,90

Yogurt e albicocca

Profiteroles with classic craquelin, yoghurt-whipped ganache, gel and diced apricot

1,90

Caffè e caramello

Profiteroles with cocoa craquelin, salted caramel and coffee diplomat cream

1,90

Gianduiotto*

Nocciola

Hazelnut gianduiotto

1,90

Pistacchio

Pistachio gianduiotto

1,90

Mandorla

Almond gianduiotto

1,90

Chantilly classico*

1,90

Tartelletta crema e frutta fresca

Cream and fresh fruit tartlet

1,90

Bonèt*

Cocoa pudding, amaretti and chocolate glaze

1,90

GELATI

ICE CREAM

Gelato caffè e mandorla*

Coffee and almond ice cream

5,00

Gelato fior di latte e sorbetto alla fragola*

Fior di latte ice cream and strawberry sorbet

5,00

Gelato pesca e amaretto*

Peach and amaretto ice cream

5,00

MONOPORZIONE

SINGLE-PORTION DESSERTS

Gianduiotto al caffè* 11,00

Mousse al gianduia con cuore cremoso preparato con lo specialty blend
Cocoa Reloaded di 1895 Coffee Designers by Lavazza su cialda croccante di nocciole e
cioccolato al latte

Gianduja mousse with a creamy heart made with the Cocoa Reloaded specialty blend by
1895 Coffee Designers by Lavazza served on a crunchy hazelnut and milk chocolate wafer

Charlotte ai frutti di bosco* 12,00

Bavarese alla vaniglia, gelée ai frutti rossi, savoiardi, frutti di bosco

Vanilla bavarian cream, red fruit jelly, ladyfingers, wild berries

Meringata con yogurt, fragola e rabarbaro* 12,00

Meringa, ganache montata allo yogurt, gelée fragola, rabarbaro

Meringue, yoghurt-whipped ganache, strawberry, rhubarb jelly

Persi Pien* 10,00

Frolla al cacao e amaretti, morbido alle mandorle, pesca cotta, cremoso al caramello

Cocoa and amaretti shortcrust pastry, soft almond cake, poached peach, caramel cream

Tartelletta di lamponi* 11,00

Frangipane, pasta frolla e crema pasticcera

Frangipane, shortcrust pastry, custard and raspberries

PROPOSTE SALATE

SAVORY OPTIONS

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

Disponibili dalle 9 alle 21
Available from 9am to 9pm

Mini Sandwich

Cotoletta di melanzana, crema di tomino al pesto, pomodoro confit, insalata*	6,00
Aubergine cutlet, sweet-and-sour red cabbage,chive mayonnaise, lettuce	
Pancetta, maionese, uova, pomodoro, insalata	6,00
Bacon, mayonnaise, egg, tomato, lettuce	
Acciughe, burro alla salsa verde, peperoni in carpione	6,00
Anchovies, butter with salsa verde, marinated peppers	

Tramezzini

Vitello tonnato	9,00
Girello di Fassona Piemontese, salsa tonnata, uovo sodo, insalata	
Crustless sandwich with fassona Piedmontese beef, tuna sauce, hard-boiled egg, lettuce	
Robiola di Roccaverano	9,00
Robiola, mostarda di carote	
Crustless Roccaverano robiola and carrot chutney	
Gran Toast	15,00
Prosciutto cotto di suino Nero Piemontese, Comté Marcel Petit (tempo di attesa 10 min)	
Piedmontese Black pork ham, Comté Marcel Petit cheese (waiting time 10 min)	
Avocado toast	15,00
Pane tostato al burro e senape, avocado, uovo poché, erba cipollina	
Toasted bread with butter mustard, avocado, poached egg, chives	

Complementi | Complements

Pancetta croccante	2,00
Crispy bacon	
Salmone affumicato	4,00
Smoked salmon	

Disponibili dalle 12 alle 2100
Available from 12 pm to 9.00 pm

Club sandwich* Tempo di attesa 15 minuti / Waiting time 15 minutes	20,00
Pollo marinato alla soia, pancetta, maionese, uovo fritto, pomodoro, insalata e patatine	
Soy-marinated chicken, bacon, mayonnaise, fried egg, tomato, lettuce and french fries	
Insalata di pollo	15,00
In stile Ceasar: insalata gentilina, petto di pollo marinato alla soia, pancetta croccante, scaglie di grana, chips di pane e salsa caesar e acciughe	
Caesar-style chicken salad: entilina salad, soy-marinated chicken breast, crispy bacon, parmesan flakes, bread chips, caesar sauce and anchovies	
Vitello tonnato	17,00
Salsa tonnata tradizionale e jus di vitello	
Cold sliced veal, dressed with mayonnaise sauce flavoured with tuna, anchovies and capers and brown stock	
Caprese	16,00
Mozzarella di bufala, pomodori datterino rossi e gialli, costoluto, cuore di bue, basilico	
Mozzarella, red and yellow datterino tomatoes, ribbed tomatoes, cuore di bue tomatoes, basil	
Joselito con pan e tomate	35,00
Prosciutto patanegra, tapenade di pomodoro e capperi, pane tostato	
Patanegra ham, tomato soup, toasted bread	

MENU PRANZO

LUNCH MENU

Coperto 2.50 euro
Service 2.50 euro

Spaghetti al pomodoro*

Spaghetti fatti a mano al pomodoro

Handmade spaghetti with tomato sauce

16,00

Joselito con pan e tomate

Prosciutto patanegra, tapenade di pomodoro e capperi, pane tostato

Patanegra ham, tomato soup, toasted bread

35,00

Quinoa

Insalata di quinoa con verdure di stagione

Quinoa and seasonal vegetable salad

16,00

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodori datterino rossi e gialli, costoluto, cuore di bue, basilico

Mozzarella, red and yellow datterino tomatoes, ribbed tomatoes, cuore di bue tomatoes, basil

16,00

Nizzarda

Palamita scottata, lattuga, indivia, fagiolini, peperoni, pomodori, olive, capperi, maionese alle erbe

Palamita scott

17,00

UOVA

E G G S

Uova strapazzate*

Uova strapazzate con crème fraîche, erbe aromatiche

Scrambled eggs with crème fraîche and fresh herbs

13,00

Uovo poché

Pane sfogliato, uovo poché, prosciutto d'anatra, salsa al tuorlo d'uovo

Puff pastry, poached egg, duck ham, egg yolk sauce

16,00

Complementi | Complements

Pancetta croccante

Crispy bacon

2,00

Salmone affumicato

Smoked salmon

4,00

BEVANDE

DRINKS

SELEZIONE DI TÈ

TEA SELECTION

Miss Damman A' l'Opera Miscela di tè verdi con profumi di limone e frutto della passione Blend of green teas with scents of lemon and passion fruit	5,50
Breakfast Tè neri provenienti dallo Sri Lanka e dall'India Black tea from Sri Lanka and India	5,50
Earl grey yin zhen Tè nero arricchito con punte bianche, con olio essenziale di bergamotto Black and white tea with essential bergamot oil	5,50
Camomilla Chamomile	5,50
Jaune lemon Tè verde alla citronella, oli essenziali di limone verde dolce e zenzero Lemongrass green tea, sweet lime and ginger essential oils	5,50
Passion de Fleurs Tè bianco con petali di rosa, note di albicocca e frutto della passione White tea with rose petals, notes of apricot and passion fruit	5,50
Nuits à Versailles Tisana con note di bergamotto, kiwi, pesca gialla, fiori d'arancio e fiori di violetta Herbal tea with notes of bergamot, kiwi, yellow peach, orange blossom and violet flowers	5,50

SUCCHI DI FRUTTA

FRUIT JUICE

Mela e pesca bianca Apple and white peach	6,00
Mela e mirtillo selvatico Apple and wild blueberry	6,00
Mela e albicocca Apple and apricot	6,00
Mela e pera Apple and pear	6,00
Arancia rossa Red orange	6,00

ESTRATTI DI FRUTTA

FRUIT EXTRACTS

Ruby Lampone, ananas, arancia, mela, infuso ai fiori di ciliegio e pesco Raspberry, pineapple, orange, apple, cherry and peach blossom infusion	6,00
Time-out Fragola, arancia bionda, mela, tè verde gelsomino Strawberry, blond orange, apple, jasmine green tea	6,00
Giallo Yellow Mango, ananas, passion fruit, arancia bionda Mango, pineapple, passion fruit and sweet orange	6,00

TÈ FREDDI

COLD TEA

Tè al limone Lemon tea	5,00
Tè alla pesca Peach tea	5,00

BIBITE

DRINKS

Aperol soda	6,00
Campari soda	6,00
Crodino	6,00
Coca Cola classica & zero	6,00
Tonica	6,00
Chinotto Lurisia	6,00
Aranciata Lurisia	6,00
Gazzosa Lurisia	6,00

COCKTAIL

COCKTAIL LIST

CLASSIC COCKTAIL

NEGRONI 15,00

Bulldog Gin, Campari, Vermouth del Professore

NEGRONI SBAGLIATO 15,00

Campari, Vermouth del Professore, prosecco

CAMPARI AMERICANO 15,00

Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, soda

BLOODY MARY O MEXICAN BLODY MARY 16,00

Pomodoro condito, Ketel One Vodka, tabasco classico - variante con tequila/mezcal

Seasoned Tomato, Ketel One Vodka, Classic Tabasco - variant with tequila/mezcal

ESPRESSO MARTINI 16,00

Doppio espresso Cocoa Reloaded, Vodka, liquore al caffè Kahlúa, sciroppo di zucchero

Double espresso Cocoa Reloaded, vodka, Kahlúa coffee liqueur, sugar syrup

Gin tonic

Bulldog gin 14,00

Del Cambio gin 17,00

Nordés gin 16,00

Mare gin 17,00

Tanqueray Ten 18,00

Roku gin 17,00

Monkey 47 gin 20,00

Hendrick's gin 17,00

SIGNATURE COCKTAILS

MANDARICANO Vermouth Cocchi, Campari e soda al mandarino Cocchi Vermouth, Campari and mandarin soda	15,00
GOLDEN NEGRONI Gin Bulldog, Vermouth del Professore Bianco e amaro Suze Bulldog Gin, Vermouth del Professore Bianco and Suze Bitter	15,00
AMARITA Amaro Amara, Mezcal Amores, sciroppo di agave e succo di lime Amaro Amara, Mezcal Amores, agave syrup and lime juice	15,00
WHISKEY AND BERRY Whiskey Wild Turkey, estratto di lampone e mela e sciroppo di zucchero Wild Turkey whisky, raspberry and apple extract and sugar syrup	15,00
SPICY MANGO Pisco, Mondoro, mango, jalapeño e zenzero Pisco, Mondoro, mango, jalapeño and ginger	16,00
SAME FLAVOUR Liquore al tè T+, succo lime, sciroppo di zucchero T+ tea liqueur, lime juice, sugar syrup	15,00
PALOMA MEDITERRANEO Espolòn Tequila, soda al pompelmo, sciroppo al rosmarino homemade, succo di lime, sale Espolòn Tequila, grapefruit soda, homemade rosemary syrup, lime juice, salt	15,00

SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco	15,00
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco	15,00
CHERRYLADY SPRITZ Cordusio, prosecco	15,00
HUGO SPRITZ Mondoro, prosecco, menta, lime Mondoro, prosecco, mint, lime	16,00
LA VIE EN ROSE SPRITZ Sarti rosa, prosecco Sarti rosa, prosecco	16,00
PORNSTAR SPRITZ Ketel One Vodka, liquore al frutto della passione, liquore alla vaniglia, zucchero, succo di lime, prosecco Ketel One Vodka, passion fruit liqueur, vanilla liqueur, sugar, lime juice, prosecco	16,00

ANALCOLICI
ALCOHOL-FREE

COCKTAIL ANALCOLICI

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

VIRGIN COLADA

Estratto d' ananas, bevanda di cocco, succo di limone e sciroppo d zucchero
Pineapple extract, coconut milk, lemon juice and sugar syrup

14,00

FLORAL

Martini floreale e cordiale di agrumi
Floral Martini with citrus fruits syrup

14,00

JUICY GRENADINE

Martini vibrante, estratto al melograno e sciroppo di granatina
Martini vibrante, pomegranate extract and grenadine syrup

14,00

ACQUA MINERALE

MINERAL WATER

0,75 l

Acqua naturale Panna

Panna still water

5,00

Acqua frizzante San Pellegrino

San Pellegrino sparkling water

5,00

VINI E BIRRE

WINES AND BEERS

VINI

WINES

BOLLICINE

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Metodo Classico, Cordero San Giorgio 2021	16,00	65,00
Alta Langa Cuvée Del Cambio Blanc de Blancs Pas Dosé, 2022	18,00	70,00
Champagne Cuvée Privée Del Cambio Grand Cru	28,00	130,00

BIANCHI

WHITE WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Piccolo Derthona (Timorasso), Luca Canavero, 2025	15,00	45,00
Luce del Buonumore, Barbaglia, 2023	15,00	45,00
Nas-cëtta di Novello, Cascina Ghercina, 2024	15,00	50,00
Moscato d'Asti Lumine, Cadgal, 2025	12,00	40,00
Langhe Rosato (Nebbiolo), Carlo Casetta 2024	15,00	50,00

ROSSI

RED WINES

Calice Bottiglia
GLASS BOTTLE

Pinot Noir, Pierre Ponelle, 2024	14,00	45,00
Nebbiolo, Giovanni Rosso, 2023	15,00	50,00
Barbaresco, Albino Rocca, 2023	22,00	90,00

BIRRE

BEERS

Menabrea Bionda	8,00
Menabrea Rossa	8,00
Tosa Helles	10,00
Luppolo Alberto Apa	10,00
Beecla Belgian Ale 	10,00

DISTILLATI

SPIRITS

GRAPPE

Grappa di Barbera Nibbio	12,00
Grappa Amarone Barricata	14,00

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blended Scotch	12,00
Lagavulin 16 yo	15,00
Laphroaig 10 yo	15,00

WHISKEY

Wild turkey 101	12,00
Bulleit Bourbon	12,00
Hibiki Harmony	40,00

TEQUILA E MEZCAL

Espolòn Bianca	12,00
Mezcal Amores Verde Momento	12,00
Casamigos	12,00

VODKA

Ketel One	12,00
-----------	-------

RHUM

Appleton 12 yo	15,00
Zacapa 23 yo	20,00

VERMOUTH & VIN APÉRITIF

Vermouth Del Professore rosso	13,00
Martini rubino	12,00
Carpano Antica Formula	12,00
Cocchi vermouth di Torino	12,00
Martini ambrato	12,00
Lillet blanc vin apéritif	12,00

AMARI & LIQUORI DOLCI

BITTERS & SWEET LIQUEURS

Amaro Amara	8,00
Disaronno	10,00
Fernet Branca	6,00
Limoncello	6,00



Gentile ospite,

in caso di allergie o intolleranze il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione;
è inoltre consultabile la tabella degli allergeni.

* I piatti contrassegnati con l'asterisco contengono prodotti congelati all'origine o che sono stati abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP.
Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

** I nostri estratti contengono acido ascorbico

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro

Dear Guest,

in case of allergies or intolerances, our staff is available for any information;
the list of allergens is also available.

* Food marked with an asterisk contain ingredients which have been frozen after being prepared to maintain their nutritional properties during preservation, following the procedures of HACCP. For further information on allergens please ask our staff

** Our extracts contain ascorbic acid

All prices are in euro

LA FARMACIA DEL CAMBIO È WI-FI FREE!

Istruzioni per collegarsi:

1. Collegare il WI-FI del dispositivo alla rete Del Cambio.
2. Apparirà una schermata dove si potrà scegliere se collegarsi con il proprio account Facebook, oppure creando un nuovo account.
3. Nella schermata successiva compilare i dati richiesti e l'autorizzazione al trattamento dei dati per iniziare a navigare.

FARMACIA DEL CAMBIO IS WI-FI FREE!

Instructions to connect:

1. Connect the device's WI-FI Del Cambio net.
2. On the first screen you can choose whether to connect with your Facebook account, or by creating a new account.
3. On the next screen, fill in the required data and flag the permission to process your data in order to start browsing.