

# FARMACIA

DEL CAMBIO TURIN



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

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

## 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

Caffè 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

<b>Hélène</b>	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	
<b>Iced Matcha latte</b>	5,00
Tè giapponese matcha, latte intero freddo e ghiaccio Japanese matcha tea, col whole milk and ice	
<b>Julie</b>	7,00
Espresso Flor De Oro, bevanda di cocco, purea di mango e ghiaccio Espresso Flor De Oro, coconut drink, mango purée and ice	
<b>Bicerin</b>	7,00
Espresso Cocoa Reloaded, cioccolata calda e crema di latte montato a freddo Espresso Cocoa Reloaded, hot chocolate and cold frothed milk	
<b>Michelle</b>	6,00
Espresso Cocoa Reloaded, bevanda di avena, sciroppo di vaniglia e ghiaccio Espresso Cocoa Reloaded, oat drink, vanilla syrup and ice	
<b>Piemonte</b>	4,00
Espresso Cocoa Reloaded, crema e granella di nocciola Espresso Cocoa Reloaded, cream and chopped hazelnuts	
<b>Coco</b>	7,00
Cioccolata, latte e ghiaccio Chocolate, milk and ice	
<b>Marie</b>	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 it 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

<b>Gianduiotto al caffè*</b>	<b>11,00</b>
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	
<b>Charlotte ai frutti di bosco*</b>	<b>12,00</b>
Bavarese alla vaniglia, gelée ai frutti rossi, savoiardi, frutti di bosco Vanilla bavarian cream, red fruit jelly, ladyfingers, wild berries	
<b>Meringata con yogurt, fragola e rabarbaro*</b>	<b>12,00</b>
Meringa, ganache montata allo yogurt, gelée fragola, rabarbaro Meringue, yoghurt-whipped ganache, strawberry, rhubarb jelly	
<b>Persi Pien*</b>	<b>10,00</b>
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	
<b>Tartelletta di lamponi*</b>	<b>11,00</b>
Frangipane, pasta frolla e crema pasticcera Frangipane, shortcrust pastry, custard and raspberries	
<b>Sacher*</b>	<b>10,00</b>
Pan di spagna al cioccolato con marmellata di albicocche e vaniglia, ganache al cioccolato fondente Chocolate sponge cake with apricot jam and vanilla, dark chocolate ganache	

# PROPOSTE SALATE

SAVORY OPTIONS

Coperto 2.50 euro  
Service 2.50 euro

Disponibili dalle 9 alle 20  
Available from 9am to 8pm

## 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

- Prosciutto cotto di suino Nero Piemontese, Comté Marcel Petit** (tempo di attesa 10 min) 15,00  
Piedmontese Black pork ham, Comté Marcel Petit cheese (waiting time 10 min)

## Avocado toast

- Pane tostato al burro e senape, avocado, uovo poché, erba cipollina** 15,00  
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 19.45  
Available from 12 pm to 7.45 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

- In stile Caesar: insalata gentilina, petto di pollo marinato alla soia, pancetta croccante, scaglie di grana, chips di pane e salsa caesar e acciughe** 15,00  
Caesar-style chicken salad: entilina salad, soy-marinated chicken breast, crispy bacon, parmesan flakes, bread chips, caesar sauce and anchovies

## Vitello tonnato

- Salsa tonnata tradizionale e jus di vitello** 17,00  
Cold sliced veal, dressed with mayonnaise sauce flavoured with tuna, anchovies and capers and brown stock

# MENU PRANZO

LUNCH MENU

Coperto 2.50 euro  
Service 2.50 euro

<b>Spaghetti al pomodoro*</b>	16,00
Spaghetti fatti a mano al pomodoro Handmade spaghetti with tomato sauce	
<b>Gazpacho*</b>	16,00
Zuppa fredda di verdure, sgombro sott'olio Chilled vegetable (gazpacho) soup with mackerel in oil	
<b>Quinoa</b>	16,00
Insalata di quinoa con verdure di stagione Quinoa and seasonal vegetable salad	
<b>Tartare di manzo</b>	17,00
Cruda di manzo, tuorlo fritto, maionese alla senape Raw beef, fried egg yolk, mustard mayonnaise	

## UOVA

EGGS

<b>Vol-au-vent</b>	10,00
Vol-au-vent di basilico, uova strapazzate Basil vol-au-vent, scrambled egg	
<b>Uova strapazzate*</b>	13,00
Uova strapazzate con crème fraîche, erbe aromatiche Scrambled eggs with crème fraîche and fresh herbs	
<b>Uovo poché</b>	16,00
Pane sfogliato, uovo poché, prosciutto d'anatra, salsa al tuorlo d'uovo Puff pastry, poached egg, duck ham, egg yolk sauce	
<i>Complementi   Complements</i>	
<b>Pancetta croccante</b>	2,00
Crispy bacon	
<b>Salmone affumicato</b>	4,00
Smoked salmon	

# BEVANDE

DRINKS

## SELEZIONE DI TÈ

### TEA SELECTION

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

## SUCCHI DI FRUTTA

### FRUIT JUICE

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

## ESTRATTI DI FRUTTA

### FRUIT EXTRACTS

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

## TÈ FREDDI

### COLD TEA

<b>Tè al limone</b>   Lemon tea	5,00
<b>Tè alla pesca</b>   Peach tea	5,00

## BIBITE

### DRINKS

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

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

## SPRITZ

<b>APEROL SPRITZ</b>	15,00
Aperol, prosecco	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	15,00
Campari, prosecco	
<b>CHERRYLADY SPRITZ</b>	15,00
Cordusio, prosecco	
<b>HUGO SPRITZ</b>	16,00
Mondoro, prosecco, menta, lime Mondoro, prosecco, mint, lime	
<b>LA VIE EN ROSE SPRITZ</b>	16,00
Sarti rosa, prosecco Sarti rosa, prosecco	
<b>PORNSTAR SPRITZ</b>	16,00
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	

**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
Metodo Classico, Cuvée Del Cambio Contratto, 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 Buonomore, Barbaglia, 2023	15,00	45,00
Nas-cëtta di Novello, Cascina Garcina, 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
Beeela 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.