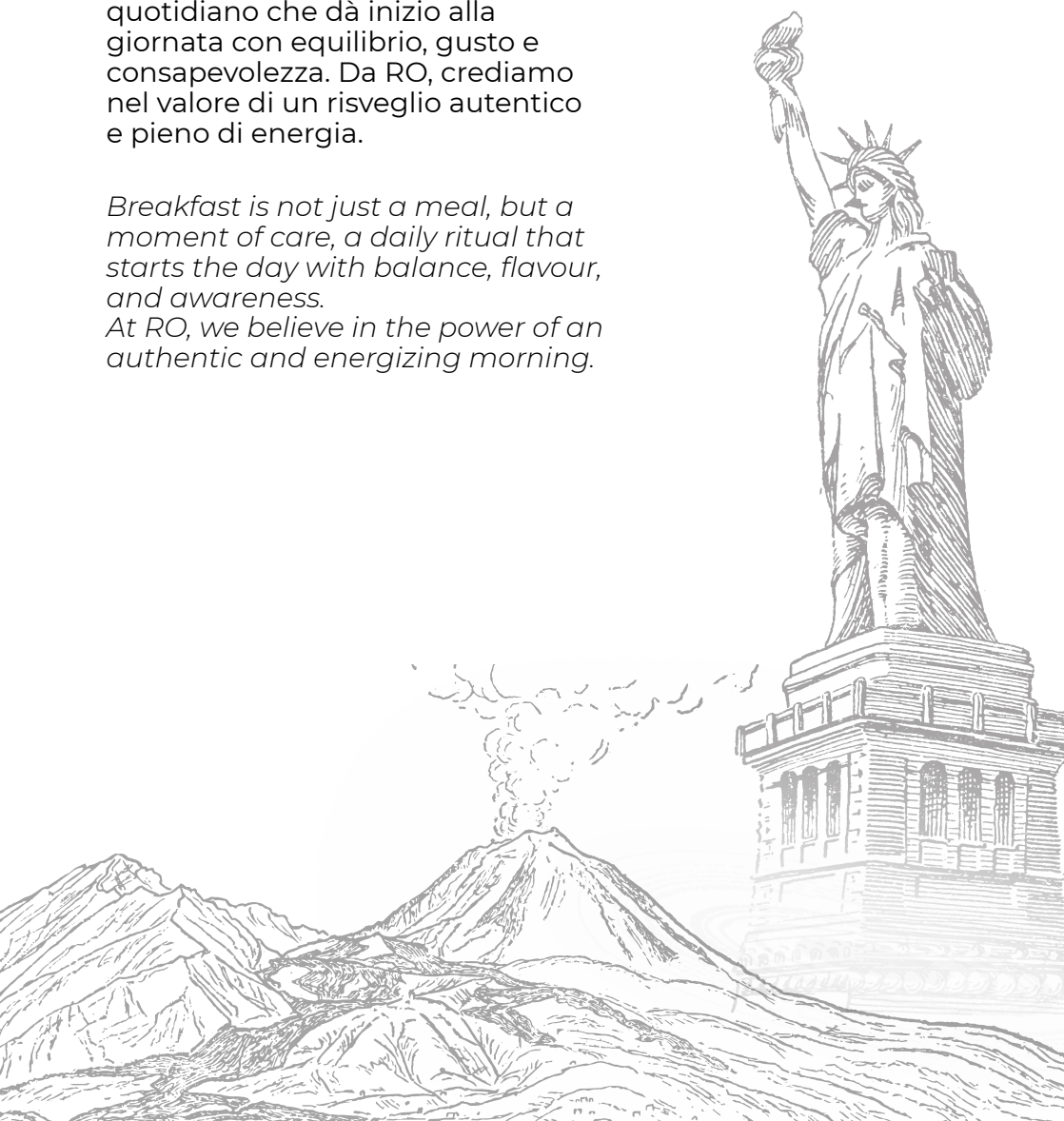


La colazione non è solo un pasto,
ma un momento di cura, un rituale
quotidiano che dà inizio alla
giornata con equilibrio, gusto e
consapevolezza. Da RO, crediamo
nel valore di un risveglio autentico
e pieno di energia.

*Breakfast is not just a meal, but a
moment of care, a daily ritual that
starts the day with balance, flavour,
and awareness.*

*At RO, we believe in the power of an
authentic and energizing morning.*



Caffetteria

Espresso	2,5	Cappuccino	3,5
Espresso macchiato	3	Cappuccino	
Macchiato espresso		Cappuccino sottosopra	3,5
Espresso a pistacchio	3	upside-down cappuccino	
Pistachio espresso		Latte macchiato	3
Espresso a nocciola	3	macchiato milk	
Hazelnut espresso		Latte e menta	3
Espresso decaffeinato	3	Milk and mint syrup	
Decaffeinated espresso		Espresso Shakerato Baileys	4,5
Espresso doppio	3	Shaken coffee with Baileys	
Double espresso		Caffè 100% arabico	3
Espresso doppio macchiato	3,5	Ginseng matcha	3
Double espresso macchiato		Cappuccino matcha	3,5
Espresso Shakerato	4	Acqua Panna 0,25	1
Shakered coffee		Acqua San Pellegrino 0,25	1
Orzo	3		
Barley			
Ginseng	3		
Ginseng			
Affogato al caffè	5		
coffee affogato			

"Serate golose in caffetteria!"

Caffetteria 5 euro

accompagnata da piccola pasticceria.

Dal venerdì alla domenica e nei giorni festivi, dalle ore 19:00.

Non perderti questo momento dolce!"

Cioccolata calda

Cioccolato a latte*	6
Milk chocolate	
Cioccolato fondente*	6
Dark chocolate	
Cioccolato bianco*	6
White chocolate	

Possibilità di aggiungere panna 1

**Accompagnata da pasticceria secca*
With dry pastries

Gourmet morning set - 7.5

Gourmet morning set

Uova a scelta:

omelette / uovo alla coque / uova
strapazzate con bacon, salsicce e formaggi

Eggs about your choise:

omelette / soft-boiled / scrambled
with bacon, sausages or cheese

Pane, burro e marmellata

Bread, butter and jam

Lievitato del giorno

Croissanterie

Espresso o bevanda calda

Espresso or hot drink

Frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit



servizio 10%

Continental morning

'O zuppon (1-6-7-8-10)	5	French toast con crema (1-3-6-7-8-10)	10
Latte, caffè, pane del giorno prima /The bread of the day before, milk and coffee		Fette dorate servite con crema, panna e frutta di stagione /Golden slices served with cream, whipped cream and seasonal fruit.	
Porridge (1-6-7-8)	6.5	Yogurt Bianco (1-6-7-8)	3.5
Fiocchi d'avena cotti lentamente in latte vegetale, dolcificato naturalmente e servito con frutta di stagione. /Porridge with seasonal fruit		Yogurt naturale con miele e granola artigianale. /Natural yogurt with honey and artisanal granola.	
Avocado Toast (1-3-6-7-8-10)	10	Pancake (1-3-6-7-8-10)	6.5
Pane tostato con avocado, uova al tegamino e battuto di formaggio /Toasted bread with avocado, fried egg and soft cheese.		Soffici pancake con salse a scelta: frutta, miele, crema o sciroppo. /Soft Pancakes about your choice: fruit, honey, cream or syrup.	
Croque Monsieur (1-6-7-8-10)	10	Waffle (1-3-6-7-8-10)	6.5
Pane tostato al burro prosciutto e formaggio /Classic Croque Monsieur with ham and melted cheese.		Waffle croccante servito con frutta di stagione o panna. /Crispy waffles served with seasonal fruit or cream.	
Croque Madame (1-3-6-7-8-10)	10	Pane multicereali / segale (1-6-7-8-10)	6
Pane tostato al burro prosciutto, formaggio e uova fritto /Classic Croque Madame with ham, melted cheese and fried egg.		con confettura, burro della Normandia, frutti rossi /Cereals bread with jam, Normandy butter and red fruits	
French Toast (1-3-6-7-8-10)	8		
Fette dorate servite con sciroppo d'acero e frutta fresca. /Golden slices of soaked bread served with maple syrup and fresh fruit.			

Infusi

African Solstice* té rosso roiboos e vaniglia 3-5 min infusione	6
Chamomile Citron* tisana camomilla 3-5 min infusione	6
Citrus Mint* tisana menta e limone 3-5 min infusione	6
Decaf* te deteinato 3-5 min infusione	6
Estate Darjeeling* te nero 3-5 min infusione	6
Ginger Lemongrass tisana zenzero lemongrass 3-5 min infusione	6
Raspberry Nectar tisana ai lamponi 3-5 min infusione	6
Blueberry Merlot tisana ai mirtilli 3-5 min infusione	6
White ginger pear té bianco pera e zenzero 3-5 min infusione	6

***Accompagnati da pasticceria secca**
With dry pastries

Ice Tea

Ceylon gold 3-5 min organic black tea, infusione	6
Orange papaya 3-5 min black tea, infusione	6
Green mango peach 3-5 min green tea, infusione	6
White ginger pear 3-5 min white tea, infusione	6
Raspberry nectar 3-5 min herbal tea, infusione	6


Tea Forté

Acqua e succhi

Acqua Panna 0,50l Panna water	2	Succo di frutta Plose Pesca Plose Peach Juice	5
Acqua San Pellegrino 0,50l San Pellegrino water	2	Succo di frutta Plose Pompelmo Plose Grapefruit Juice	5
Acqua Panna 0,25l Panna water	1,5	Succo di frutta Plose Melograno Plose Pomegranate Juice	5
Acqua San Pellegrino 0,25l San Pellegrino water	1,5	Succo di frutta Plose Mirtillo Plose Cranberry Juice	5
Succo di frutta Plose Ace Plose Ace Juice	5	Spremuta d'arancia Juice Orange	6
Succo di frutta Plose Ananas Pineapple Plose Juice	5	Centrifughe ed estratti Fruits or vegetables juice	6
Succo di frutta Plose Albicocca Plose Apricot Juice	5		
Succo di frutta Plose Pera Plose Pear Juice	5		

Soft drink

Cedrata tassoni	5	Fever tree mediterranean tonic	5
Coca Cola	5	Fever tree ginger beer	5
Coca Cola Zero	5	Fever tree Indian tonic	5
Cocktail S. Pellegrino bianco	5	Fever tree lemon	5
Cocktail S. Pellegrino rosso	5	Lurisia aranciata	5
Crodino	5	Lurisia chinotto	5
Crodino twist arancia rossa	5	Lurisia limonata	5
Estathé limone	5	Sanbitter bianco	5
Estathé pesca	5	Sanbitter rosso	5

Birra

Frost Chiara	7
Frost rossa	7

Snack & panini

serviti con patatine fritte

Club Sandwich

Con pollo, insalata, bacon, uovo sodo, maionese e pomodoro
With chicken, bacon, salad, boiled egg and mayonnaise

15

Club Sandwich al salmone

(1 - 3 - 4 - 7 - 10)

Con philadelphia, carpaccio di salmone affumicato, misticanza pomodoro e uova sode

Roasted bread with seeds Philadelphia, smoked salmon carpaccio, tomato and hard-boiled egg mix

15

Maxi Toast cotto e formaggio

(1 - 7 - 10)

Toasted seed bread with cooked ham and cheese

15

Maxi toast San Daniele

(1 - 7 - 10)

Con Prosciutto crudo San Daniele, Mozzarella di bufala pomodoro di Sorrento e misticanza

With San Daniele raw ham, buffalo mozzarella, Sorrento tomatoes and mixed salad

15

Lobster Roll

(1 - 2 - 3 - 10)

Polpa di astice, iceberg, maionese lime e pepe burro ed erba cipollina

With Lobster meat, iceberg lettuce, lime and pepper mayonnaise, butter and chives

15

RO Hamburger

(1 - 7)

Con hamburger, bacon croccante, provola, pomodoro, insalata

Salad with hamburger, crispy bacon, provolone cheese, tomato and salad

15

RO Smash burger

(1 - 7)

Con hamburger, bacon croccante e cheddar

With burger, crispy bacon, cheddar

15

Tuna Bun

(1 - 4 - 7)

Con tartare di tonno, stracciata di bufala, misticanza e salsa di pomodorini confit

with tuna tartare, buffalo stracciata, mixed Salad and confit cherry tomato sauce

15

Avocado Toast (pane cafone)

(1 - 3 - 4)

Con carpaccio di salmone, pane tostato, salsa di avocado, uovo sodo

With toasted bread, avocado sauce, boiled egg, smoked salmon

15

servizio 10%

Street food

Polpettine di manzo (8pz) al sugo di Pomodoro San Marzano dell'Agro Nolano (1 - 3 - 7) Beef Meatballs with San Marzano Tomato Sauce from Agro Nolano (8 pieces)	8	Prosciutto cotto iberico al taglio 150gr Iberian cooked ham sliced	15
Polpettine di polpo in salsa RO (8pz) (1 - 3 - 4) Octopus balls in RO sauce (8 pieces)	8	Mini smash burger (2 pz) con hamburger, bacon e cheddar Mini smash burger with hamburger smash, salad, tomato and cheddar	8
Bao di pesce (tonno / salmone) maionese e misticanza (2 pz) (1 - 3 - 4) Mixed fish bao "tuna and salmon" with Wakame (2 pieces)	8	Pane, burro e alici del Cantabrico (1 - 4 - 7) Bread, butter and cantabrian anchovies	22
Straccetti di pollo Furay con salsa BBQ (1 - 3) Chicken strips in BBQ sauce	10	Gamberi panko (6pz)	18
Bao di carne (2 pz)	8	Patatine fritte con Comtè e tartufo French fries with Comtè and tartufo	9,5
		Patatine fritte French fries	5

Dessert

Pastiera nolana 7.50
(1 - 3 - 7 - 8)

Babà classico con panna e frutti rossi 7.50
(1 - 3 - 7)
Babà with cream and red fruits

Gradisca Torta croccante di nocciole, mandorle e caramello con cioccolato fondente 7.50
(1 - 3 - 5 - 7 - 8)
Crunchy hazelnut, almond and caramel cake with dark chocolate

Pastiera napoletana tradizionale 7.50
(1 - 3 - 7)

Tartelletta con crema chantilly e fragoline 7.50
(1 - 3 - 7)
Chantilly cream and strawberries

Zuppa di tiramisù 7.50
(1 - 3 - 5 - 7 - 8)
Gelato al caffè bianco, crema al mascarpone, polvere di cacao, granella di nocciole, salsa di cioccolato al caffè e biscotto agli arachidi e caramello salato
White coffee ice cream, mascarpone cream, cocoa powder, chopped hazelnuts coffee chocolate sauce and peanut and salted caramel biscuit

Millefoglie 7.50
(1 - 3 - 7)
Crema e amarena Crema chantilly e fragoline

Tiramisù classico 7.50
(1 - 3 - 7 - 8)
Classic tiramisù

Churros 6.50
con crema al mascarpone e cioccolato

servizio 10%

Gelati - 7,5

Caramello

Caramel

Cioccolato

Chocolate

Nocciola

Hazelnut

Pistacchio

Pistachio

Vaniglia

Vanilla

Fior di latte

Milk cream

Caffè bianco

White coffee

Vaniglia

Vanilla

Ricotta

3 gusti a scelta

*serviti con madeleine e croccantino alla
nocciola*

Sorbetti - 7,5

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Sorbetto al lampone

Raspberry sorbet

Sorbetto alla fragolina

Strawberry sorbet

Sorbetto yuzu

Yuzu sorbet

3 gusti a scelta

serviti con frutti rossi

Granite - 5

con brioche

6,8

Frutta

Piccola

3.50

Media

6.50

Grande

8.50

servizio 10%

Cockails

Bisonite

Espon blanco, mela verde,
lime, ginger ale

Un Caffè per Favore

Espresso, vodka alla vaniglia,
Frangelico, liquore al caffè,
sciroppo di vaniglia

Botanical Glow

Gin del professore crocodile,
Mondoro, lavanda, prosecco

TikiRo

Appleton estate, cocco,
lime, passion fruit

12 **Pink Spritz** 12

Sarti rosa, prosecco, soda
al pompelmo rosa

12 **Negroni Rosè** 12

Lillet rosè, sarti rosa, Franciacorta
rosè

15 **Pink Collins** 12

Gin, bergamotto, limone, soda al
pompelmo

15

Mocktails

Cover club 0

Tanqueray 0, limone, sciroppo di
zucchero, lamponi freschi, albume

Belli-no

Prosecco0°, succo di pesca, sciroppo
di lamponi

Ginger Apple

Succo di mela, cordiale di cannella,
ginger beer

10 **Rubi fizz** 10

Frutti rossi, lemon tonic

10 **Tropical Tease** 10

Succo di ananas, passion fruit,
mango, lemon

10

Gin & Tonic

Bulldog	10
Ondina	16
Gin del professore Madame	16
Gin del professore Crocodile	18
Gin del professore Monsieur	16
Adamus	16
Alkemist	14
Bombay Sapphire	10
Cubical Pink	12
Elephant	12
Hendrick's	12
Knut Hansen	12
London N° 3	13
Malfy - Pompelmo	12
Mare	13
Mare Capri	14
Monkey 47	14
Nordes	12
Portofino	12
Roku	12
Tanqueray	12
Tanqueray n°Ten	12
Tanqueray 0,0%	10
Kinobi Dry	14

Vodka & Tonic

Belvedere	10
Beluga	10
Ciroc	12
Grey Goose	12
Skyv	10
Stoli Elite	12
Tito's Handmade	10

Toniche

Fever tree mediterranean tonic
Fever tree ginger beer
Fever tree Indian tonic
Fever tree lemon
Tonica zero zuccheri

Vini

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Greco di Tufo Benito Ferrara	7	35
Tramin Chardonnay	7	35
Tramin Gewurztraminer	7	35
Tramin Pinot nero	7	35
Tramin Sauvignon	7	35

Bollicine

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
Franciacorta Brut	10	45
Franciacorta Rosé	12	55
Flûte di Champagne	15	
Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige		65

Grandi formati

Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige	135
---------------------------------------	-----

Grappa

Gaja & Rey Gaja	9
Barbaresco	9
Gaja Barolo	9
Gaja Rossjass	9
Segnana Barricata	7
Morra Bianca	7

BOURBON:	
Woodford reserve	10
Wild turkey	10
Wild turkey 101	16
Wild turkey Rye	10
Glengrant 12	14

SCOTCH BLENDED:	
Johnnie Walker Black	12

ISLAND & ISLAY:	
Adberg 10 V.o	10
Lagavulin 16 Y.o	14
Laphroaig 10 Y.o	12
Talisker Skye	12

IRISH:	
Jameson	10

RYE:	
Whishel pig	10

SPEYSIDE:	
Macallan 12 Y.o	25
Nikka From the Barrel	12

Rum

Appleton Estate Rare Blend 12	12
Clairin Sajous	14
Cubaney Anni 25	16
Don Papa Baroko	12
Don Papa 7	9
La Mauny Xo	14
Mezan Xo	12
Ryoma Japanese	14
Zacapa 25"	12
Zacapa Xo	18
Trois Rivières blanc	9
Trois Rivières cuvee de ocean	9
Trois rivières ambree	9

Distillati, liquori e amari

DISTILLATI DI AGAVE

Illegal - joven	14
Illegal - reposado	14
Espolòn Blanco	9
Espolòn Reposado	9
Espolòn Añejo	12
Montelobos Mezcal	12

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

Bas armagnac - darroze 8 anni	12
Bas armagnac -darroze 20 anni	18
Cognac alle pere Francois Peyrot	7
Courvoiser	10

LIQUORI & AMARI:

Chartreuse Green	10
Amaro Amara	8
Amaretto Disaronno	6
Baileys	6
Biancosarti	6
Branca menta	6
Braulio	6
Cynar	6
Diesus	6
Fernet Branca	6
Frangelico	6
Jagermeister	6
Jefferson	6
Limoncello	5
Liquirizia	5
Meloncello	5
Montenegro	6
Passito	6
Petrus	6
Sambuca Molinari	6
Unicum amaro	6
Vecchio amaro del capo	6

ALLERGENI

REG. UE 1169/20

- 1. Glutine*
- 2. Crostacei*
- 3. Uova*
- 4. Pesce*
- 5. Arachidi*
- 6. Soia*
- 7. Latte*
- 8. Frutta a guscio*
- 9. Sedano*
- 10. Semi di sesamo*
- 11. Anidride solforosa e solti*
- 12. Lupini*
- 13. Molluschi*
- 14. Senape*