Autunno Specials 2026

- Pumpkin Spicy latte 5.5
(Caffè, latte, spezie, purè di zucca, panna montata)

- Hazelnut Raf 5
(Caffè, latte, panna, nocciola)

- Tè "non ammalarti" 4
(Tè nero, zenzero, mirtillo rosso, anice, cardamomo, chiodi di garofano, pepe nero, mirtillo)

- Tè "Pan di Spagna alle mandorle" 4
(Tè nero, granella di cacao, scorza d'arancia, cocco grattugiato, mandorle tostate caramellate, petali di rosa)



POWER SHAKE

Matcha-Cocco 5€

Ingredienti: latte di cocco, matcha, acqua, proteine, ghiaccio, scaglie di cocco

Caffè-Vaniglia 5€

Ingredienti: latte, proteine, ghiaccio, caffè, vaniglia

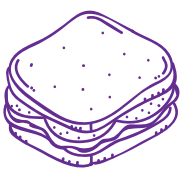
Chai-Banana 5€

Ingredienti: latte, proteine, ghiaccio, banana, chai, cannella

PINTURICCHIO
CAFE+KITCHEN

Weekly Lunch Combo

Dal Lunedì al Venerdì
dalle 12.30 alle 14.30



Combo #1 "Gustosa" 12.5€

1 piatto a scelta tra
Avocado Toast / French Toast Ham&Cheese
Acqua 0,5l naturale o frizzante
1 caffè espresso



Combo #2 "Veloce" 11.5€

1 Bagel a scelta (no Creamcheese)
Acqua 0,5l naturale o frizzante
1 caffè espresso



Coperto incluso

Prenota al +39 3317488794 (anche Whatsapp)

KITCHEN (dalle 9.30 alle 15)

PINTURICCHIO CAFE+KITCHEN

Tutto il Pane è prodotto da noi



Breakfast

- Yogurt Bowl 7
(Yogurt Magro, Granola, Miele, Frutta Fresca)
- French Toast Dolce 10.5
(Pan brioche, cannella, noce moscata, mele caramellate, gelato fatto da noi alla panna)



Pancakes

- Sciroppo di Acero 9.5
- Cinnamon Pancakes 9.5
- Nutella e Granella di Nocciole 10
- Frutti di Bosco 10.5
- Pistacchio 11
(Gelato al Pistacchio di Nostra Produzione)

- Salmon&Avocado 12.5
(Pancakes con creamcheese alle erbe, Salmone Affumicato, Avocado)

** Gluten Free/Vegan +1€
** Extra Panna/Acero/Topping +0.5€
** Frutta Fresca di Stagione +2.5€

Street Food

- Chicken Burrito 8.5
(Wrap di pollo, Fagioli, Pico de Gallo, Riso, Salsa di Peperoni Grigliati, Panna Acida)
- Beef Burrito 9.5
(Wrap di Manzo, Fagioli, Pico de Gallo, Riso, Salsa di Peperoni Grigliati, Panna Acida)
- Veg Burrito 8.5
(wrap di ceci, fagioli, pico de galo, salsa peperoni grigliati, salsa verde all'avocado, riso)
- Hamburger 14
(Burger 100% Chianina, Insalata mista di stagione, Pomodoro, Cipolla Caramellata)

** Cheddar +1€/Bacon +1€/Uovo +1€

- Veggie Burger 13
(Hamburger Vegano fatto da noi, Insalata mista di stagione, pomodori, cipolla caramellata)
- Home Fries 5
(Patate alla piastra, Erba Cipollina e Paprika)

I panini vengono serviti con Home Fries

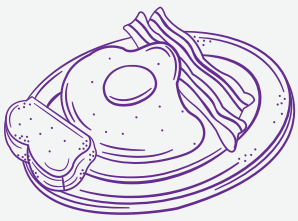
BEST SELLER

- Avocado Toast 10.5
(Pane Casareccio, Avocado, Lime, Miele, Semi di Zucca, Insalata mista di stagione, Ravanelli)
** salmone +3€ / uova +2€
- Colazione Contadina *(Pancakes, Acero, Uova, Bacon, Home Fries)* 13
- Sandwich BBP *(Brie, Bacon, Pere)* 11
- Pumpkin Toast 12
(Pane tostato fatto da noi, Hummus di zucca, Bacon croccante, Burrata, Semi di Zucca tostati)



PIATTI&TOAST

- Shakshuka *(Pomodori, Peperoni, Spezie, Uova, Erba Cipollina)* 8
- Benedict Bun 13.5
(Bun homemade, bacon, uova in camicia, dressing agli asparagi, salsa olandese, erba cipollina, Insalata mista di stagione)
- Omelette Bun 11
(Bun homemade, Insalata mista di stagione, omelette, formaggio gouda, senape, cipolla caramellata)
- French Toast Ham&Cheese 10
(Pane Toast passato in pastella, farcito con Prosciutto Cotto e Cheddar)
- Croque Monsieur ** *Uovo +2€* 11
(Pane dorato, Prosciutto Cotto e Formaggio Francese fuso)



BAGELS

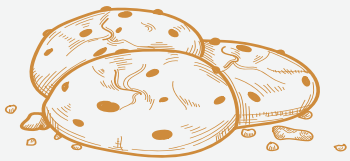
- Creamcheese ** *Uovo +2€* 6.5
- BST *(Bacon, Insalata mista di stagione, Pomodori secchi, Mayo)* 9
- BEC *(Bacon, Uova, Cheddar Fuso)* 8.5
- Mediterraneo (stagionale) 9
(Homemade Tahina, insalata di stagione, melanzane grigliate, burrata)
- Chicken Salad 8.5
(Petto di Pollo, Insalata mista di stagione, Spezie, Cipolla, Maionese,Senape)
- Salmon&Avocado *(Salmone Affumicato, Creamcheese alle erbe, Avocado)* 9

BAKERY

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN



Dolci fatti in casa
Disponibilità giornaliera in vetrina



Cookie 2.5
(Noci & Cioccolato)
Brownie 2.5
Brownie Sundae 5
(Brownie, Gelato Vaniglia, Cioccolato, Panna Montata, Ciliegia al Maraschino)
Cheesecake 4.5
New York Cheesecake 5
+ cioccolato, pistacchio, caramello, fr.di bosco +0.3€
Muffin 3
(Carota Vegan, Cioccolato, Speciale)
Cinnamon Roll 4
Banana Bread 3
Cupcake 3
Speciale del Giorno 4
(Chiedi allo Staff)





Caffettiera

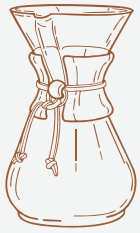
PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

* Syrups *(Caramello, Cioccolato, Menta, Lampone, Zenzero)*	+0.5€
** Alcol *(Baileys, Kahlua, Rhum, Vodka, Midori)*	+1€
*** Special Milk *(Soya, Avena, Cocco, Senza Lattosio)*	+0.5€

Coffee...

- Espresso *(origin: Brazil 100% Arabica Naturale)*	1.3
- Espresso Doppio	2.3
- Espresso Specialty (solo doppio) *(Origin: Costarica 100% arabica Fermentato)*	2.5
- Cappuccino	1.7
- Cappuccino doppio	3.0
- Iced cappuccino	2.5
- Caffe americano, *batch brew*	2.5
- Cortado	2.5
- Flat white	3.1
- latte macchiato	2.3
- Iced latte	3
- Pinturicchio special *(Espresso/cioccolato/amaretto/panna)*	3.8
- Shakerato	2.5
- Marocchino	1.5

FILTER COFFEE *no sugar no milk*



chemex 4.5



french press 4



cold brew 4

...No Coffee

- Matcha latte	3.5
- Iced matcha	4
- Chai latte	3.5
- Iced chai	4
- Hojicha latte (low caffeine)	4
- Iced hojicha	4.5

Tè/Infusi

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

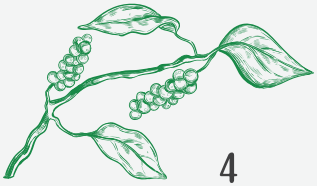
PROVALI NELLA VERSIONE ICED



Black Teas 4

- Assam *(Te nero indiano)*
- Basilico/Agrumi
- Bosco Autunnale
(Bergamotto, Frutti di Bosco)
- Fiaba Persiana
(Zenzero,Cardamomo,Ibisco,Gelsomino,Malva)
- Crema di Fragola
(Fragola,Mango,Albicocca)

+Zest Zenzero / Limone / Arancia +0.2€



Green Teas 4

- Tè verde
- Mistero del Piccolo Buddha
(Gelsomino,Ibisco Bianco)
- Tiglio Giapponese
(Arancia, Fiori di Tiglio)

+Zest Zenzero / Limone / Arancia +0.2€

Oolong Teas 4

- Caramello Salato
- Mango

Specials 4

- Felix
(Rooibos, Mango, Mela, Mirtilli, Passion Fruit)
- te al grano saraceno e Lamponi
- Primavera
(Mela,Fragola,Kiwi,Fiori di ibisco,Rose)
- Tisana Sera
(Menta,Camomilla,Foglie di mora, Lavanda, Calendula, Rose)

+Zest Zenzero / Limone / Arancia +0.2€

Cioccolate 4

- fondente
- latte
- bianca
- pistacchio
- cocco
- arancia e cannella



+Panna Montata / Gelato +0.5€

speciale del giorno 4.5

Bevande

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

- Iced Lemonade 3.8
(Classic, frutti di bosco, fragola, pesca)
- spremuta di arancia 4
- spremuta di melograno 4
- Kombucha "Ladybug" 4.5
(Pinturicchio, ruby, tropical, Pink Lemonade)
- succhi di frutta 3
(Ace, ananas, pera, pesca, mirtillo, arancia)
*** Ananas +0.5€*
*** Mirtillo +0.5€*
- bibite 3
(Ginger Beer, Tonic water, chinotto, cedrata, lemon soda, coca cola, coca cola 0, Fanta, sprite, estate limone/pesca)
- Red bull 3.5





BIRRE



small 3.5
medium 5.5
- 4a3 - *Fabbrica della birra Perugia (Pils)*
- calibro 7 - *fabbrica della birra Perugia (American Pale Ale)*
- bock rossa - *engel (dunkel)*

- jever *(Pils)* 3.5
- brewdog *(Ipa)* 5

Cocktails

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

long drink & aperitivo 6

- Gin Tonic / Lemon
- Vodka Tonic / Lemon
- Cuba Libre
(Rum, Cola, Succo di lime)
- Spritz
(Aperol, Campari, Martini)
- Hugo Spritz
- Moskow Mule
(Vodka, Lime, Ginger Beer)
- Screwdriver
(Vodka, Succo d'arancia)
- Americano
(Vermouth Rosso, Campari Bitter, Soda)



Cocktail & co. 7

- Cosmopolitan
(Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice)
- Tequila Sunrise
(Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup)
- Pina Colada
(Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice)
- Manhattan
(Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura)
- Whiskey Sour
(Whiskey, Lemon, Sugar Syrup)
- New York Sour
(Whiskey, Lemon, Sugar Syrup, Red Wine)
- Espresso Martini
(Vodka, Espresso, Kahlua, Sugar Syrup)
- Black Russian
(Vodka, Kahlua)
- White Russian
(Vodka, Kahlua, Cream)
- Irish Coffee
(Irish Whiskey, Espresso, Sugar, Cream)
- Negroni
(Vermouth Rosso, Campari Bitter, Gin)
- Negroni Sbagliato
(Vermouth Rosso, Campari Bitter, Prosecco)
- Boulevardier
(Whiskey, Vermouth Rosso, Campari Bitter)
- Margarita
(Tequila, Triple Sec, Lime)
- Daiquiri
(Rum, Lime, Sugar)
- Vodka Redbull

Vini

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

Bianchi

Collio 203 5 / 18
(Pinot Bianco 100%) Friuli Venezia Giulia

Maso Cantanghel 2024 5.5/25
(Pinot Grigio 100%) - Trentino Alto-Adige

Peppucci Montorsolo 5/18
(Greghetto 100%) - Umbria

Case Alte 4 Filari 5.5/26
(Grillo 100%) - Sicilia

La Vigna di Gioacchino 2024 5.5 / 26
(Carricante 95%,Cataratto 5%,Inzolia)

Rossi

Malvasia Nera 2022 5/21
(Malvasia Nera 100%) - Umbria

Ciliegiolo 2021 5/21
(Ciliegiolo 100%) - Umbria

Taja Preda 2023 6/27
(Pinot Nero, Teroldego) - Trentino Alto-Adige

Syrah 2021 5 / 20
(Syrah 100%) - Umbria

Jnoir 5.5 / 21
(Pinot Nero 100%) - Marche



Bollicine

Prosecco 4.5 / 15
(Glera 100%) - Veneto

Impero 5 / 20
(Pinot Nero 100%) - Marche

Franciacorta 7 / 30
(Chardonnay 100%)

Champagne Brut Regence 10 / 45
(Chardonnay 100%) - Champagne(Francia)

PINTURICCHIO
CAFE + KITCHEN

COPERTO E SERVIZIO 1€

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACELE DERIVATI, UOVA, PESCE E DERIVATI, ARACHIDI E DERIVATI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO E DERIVATI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E DERIVATI, MOLLUSCHI E DERIVATI



LAPTOP POLICY

non siamo un co-working, siamo un luogo sociale.
WEEKENDS: nope! no laptops, sorry!
WEEKDAYS: ok, ma se il locale si riempie ti chiediamo di lasciare spazio anche per altre persone.
Grazie per la comprensione :)

