



# Rosaria's

CUCINA ITALIANA • GELATO • CAFFÈ

EGMOND AAN ZEE

## BEVANDE CALDE

Warme dranken - Heiße Getränke

<b>Caffè   Espresso</b>	2,5	<b>Caffè caramel</b>	4,8
<b>Decafè</b>	2,5	Met karamelsiroop, warme melkschuim, espresso en slagroom	
<b>Espresso ristretto</b>	2,5	<i>Mit Karamell-Sirup, heißer Milchschaum, Espresso und Sahne</i>	
<b>Doppio espresso</b>	4,3		
<b>Cappuccino</b>	2,7		
<b>Latte macchiato</b>	3,-		
<b>Caffè latte</b>	3,-	<b>Diverse thee   Slow tea</b>	2,5
		<b>Verse muntthee met honing</b>	3,5
<b>Affogato</b>	4,3	<b>Ciocolata calda</b>	3,8
Vanille ijs met hete espresso		Warme chocolademelk met slagroom	
<i>Vanilleis mit heißen Espresso</i>		<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	
<b>Caffè nocciola</b>	4,8		
Met hazelnotensiroop, warme melkschuim, espresso en slagroom			
<i>Mit Haselnuss-Sirup, heißer Milchschaum, Espresso und Sahne</i>			

## CAFFÈ ALCOLICO

Koffie met alcohol - Kaffee mit Alkohol

<b>Espresso corretto</b>	4,2	<b>Spanish Caffè</b>	7,2
espresso met een Grappa correctie		met Licor 43 en slagroom	
<b>Italian Caffè</b>	7,2	<b>Calypso Caffè</b>	7,2
met Amaretto Disaronno en slagroom		met Tia Maria en slagroom	
<b>Irish Caffè</b>	7,2	<b>Kahlúa Caffè</b>	7,2
met Jameson Irish whiskey en slagroom		met Kahlúa en slagroom	
<b>French Caffè</b>	7,2	<b>Kiss of fire</b>	7,2
met Grand Marnier en slagroom		met Cointreau, Tia Maria en slagroom	
<b>D.o.m. Caffè</b>	7,2		
met Dom Benedictine en slagroom			

## LIQUORI

<b>Ramazotti</b>	4,-
<b>Sambuca Molinari   Sambuca Molinari Caffè</b>	4,6
<b>Amaretto Disaronno   Limoncello   Mirto   Frangelico   D.o.m Benedictine   Drambuie   Kahlúa   Bailey's   Licor 43   Tia Maria   Cointreau   Grand Marnier</b>	4,8