

DU
BL

Avvertenza per i clienti

Pur provvedendo ad indicare nei menu e nelle eventuali etichette la presenza degli allergeni di volta in volta direttamente utilizzati, in relazione alle modalità operative adottate nella struttura ed in applicazione del principio di massima precauzione riteniamo di non poter escludere la possibile presenza di cross-contaminazioni con altri allergeni non direttamente impiegati.

Il nostro personale è comunque a Vostra disposizione per ogni ulteriore informazione e per accogliere, nei limiti delle possibilità operative, ogni Vostra istanza.

LIQUORI E DISTILLATI / LIQUEURS AND SPIRITS



€5,00

Martini bianco
Martini rosso
Martini rosato
Campari bitter
Rum Havana 7
Vodka Absolut
Gin Gordon's
Whiskey Jack Daniel's
Cognac Courvoisier
Bas Armagnac Dartigalongue horse-d'age
Brandy Vecchia Romagna
Nucillo 'e curti
Limoncello
Amaro Jagermeister
Grappa Berta

Scotch whisky Lagavulin 16 years
Rum Zacapa Etiqueta negra 23 anos
Vodka Belvedere

€10,00

MIXOLOGY

Cocktail analcolico
Vodka tonic
Gin tonic
Rhum&Coca
Negroni
Martini Royale
Whiskey&Coca

€8,00

MENU



ACQUA MINERALE

Ferrarelle, Natia 0,50 lt

Ferrarelle, Natia 1 lt

€1,50

€3,00

BAR CAFFETTERIA

Espresso, decaffeinato, caffè d'orzo (*macchiato + € 0,30*)

Cappuccino, latte macchiato, caffelatte

Caffè americano, caffè marocchino, doppio espresso

Caffè alla nocciola, cioccolata calda, latte di soya

Spremuta di arancia o limoni

Succo di frutta

Bibite analcoliche (chinotto, Coca Cola, Fanta, tè freddo)

€1,20

€2,20

€2,20

€3,00

€3,50

€3,00

€3,00

TÈ E TISANE

Carcadet |Nuit d'été

Fiori e frutti rossi dal sapore dolce e avvolgente

Sencha Fukuyu Bio | tè verde del Giappone

Dal sapore rinfrescante, con note vegetali, fruttato

Jasmin Chung Hao | tè di Cina al gelsomino

Dal bouquet intenso e aromatico

Oriental | Rooibos

Aromi di frutto della passione, pesca e fragola di bosco

Tè in filtri *English Breakfast, Tè verde al Gelsomino, Tè nero Earl Grey*

Camomilla in filtri

€4,00

€4,00

€4,00

€4,00

€2,50

€2,50

FRUTTA DI STAGIONE

Frutta di Stagione con yogurt di Mucca Jersey **L V**

€6,00

COLAZIONE E DOLCI

Croissant*, Brioche* **E F G L**

Muffins* **L F G L**

Torta Caprese* **E F G L**

Dolce del giorno **E F G L**

Crostata* alla marmellata / cioccolato **E F G L**

Mousse al cioccolato **E F G L**

Zabaione al Privilegio **E F G L**

Tiramisù **E F G L**

€1,80

€2,00

€5,00

€5,00

€5,00

€6,00

€6,00

€6,00

Biscotti della salute, yogurt, burro e marmellata **F G L**

+ **Sencha Fukuyu Bio** | tè verde del Giappone

€6,00

€9,00

DUBL Spumante Metodo Classico



DUBL Brut

€6,00

€ 24,00

€19,00

DUBL +

€8,00

€ 32,00

€27,00

DUBL Rosato

€8,00

€ 32,00

€27,00

DUBL ESSE Dosaggio Zero

€10,00

€ 52,00

€48,00

DUBL Sparklings

€8,00

DUBL Spritz DUBL Brut, Aperol, Soda

DUBL Kir DUBL Brut e crème de cassis

DUBL Tonic DUBL Brut, acqua tonica, gin
DUBL Brut, tonic water, gin

DUBL Rossini DUBL Brut e sciroppo di fragola
DUBL Brut, strawberry juice

DUBL Mimosa DUBL Brut, succo d'arancia
DUBL brut, orange juice

PROPOSTA VINI / WINE LIST



Pietracalda, Fiano di Avellino docg *Feudi di San Gregorio*

€6,00

€22,00

€18,00

Serrocielo, Falanghina Sannio doc *Feudi di San Gregorio*

€6,00

€18,00

€14,00

Campanaro, Irpinia bianco doc *Feudi di San Gregorio*

€8,00

€30,00

€26,00

Chardonnay, Puglia Chardonnay igt *Ognissole*

€6,00

€15,00

€11,00

Pinot Grigio, Venezia Giulia igt *Sirch*

€6,00

€22,00

€18,00

Traminer, Friuli Colli Orientali doc *Sirch*

€6,00

€22,00

€18,00

Mirante, Primitivo Rosato Salento igt *Ognissole*

€6,00

€16,00

€12,00

Aglianico Dal Re, Irpinia doc *Feudi di San Gregorio*

€6,00

€19,00

€17,00

Taurasi, Taurasi docg *Feudi di San Gregorio*

€8,00

€30,00

•

Syrah, Toscana igt *Podere 277*

€6,00

€19,00

€ 17,00

La mescita del giorno / Wines by the glass

Una ulteriore selezione di vini al bicchiere è disponibile sul display

More wines by the glass are available on display



L'APERITIVO DUBL

Cornetto rustico con prosciutto crudo e formaggio	F G H I L	€4,50
Panino mignon con diverse farciture	F G H I L	€4,50
Pane, burro e alici	F G H I L	€6,00
Pane, burro e salmone norvegese affumicato	F G H I L	€8,00
Ostriche Utah 3 pezzi	I M	€8,00

INSALATE E PIATTI DELLA TRADIZIONE

Classica carote, lattughino, mais, pomodoro, rucola, radicchio, rucola	V	€9,00
Mediterranea lattughino, rucola, pomodori, tonno, olive	I	€13,00
Caesar Salad lattughino, pollo, crostini di pane, scaglie di Grana	F G I L N	€13,00
Carpaccio di pesce, pane tostato e yogurt di mucca Jersey	G I L	€14,00
Mozzarella e pomodoro	L V	€13,00
Mozzarella e Culaccia Irpina	L	€13,00
Sartù Napoletano	G L V	€10,00
Peperone ripieno con mollica di pane, uova, caciocavallo, evio	F G L	€9,00
Melanzane alla parmigiana	G L V	€10,00
Il Fritto* crochè, arancino, frittatina di pasta, zeppoline, polenta	F G I L	€6,00
Pane cafone e caciocavallo al tartufo alla piastra	G L V	€7,00
Crescia Sfogliata con diverse farciture	G I L	€8,00

PANINI

Bresaola con rucola e formaggella di Bufala	G L	€8,00
Caprese con mozzarella di Bufala, pomodori, evio	G L V	€7,00
Saltimbocca con provola affumicata, prosciutto crudo, pomodori secchi	G L	€7,00
Mortadella e provola	G L	€7,00
Irpino con prosciutto crudo e provola affumicata	G L	€7,00
Toast con prosciutto cotto e formaggio	G L	€6,00
Marennna panino farcito con specialità scelte di salumi e formaggi	G L	€7,00
+ calice DUBL Falanghina brut		€12,00

IL TAGLIERE

Soppressata, salame di Culatello, Culaccia Irpina		€13,00
Selezione di formaggi irpini serviti con miele e composta di frutta	L V	€13,00

AGENDA ALLERGENI

- A Arachidi B Sedano C Crostacei D Soia E Uova F Frutta a guscio
 G Cereali contenenti glutine H Sesamo I Pesce L Latte M Molluschi
 N Senape O Anidride solforosa e solfiti P Lupino

V Vegetariano

In ottemperanza al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni effettuiamo una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla loro eventuale presenza nella nostra proposta. Vogliate per cortesia informare il nostro staff su eventuali intolleranze e/o allergie a specifici ingredienti presenti nella nostra proposta

VINI / WINES

Notice to customers

Although the menu shows and labels the possible presence of allergens used directly, in relation to the operational practices in the structure and application of the principle of maximum precaution we cannot rule out the possible presence of cross-contact with other allergens not directly used. Our staff is at your disposal for any further information.

MENU



MINERAL WATER

Ferrarelle, Natia 0,50 lt

Ferrarelle, Natia 1 lt

CAFÈ

Espresso, deca, barley coffee (*with milk + € 0,30*)

Cappuccino, latte macchiato, caffelatte

American coffee, moroccan coffee, double espresso

Hazelnut coffee, hot chocolate, soya milk

Fresh orange / lemon juice

Fruit juice

Soft drinks (Chinotto, Coca Cola, Fanta, ice tea)

TEAS AND TISANE

Carcadet | Nuit d'été

Flowers and red ripe fruits provides sweet and velvety taste

Sencha Fukuyu **Org** | Japan green tea

Refreshing flavor, with vegetable and fruits aromas

Jasmin Chung Hao | China tea

Velvety aromatic bouquet

Oriental | Rooibos

Passion fruit aromas, peach and wild strawberry

Tea bag selection *English Breakfast, Jasmin green tea, Earl Grey black tea*

Camomille bag tisane

FRESH FRUIT

Seasonal fresh fruit and Jersey cow yoghurt **L** **V**

BREAKFAST, DESSERT

Croissant*, Brioches* **E** **F** **G** **L**

Muffins* **C** **F** **G** **L**

Caprese* cake with chocolate and almonds **E** **F** **G** **L**

Today's special cake **E** **F** **G** **L**

Tart* with marmelade / chocolate **E** **F** **G** **L**

Mousse chocolate **E** **F** **G** **L**

Zabaione and Privilegio **L** **F** **G** **L**

Tiramisù **E** **F** **G** **L**

Sweet crusty bread, yoghurt, butter and jam **F** **G** **L**

+ **Sencha Fukuyu** **Org** | Japan green tea

DUBL BITES APERITIF

Rustic Croissant with ham and cheese **F** **G** **H** **I** **L**

Stuffed bites **F** **G** **H** **I** **L**

Crusty bread with butter and anchovies **F** **G** **H** **I** **L**

Crusty bread with butter and smoked norwegian salmon **F** **G** **H** **I** **L**

Utah oysters 3 pieces **I** **M**

SALADS AND TRADITIONAL DISHES

Classic carrots, lettuce, corn, tomato, endive, radicchio, rocket **V**

Mediterranean lettuce, rocket, tomatoes, tuna fish, olives **I**

Caesar Salad lettuce, grilled chicken, croutons and Grana cheese **E** **G** **I** **L** **N**

Fish Carpaccio with toasted bread and Jersey cow yoghurt **G** **I** **L**

Caprese with Buffalo mozzarella and tomatoes **L** **V**

Mozzarella and Culaccia ham **L**

Rice timbal with tomato, peas, pecorino cheese **G** **L** **V**

Stuffed peppers bread, hard-boiled eggs, caciocavallo cheese, evo **E** **G** **L**

Baked eggplants "parmigiana style" **G** **L** **V**

Deep fried mixing* potato croquets, arancini, pasta, **E** **G** **I** **L**

Seaweed fritters, polenta

Crusty bread with grilled truffle caciocavallo **G** **L** **V**

Crescia Sfogliata with different fillings **G** **I** **L**

SANDWICHES

Bresaola Bresaola ham, rocket salad and cheese **G** **L**

Caprese with buffalo mozzarella cheese, tomatoes, evo **G** **L** **V**

Saltimbocca with smoked provola cheese, ham, sun-dried tomatoes **G** **L**

Mortadella and provola cheese **G** **L**

Irpino with ham and smoked provola cheese **G** **L**

Toast with cooked ham and cheese **G** **L**

Maremma, Stuffed bread roll with cold cuts and cheese specialities **G** **L**

+ glass DUBL Falanghina brut

PLATEAU

With Soppresata and Culatello salami, Culaccia ham

Cheese selection from Irpinia served with honey and fruit compote **L** **V**

INDEX OF ALLERGENS

A Peanuts **B** Celery **C** Shellfish and crustaceans **D** Soya **E** Eggs **F** Nuts

G Cereals containing gluten **H** Sesame **I** Fish **L** Milk **M** Clams

N Mustard **O** Sulfur and Sulphites **P** Lupine

V Veggy

According Reg. EC 1169/2011 on labeling and presentation of allergens we carry out a rigorous assessment of the risk arising from their presence in our proposal. Please inform our staff about any allergies or intolerance.