



Menù

a cura dei cuochi di Pause Atelier Dei Sapori



Caffetteria Coffee bar

- Caffè espresso (disponibile in più miscele) / Espresso (different types) 1.10 €
- Caffè decaffeinato / Decaf espresso 1.20 €
- Caffè macchiato soia / Espresso with soy milk 1.20 €
- Caffè d'orzo piccolo / small 1.20 €
- Caffè d'orzo grande / large 1.50 €
- Marocchino 1.30 €
- Cappuccino 1.50 €
- Cappuccino d'orzo 1.60 €
- Cappuccino di soia / Cappuccino with soy milk 1.60 €
- Ginseng piccolo / small 1.20 €
- Ginseng grande / large 1.50 €
- Americano / American coffee 1.30 €
- Caffè corretto 1.50 €
- Cioccolata calda / Hot chocolate 2.50 €
- Latte bianco / Milk 1.10 €
- Latte macchiato 1.60 €
- The e tisane / Teas and Infusions 2.50 €
- Paste / Pastries 1.10 €
- Mignon 0.70 €
- Torta / Cake 2.00 €
- Erbazzone Artigianale Pause 3.00 €
- Chizza 1.10 €
- Pizza 2.50 €
- Mini panini 2.80 €
- Panini 6.00 €
- Brioche e croissant salati farciti / Savory filled brioche and croissants 3.00 €
- Tramezzino 3.00 €
- Macedonia/Fruit salad 3.50 €
- Yogurt e muesli Pause 3.00 €



Pranzo - Lunch

Piatto Unico / Single course 7 €

Carpaccio marinato / Marinated carpaccio 10 €

- con misticanza e citronette / with mixed greens and citronette
- salsa boscaiola e grana pops / with boscaiola sauce and parmesan

Tartare di fassona piemontese con condimento base oppure a scelta vari condimenti 12 €

Fassona tartare with choice of condiments

Tonno di maiale con insalatina mista / Pork tuna with mixed salad 10 €

Prosciutto crudo con babà al Parmigiano e focaccia oppure pane* 8 €

Prosciutto crudo with parmesan babà and focaccia or bread*

✓ Insalata con frutta e verdure, crostini, semi / Fruit and vegetable salad, crutons, seeds 6 €

Pasta spadellata con sugo del giorno / Sauteed pasta with sauce of the day* 5 €

Lasagna o pasta al forno / Lasagna or baked pasta* 5 €

Bruschette* 8 €

- cecì, lattughino, pomodoro / chick peas, lettuce, tomato
- pomodorini, aglio e basilico / cherry tomatoes, garlic, basil
- stracchino, mortadella, pistacchi, pane integrale / stracchino, bologna, pistachio, wheat bread

• Parmigiano Reggiano, 2 stagionature con Mostarda Made in Pause 10 €

Parmigiano Reggiano with Mostarda Made in Pause

Panini* 6 €

- con tartare di fassona e pane croccante / with tartare di fassona and crunchy bread
- maionese, granchio, lime e pane morbido / mayonnaise, crab, lime and soft bread
- stracchino, mortadella, pistacchi e pane integrale / stracchino, bologna, pistachio, wheat bread

Tramezzini* 3 €

- maionese, tonno e pomodoro / mayonnaise, tuna and tomato
- misticanza, pomodoro, pesto di olive e melanzane / salad, tomato, olive pesto and eggplant

Croissant 3 €

- con spuma di grana, mortadella e tartufo / parmesan spuma, bologna and tartufo
- caprino, pepe verde, rucola e bresaola / goat cheese, green pepper, bresaola

Dolci del giorno* / Dessert of the day* 4 €

Nel weekend il menù si arricchirà di proposte e piatti a base di pesce su richiesta.



Sunday Brunch

Cotolettina croccante di pollo con insalatina e maionese*/Chicken cutlet with salad and mayo*

Torta salata*/Quiche*

Uova strapazzate con crostone di pane, salse, pomodori e bacon/Scrambled eggs with bread, sauces, tomatoes, bacon

Cheesecake

Calice, cocktail o aperitivo/Glass of wine, cocktail or aperitif 20€



French toast



Piadina con speck, formaggi e uova strapazzate*/Piadina with speck, cheese and scrambled eggs*

Insalata mista/Green salad

Crostata*

Calice, cocktail o aperitivo/Glass of wine, cocktail or aperitif 20€

Nel weekend il menù si arricchirà di proposte e piatti a base di pesce su richiesta.





Wine List

Vini Bianchi - White wines

Calice / glass 6.00 / 8.00 €

Asolo Millesimato Extra Dry Tenuta Baron 12.00 €

Asolo Millesimato Brut Tenuta Baron 12.00 €

Pinot Grigio della Puglia Varvaglione 15.00 €

I Frati di Lugana Ca' Dei Frati 20.00 €

Gewurztraminer Elena Walch 25.00 €

Cremant d'Alsace Chardonnay Brut "Reverse de l'Abbaye" Arthur Metz 25.00 €

Cremant d'Alsace Perle Noire Arthur Metz 30.00 €

Ribolla Gialla La Viarte 30.00 €

Brut Nature Trento Doc Millesimato Marco Tonini 35.00 €

Franciacorta Brut Il Mosnel 35.00 €

Franciacorta Brut Rosé Il Mosnel 38.00 €

Franciacorta Saten Millesimato Il Mosnel 45.00 €

Brut Nature Trento Doc Riserva Millesimato Marco Tonini 50.00 €

Vini Rossi - Red wines

Calice / glass € 6.00

Morellino di Scansano Fattoria San Feo 12.00 €

Negramaro del Salento Varvaglione 14.00 €

Malvasia Nera del Salento Varvaglione 14.00 €

Lagrein Elena Walch 24.00 €

Primitivo di Manduria Dop Papale Varvaglione 24.00 €

Rosé Pitars 12.00 €

Rosato del Salento Varvaglione 14.00 €



 chiostrisanpietro.it

 [Chiostri di San Pietro](#)

 [Chiostri di San Pietro](#)

 [Chiostrisanpietro](#)



Ristorante, Caffetteria e FoodShop - Centro Internazionale Loris Malaguzzi - Via Bligny 1/a, Reggio Emilia

 [Pause Atelier dei Sapori](#)

 [Pause_atelierdeisapori](#)

 www.pausesrl.it

 [Pause Atelier dei Sapori](#)