

Bafile
GRANCAFE

Caffetteria



Caffè espresso	€ 1,60
Caffè con panna	€ 2,60
Caffè corretto	€ 2,10
Caffè deca/orzo	€ 1,80
Caffè con gelato	€ 3,10
Caffè Americano	€ 1,80
Caffè shakerato	€ 3,80
Caffè Marocchino	€ 2,10
Shakerato corretto	€ 3,50
Shakerato deca	€ 3,50
Ginseng	€ 1,70
Macchiato	€ 1,80
Macchiato deca/orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,10
Cappuccino deca/orzo	€ 2,20
Camomilla	€ 3,00
Thè	€ 3,00
Latte	€ 1,60
Latte macchiato	€ 2,60
Cioccolata	€ 2,80
Cioccolata con panna	€ 3,20
Brioche	€ 1,20
Irish coffee	€ 6,00
Punch (Arancio / Mandarino / Rhum)	€ 4,00
Spremuta	€ 4,00

Continental Breakfast

Caffè o Cappuccino, Succo d'Arancia, Uova,
Bacon, Fette Di Pane, Formaggio

*Coffee or Cappuccino, Orange Juice, Eggs,
Bacon, Slices of Bread, Cheese*

€ 12,00

Bibite



Acqua 0,50 bottiglia	€ 2,00
Bibite	€ 3,00
Bibite in Lattina	€ 3,50
Bibite grandi	50 cl. € 5,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Acqua e menta	€ 3,00
Latte e menta	€ 3,50
Red Bull Energy Drink	€ 4,50
Radler piccola	€ 3,00
Radler grande	€ 5,50
Aloe	€ 3,50

Rum, Whisky, Cognac & Brandy

Four Roses	€ 6,00
Ballantine	€ 6,00
J&B	€ 6,00
Jack Daniel	€ 6,50
Oban	€ 9,50
Lagavulin	€ 9,50
Laphroig	€ 9,50
Macallan	€ 9,50
Caolilla	€ 10,00
Courvoisier	€ 8,00
Remy Martin	€ 8,00
Cardenal Mendoza	€ 8,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 5,00
Pampero Anniversario	€ 8,00
Zacapa 23	€ 12,00
Zacapa XO	€ 14,00
Diplomatic	€ 12,00
Santa Teresa	€ 12,00
Millonario	€ 12,00

Amari & Grappe

Amari nazionali	€ 4,00
Nardini	€ 4,50
Prime uve / Storica / Barricate	€ 5,00



TEA FREDDO, COLA & SOFT DRINKS

BIBITE BIOLOGICHE

ml. 355 € 4,50



Naturacclub

Naturale o Frizzante
Natur oder mit Kohlensäure

Pompelmo e Ananas

Grapefruit und Ananas

Zenzero e Limone

Ingwer und Zitrone

Lavanda e Limone

Lavendel und Zitrone

Sambuco

Holunder

Salvia

Salvia

4,50



Naturacclub

Sciroppi artigianali caldi
Heisse hanwerklich hergestellte Sirupe

senza aromi
Ohne Aromastoffe

senza coloranti
Ohne Farbstoffe

produzione artigianale
Handwerklich hergestellt

Zenzero e Limone

Ingwer und Zitrone

Lavanda e Limone

Lavendel und Zitrone

Sambuco

Holunder

4,50



Zenzerino

Zenzerino GOLOSO

Latte caldo, zenzero, curcuma, panna
Heiße Milch, Ingwer, Kurkuma, Sahne

4,50

Zenzerino CLASSICO

Latte caldo, zenzero, curcuma
Heiße Milch, Ingwer, Kurkuma

4,00



Rudy spritz

5 Sensations

€ 4,50



Zen

L'Oriente è sempre stato magico, questa combinazione con la piccantezza dello zenzero in sinergia con vini locali di qualità, trascina la tua mente nella magia dello Zen.



Planet

Ringraziamo la madre terra per l'abbondanza di sapori che ci da. L'amarezza del pompelmo siciliano e l'asprodolce dell' ananas è un'esperienza completamente nuova per il vostro palato.



Love

L'amore si manifesta quando la mente è calma. Un estratto rilassante del fiore di lavanda assorbito da questo spritz scatenerà l'amore illimitato dalle sfere più profonde del tuo essere.



Emotion

Avere emozioni positive è l'essenza della vita in abbondanza. L'antica pianta di Salvia arricchisce questa bevanda con la sua vitalità e vi riempie di emozioni positive.



Rudy

Rudy è semplicemente un classico. Essenza della primavera a base di fiori di sambuco con vino frizzante e ghiaccio nel bicchiere.

Birre

Birra piccola
 Birra grande
 Birra in bottiglia (Ceres, Beck's, Corona)
 Waizen in bottiglia
 Bott. Landbier (Bionda, Ambrata, Scura) 0,5 lt.
 Bott. Augustiner 0,5 lt.

€ 3,00
 € 5,50
 € 4,50 / 5,00
 € 5,50
 € 6,00
 € 6,00



Birre in Bottiglia 0,33 cl.



Founders
 All Day Ipa
 Session Ale
 Ambrata

€ 6,00



Founders
 Porter - Nera

€ 6,00



Brewdog
 Punk Ipa
 Bionda

€ 6,00



Birra Salento
 Artigianale
 Fresca
 Birra Bianca

€ 6,00



Augustiner
 Helles - bionda

€ 6,00



La Trappe Dubbel
 Belgian
 Dubbel Rossa

€ 5,50



Tennent's
 Extra-Strong Ale
 Ambrata

€ 5,50



Tennent's Lager
 Bionda

€ 5,50

Birre in Bottiglia 0,75 cl.



La Chouffe
 Golden Ale
 Bionda

€ 13,00



Chimay
 Cinq Cents
 Belgian Triple
 Bionda

€ 13,00



Le Fort
 Belgiandubbel
 Rossa

€ 13,00



Omer
 Belgian
 Blond
 Bionda

€ 13,00



La Trappe
 Witte
 Blanche

€ 13,00

Bollicine



Prosecco DOCG	bott.	€ 25,00
Contadi Castaldi Franciacorta Brut	bott.	€ 39,00
Contadi Castaldi Franciacorta Saten	bott.	€ 42,00
Contadi Castaldi Franciacorta Rosè	bott.	€ 42,00
Altemasi Millesimato Brut	bott.	€ 39,00
Altemasi Millesimato Brut	al calice	€ 6,50
Ferrari Perlè	bott.	€ 45,00
Ferrari Perlè	al calice	€ 7,00
Ferrari Perlè Bianco	bott.	€ 55,00
Ferrari Perlè Nero	bott.	€ 89,00
Ferrari Perlè Zero	bott.	€ 79,00
Ferrari Riserva Lunelli	bott.	€ 79,00
Giulio Ferrari	bott.	€ 135,00
Bellavista Brut Cuvée	bott.	€ 47,00
Bellavista Riserva Moretti	bott.	€ 135,00
Ca' del Bosco Brut Prestige	bott.	€ 49,00
Franciacorta	al calice	€ 7,00

Champagne



Crystal	bott.	€ 300,00
Dom Perignon	bott.	€ 270,00
Krug	bott.	€ 270,00
Ruinart	bott.	€ 90,00
Ruinart Rosè	bott.	€ 120,00
Bollinger	bott.	€ 90,00
Moët & Chandon	bott.	€ 80,00

I nostri Vini



Bianchi Veneti

Chardonnay Frizzante	bott.	€ 19,00	calice	€ 3,00
Lison	bott.	€ 19,00	calice	€ 3,00
Pinot Grigio	bott.	€ 23,00	calice	€ 3,00
Lugana	bott.	€ 24,00	calice	€ 4,00
Soave	bott.	€ 23,00	calice	€ 4,00

Bianchi Friulani - Collio

Friulano	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Pinot Grigio	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Sauvignon	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Ribolla Gialla	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00

Bianchi Trentini

Müller Thurgau	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Gewürtztraminer	bott.	€ 27,00	calice	€ 4,50
Chardonnay Lunelli	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00

Rossi Veneti

Bardolino	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Valpolicella	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00

Rossi Friulani

Cabernet	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Merlot	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Refosco	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00

Rossi del Trentino

Syrah	bott.	€ 27,00	calice	€ 4,00
Pinot Nero	bott.	€ 27,00	calice	€ 4,00
Lagrein	bott.	€ 27,00	calice	€ 4,00

Rossi Toscani

Chianti	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00
Morellino di Scansano	bott.	€ 25,00	calice	€ 4,00

Vino Bianco / Rosso

1/4 lt.	€ 6,00	½ lt.	€ 8,50	1 lt.	€ 13,50
---------	--------	-------	--------	-------	---------

PRE-DINNER

Aperitivi



AFTER - DINNER

Long Drinks

Prosecco DOCG al calice	€ 4,00
Prosecco Rosè	€ 4,00
Franciacorta al calice	€ 7,00
Altemasi Millesimato Brut al calice	€ 6,50
Ferrari Perlè al calice	€ 7,00
Gingerino / Crodino / San Bitter	€ 3,50
San Bitter Emotion (Pompelmo, Ribes, Fruit Passion)	€ 4,00
Campari Soda	€ 4,00
Campari Orange	€ 6,00
Tassoni Aperol	€ 6,00
Prosecco e Aperol	€ 4,50
Spritz macchiato (Aperol, Campari, Select)	€ 3,50
Spritz liscio	€ 2,50
Spritz Amalfitano	€ 4,00
Babbeo	€ 3,50
Hugo	€ 4,00
Americano	€ 6,00
Negroni sbagliato	€ 6,50
Negroni	€ 7,00
Bellini, Rossini, Mimosa	€ 6,00
Pimm's N.1 e Gingerale	€ 7,00
Aperol o Campari sour	€ 6,00
Gingerino e Martini	€ 6,00
Crodino e Martini	€ 6,00
Martini Bianco / Rosso	€ 4,00
Martini cocktail	€ 7,00
Gin Fizz	€ 7,00
Midori Fizz	€ 7,00
Aperitivo «Bafile» alcolico	€ 7,00
Aperitivo «Bafile» analcolico	€ 6,00
Vino bianco / rosso 1/4 lt.	€ 6,00
Vino bianco / rosso 1/2 lt.	€ 8,50
Vino bianco / rosso 1 lt.	€ 13,50

Red Bull Vodka	€ 8,00
Red Bull Jagermeister	€ 8,00
Vodka Lemon / Vodka Tonic	€ 8,00
Gin Lemon / Gin Tonic	€ 8,00
Rum Cola	€ 8,00
Gin Fizz	€ 8,00
Sex on the beach vodka secca, vodka pesca, arancia, sciroppo di fragola	€ 8,00
Sex on the moon succo d'arancia, rum, tequila	€ 8,00
Black russian vodka secca, kalhua	€ 8,00
White Lady gin, cointreau, succo di limone	€ 8,00
Tequila sunrise arancia, tequila, triple sec, granatina	€ 8,00
Stinger brandy, crème de menthe bianca	€ 8,00
Manhattan whiskey, vermouth rosso, spruzzo di Angostura	€ 8,00
Screwdriver vodka, succo d'arancia	€ 8,00
Angelo azzurro gin, blue curacao, sour	€ 8,00
Long Island Ice Tea gin, vodka, rum, triple sec, sour mix, coca cola	€ 8,00
Cosmopolitan vodka, cointreau, cranberry	€ 8,00
Moscow Mule vodka dry, lime, menta, cetriolo, ginger beer	€ 8,00
Margarita tequila, triple sec, lime	€ 8,00

Shot

Pallottole (menta, pesca, fragola, vodka dry, rum&pera)	€ 4,00
--	--------

Pestati



Mojito € 8,00
lime, zucchero di canna, rum bianco,
foglie di menta, soda

Caipiroska € 8,00
lime, zucchero, vodka

Caipiroska alla Fragola € 8,00
lime, zucchero, vodka, fragola

Caipiroska Pesca / Passion Fruit € 8,00

Caipiroska Kiwi / Melone € 8,00

Caipiriña € 8,00
lime, zucchero, cachaca

Caipirilla € 8,00
lime, tequila, zucchero di canna

Cuba Libre € 8,00
lime, rum scuro, cola, zucchero di canna

Venezuelano € 8,00
arancio, rum scuro, cola

Milk Shake

Fragola € 5,00
Strawberry

Banana € 5,00
Banana

Cioccolato € 5,00
Chocolate

Nocciola € 5,00
Hazelnut

La Granita

Sapori intensi, tipici della tradizione mediterranea.

Menta € 4,00

Fragola € 4,00

Arancia € 4,00

Pesca € 4,00

Passion Fruit € 4,00

Classic Frozen



Arancia e Campari € 7,50
Orange e Campari

Melone e Vodka € 7,50
Melon and Vodka

Margarita frozen Classico € 7,50
tequila, lime, cointreau

Margarita frozen alla Frutta € 7,50
tequila, lime, cointreau, frutta

Daiquiri Classico € 7,50
lime, rum, zucchero liquido

Daiquiri Frutta € 7,50
sour mix, rum bianco, frutta

Piña Colada € 7,50
batida, malibù, sour, ananas

Analcolici alla frutta

Dadoki € 6,50
ananas, banana, cocco, passion fruit

Scarlatto € 6,50
arancio, fragola, passion fruit

Fruit punch € 6,50
arancia, pesca, fragola, pompelmo

Mojito Analcolico € 6,50
lime, zucchero di canna, foglie di menta,
acqua tonica, lemonsoda

Caipifrutta € 6,50
lime, zucchero di canna, sour, lemonsoda,
Fragole o Kiwi o Pesca

Gin V.I.D.

Very Important Drink

MONKEY 47 GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 12,00	CAORUNN GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
WHITLEY NEILL (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00	YU GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
ROBY MARTON (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00	BOND ST. GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
HENDRICK'S GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00	HOXTON GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
TANQUERAY TEN GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00	BANKES LONDON GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
FILLIERS 28 GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00	MACARONESIAN GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
GIN MARE (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00		
BULLDOG GIN (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00		

Vodka

GREY GOOSE VODKA (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
GREY GOOSE VX VODKA EXCLUSIVE EDITION (Premium Lemon o Tonic)	€ 14,00
CRYSTAL HEAD VODKA (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
BELUGA VODKA (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
CIROC VODKA (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
BELVEDERE VODKA (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00
KAUFFMAN VODKA (Premium Lemon o Tonic)	€ 10,00





GROM

IL GELATO COME UNA VOLTA

SENZA
GLUTINE

Puro, Autentico, Italiano.

Preparato con le migliori materie prime che la natura ci offre.

LE COPPETTE

€ 4,00



CREMA DI GROM
con biscotti di Meliga
e granella di cioccolato.



PISTACCHIO
con pistacchio del Medio Oriente
e granella di pistacchio caramellata.



CAFFÈ
con caffè del Guatemala.



NOCCIOLA
con granella
di nocciola caramellata.



CIOCCOLATO
con cacao dell'Ecuador.



LIMONE
sorbetto al limone
con il 28% di succo di limone.

NUOVO

IL BISCOTTO

€ 4,00



BISCOTTO GELATO
con gelato alla crema,
granella di nocciole
e fiocchi al caramello.



BISCOTTO NOCCIOLA
con gelato alla nocciola
ricoperto di cioccolato alla nocciola
e granella al torrone.

I SORBETTI SU STECCO

€ 3,50



PESCA



LAMPONE



LIMONE



MANGO



FRAGOLA



ALBICOCCA

Piadine



Piadina Tirolese € 7,00
(speck, formaggio, funghi)
(bacon, cheese, mushrooms)

Piadina Bafile € 7,50
(pancetta, pomodoro, insalata, formaggio, carciofi)
(bacon, tomato, lettuce, cheese, artichokes)

Piadina Light € 7,00
(cotto, formaggio, pomodoro, insalata)
(baked, cheese, tomato, lettuce)

Piadina Romagna € 7,50
(crudo, mozzarella, rucola)
(ham, mozzarella, arugula)

Club Sandwich

Club Sandwinch € 9,50
(pancetta, prosciutto cotto, uova, formaggio, insalata, pomodoro)
(cheese, eggs, zucchini, cheese, lettuce, tomato)

Club Vegetariano € 9,50
(formaggio, uova, zucchine, peperoni, melanzane)
(cheese, eggs, zucchini, peppers, eggplant)



Snack

Tramezzini € 2,50

Toast € 5,00

Toast farcito € 6,00

Toast Palebe € 6,50

(uovo, pancetta, prosciutto, formaggio)
(egg, bacon, ham, cheese)

Tostone Vegetariano € 6,50

Hot Dog € 4,50

Hamburger



Hamburger € 7,00
(carne di manzo, insalata, pomodoro)
(beef, lettuce, tomato)

Cheeseburger € 7,50
(carne di manzo, insalata, pomodoro, formaggio)
(beef, lettuce, tomato, cheese)

Hamburger Double € 10,00
(doppia carne di manzo, insalata, pomodoro, pancetta, formaggio)
(double beef, lettuce, tomato, bacon, cheese)

Panini

Panini assortiti € 4,50

Panino Bafile € 7,50
(crudo, insalata, mozzarella, funghi)
(raw ham, salad, mozzarella, mushrooms)

Panino Caorle € 7,50
(pancetta, rucola, formaggio, pomodoro)
(bacon, arugula, cheese, tomato)

Panino Fresco € 7,00
(cotto, insalata, pomodoro)
(cooked, salad, tomato)

Panino Bresaolone € 7,50
(bresaola, mozzarella, rucola)
(bresaola, mozzarella, arugula)

Insalatone - Big Salad

Insalatone (Mix di Verdure) € 8,00
(Mix of Vegetables)

Insalatona di Mare € 9,00
(Mix di Verdure con granchio o tonno)
(Mix of Vegetables with crab or tuna)

Insalatona Bafile € 10,00
(Mix di Verdure, funghi, carciofi, olive, prosciutto crudo)
(Mix of vegetables, mushrooms, artichokes, olives, raw ham)

Pizza & Bruschette

Pizza Margherita € 5,00

Pizza Farcita € 6,00
(Cotto / Salamino / Cotto e Funghi)

Pizza MAXI Margherita € 7,00

Pizza MAXI Farcita € 8,00
(Cotto / Salamino / Cotto e Funghi)

Bruschetta Margherita € 4,50

Bruschetta Farcita € 5,50
(Cotto / Salamino / Cotto e Funghi)

Salumi & Formaggi

Tagliere misto di Salumi € 13,00
Mixed platter of cold cuts

Tagliere misto di Formaggi € 13,00
Mixed platter of cheese

Tagliere misto di Salumi e Formaggi € 15,00
Mixed platter of cold cuts and cheeses

Ingredienti extra € 1,00

ALLERGENI



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.



Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ;
 - b) malto destrine a base di grano ;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici. incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia. tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ;
 - b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato, d-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù. (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) k. koch], noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. lupini e prodotti a base di lupini.
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.



CENTRALE

ristorante

Piazza Giovanni XXIII, 6 - Centro Storico
30021 CAORLE - Venezia
Tel. 0421.632392



Rio Terrà delle Botteghe, 56
Centro Storico
30021 CAORLE - Venezia



Piazza Matteotti, 1 - Centro Storico
30021 CAORLE - Venezia
Tel. 0421.211815

