



“**Miss Posto** è la storia del sogno di Emma e Patrizia, due giovani donne, una dai capelli color del fuoco, l'altra dai capelli color del sole.

Un pomeriggio settembrino, bevendo un caffè insieme, decidono di rimettersi in gioco e di dedicarsi al “**percorso del gusto**”.

Dalla passione e dall'energia di entrambe, oltre che dalla loro determinazione, nasce l'idea di trasmettere l'amore per il loro progetto: **una caffetteria itinerante di stile e di gusto raffinati**, con prodotti gourmet di qualità, selezionati personalmente da Emma e Patrizia.

“**Una piccola bomboniera di atmosfera e charme**”: questo è il truck Miss Posto!

Per avere maggiori informazioni sulle date, le location, il menu e altri approfondimenti, visita **www.missposto.it**”

 [missposto.it](https://www.facebook.com/missposto.it)

 [missposto.it](https://www.instagram.com/missposto.it)

Acqua Mood oligominerale frizzante o naturale

Still or sparkling water

€ 1,50

Il benessere da bere senza conservanti - coloranti e dolcificanti artificiali - Linea Spumador

Wellness drink without preservatives, dyes and artificial sweeteners - Spumador Brand

Spremuta 100% Natura Goji

Juice 100% Goji nature

€ 3,50

Spremuta 100% Natura Mirtillo nero selvatico e rosso

Juice 100% cranberry wild black and red nature

€ 3,50

Spremuta 100% Natura Melagrana

Juice 100% pomegranate nature

€ 3,50

Bibite (in vetro) senza conservanti - coloranti e dolcificanti artificiali

Drink (glass bottles) without preservatives, dyes and artificial sweeteners

Acqua tonica con Infuso di Limoni Femminelli del Gargano IGP (linea Spumador)

Tonic water with lemon infused of Gargano IGP

€ 3,00

Gazzosa con Infuso di Limoni Femminelli del Gargano IGP (linea Spumador)

Soda with lemon infused of Gargano IGP

€ 3,00

Chinotto con infuso di Chinotto di Savona (linea Spumador)

Sour orange with infused of Chinotto di Savona

€ 3,00

Spuma Nera con infuso di Dieci Erbe selezionate (linea Spumador)

Black beverage with infused ten selected herbs

€ 3,00

Ginger all'Assenzio romano e agrumi (linea Spumador)

Ginger to roman wormwood and citrus

€ 3,00

Aranciata con estratto d'arancia del Gargano I.G.P. (linea Lurisia)

Orange drink with extracted Gargano IGP oranges

€ 3,00

Coca Cola classica in bottiglietta (in vetro) da 200 ml

€ 3,00

Birre artigianali italiane

Italian craft beers

Beerplus+zen (chiara) Golden Ale aromatizzata con zenzero

With ginger

€ 6,00

Beerplus+kur (ambrata) Amber Ale aromatizzata con curcuma

With turmeric

€ 6,00

Birre dal mondo

Beers from the world

Birra The Day of the Dead AMBER (messicana/Mexican)

€ 4,00

Birra The Day of the Dead BLONDE (messicana/Mexican)

€ 4,00

Birra Lager Ciuma chiara (italiana/Italian)

€ 4,00

Birra Super Tennent's (scozzese/Scottish)

€ 3,00

Birra Heineken (olandese/Dutch)

€ 3,00

Menù caffetteria

www.missposto.it

Caffè espresso	€ 1,20
Caffè espresso biologic Espresso organic coffee	€ 1,50
Caffè decaffeinato (in cialde) Decaffeinated coffee pods	€ 1,20
Cappuccino (caffè, latte) con o senza aggiunta di cacao o cannella	€ 1,70
Babyccino (crema latte, cacao) (Cream milk and cocoa)	€ 1,50
Latte macchiato Milk with coffee	€ 3,00
Macchiatone (negativo del cappuccino) "Up side down" cappuccino	€ 2,50
Caffè americano Medium or large	€ 2,00/2,50
Caffè freddo Cold coffee	€ 2,00
Caffè shakerato con aggiunta di alcolici Blended coffee drink with added alcohol	€ 5,00
Caffè shakerato semplice Natural blended coffee	€ 3,50

Specialità

Speciality

Caffè frappè o ice (espresso, zucchero, ghiaccio) Espresso, sugar, ice	€ 4,00
Caffè bicerin (espresso, cioccolato fondente, crema di latte) Espresso, dark chocolate, milk cream	€ 4,00
Caffè bella Napoli (espresso, crema di nocciole siciliana, crema caffè siciliana) Espresso, Sicilian hazelnut cream, Sicilian coffee cream	€ 4,00

Caffè cannellino (cioccolato, espresso, polvere di cannella) Chocolate cream, espresso, cinnamon powder	€ 4,00
Caffè tiramisù (espresso, crema tiramisù, cacao, biscotto savoiardo) Espresso , tiramisù cream, cocoa powder, biscuit	€ 4,00
Caffè nocciolino (crema nocciole autentica siciliana, caffè, panna montata, nocciole tritate) Hazelnut cream - authentic Sicilian products, coffee, whipped cream, chopped hazelnuts	€ 4,00
Caffè torroncino (crema torroncino autentica siciliana, caffè, panna montata) Torrone cream - authentic Sicilian products, coffee, whipped cream	€ 4,00
Caffè pistacchino (crema pistacchio autentica siciliana, caffè, panna montata) Pistachio cream - authentic Sicilian products, coffee, whipped cream	€ 4,00
Caffè zucche.rino (crema di zucca autentica siciliana, caffè, panna montata) - stagionale Pumpkin cream - authentic Sicilian products, coffee, whipped cream - seasonal	€ 4,00
Caffè d'orzo (in cialde) Barley coffee pods	€ 1,20
Caffè al ginseng (in cialde) Ginseng coffee pods	€ 1,50
Caffè marocchino con o senza cacao Milk, espresso with or without cocoa powder	€ 2,50
Caffè marocchino cioccolatoso Chocolate, milk, espresso	€ 3,00
Tea - linea Ronnefeld	€ 3,00
Tea - linea Palais des Thés Paris	€ 3,00
Tisane - linea Ronnefeld o Palais des Thés Paris Herbal teas	€ 3,00
Camomilla - linea Ronnefeld o Palais des Thés Paris Chamomille	€ 3,00
Cioccolata calda (solo mesi freddi) Hot chocolate (only cold months)	€ 4,50
Cioccolata calda con panna montata (solo mesi freddi) Hot chocolate with whipped cream (only cold months)	€ 5,00
Il tea delle 5 accompagnato da 3 frolle o sfoglie farcite al momento. Tradizione inglese Afternoon tea accompanied with 3 mini cakes	€ 6,00

Menù panini gourmet - Menu Gourmet Sandwichese

www.missposto.it

Maria Teresa Imperatrice (pane fresco del fornaio, prosciutto crudo Marco d'Oggiono, fettine di mele, miele di lavanda, noci, robiola)
Fresh bread from the baker, ham Marco d'Oggiono, apples slices, lavender honey, walnuts, robiola cheese € 8,00

Regina Teodolinda (pane fresco del fornaio, tacchino Marco d'Oggiono, formaggio fresco spalmabile, avocado, pepe, germogli, pomodori)
Fresh bread from the baker, sliced turkey Marco d'Oggiono, fresh cream cheese, avocado, pepper, shoots, tomatoes) € 8,00

Re Vittorio Emanuele II (pane fresco del fornaio, bresaola della Valtellina IGP, erba cipollina, ricotta, ravanelli)
Fresh bread from the baker, bresaola della Valtellina IGP, chives, ricotta cheese, radishes € 7,00

Parco di Monza (pane fresco del fornaio, zucchine, germogli, fontina Dop, maionese)
Fresh bread from the baker, zucchini, shoots, fontina cheese Dop € 7,00

Lacrima della Regina (a piacere aggiunta di olio piccante)
Adding to taste of oil hot pepper

Alternative al panino - Alternative To The Sandwichese

Le Tavole dei Longobardi (toast grande, prosciutto cotto, fontina DOP)
Big toast, baked ham, fontina cheese DOP € 5,00

Crepes Villa Reale (salata) farcita con collinetta Marco d'Oggiono
Savory - filled with collinetta Marco d'Oggiono € 6,00

Crepes Corona Ferrea (dolce) farcita a scelta con crema al pistacchio o al torrone o alla mandorla - prodotti autentici siciliani
Sweet - filled with cream of pistachio or almond or torrone or lemon authentic Sicilian products € 6,00

Menù completo piatti del giorno

www.missposto.it

Cookies americani	€ 3,00
Mini Krapfen	€ 2,50
Mini cheesecake con frutta With fruit	€ 4,50
Mini Donlus	€ 2,50
Birra Lager Sapporo (giapponese/Japanese)	€ 4,00
Berrplus+gin (scura) aromatizzata con ginseng Brown Ale With ginseng	€ 6,00
Birra The Day of the Dead WEIZEN (messicana/Mexican)	€ 4,00
Birra The Day of the Dead IPA (messicana/Mexican)	€ 4,00
Birra Pale Ale Camallo (italiana/Italian)	€ 4,00

