

PATISSERIE

APPELTAART 4.7

Op ambachtelijke wijze bereide taart met verse appels, rozijnen en kaneel.

LEKKER MET
SLAGROOM +0.8

CITROEN MERINGUE 4.7

Friszachte citroentaart met room en luchtige meringue.

NEW YORK CHEESECAKE 4.7

Traditionele naturel cheesecake. Heerlijk zachte roomkaas en ricotta crème op een biscuitbodem.

TIRAMISU AL MASCARPONE 4.9

Deze echt Italiaanse klassieker is vol van smaak, romig en traditioneel bereid met espresso en likeur.

RED VELVET 4.9

Smeuïge cake met romige roomkaastopping.

CARROT CAKE 4.7

Zachte en luchtige taart met wortel en romige crème van roomkaas.

CANNOLI 2.5

Vraag naar onze diverse smaken.

TAART VAN DE DAG

Vraag naar ons wisselende aanbod.

THEE

BLEND TEA 3.4

- > Groene thee
- > Zwarte thee
- > Witte thee
- > Rooibos thee
- > Infusie

VRAAG NAAR ONS
VOLLEDIGE THEE
ASSORTIMENT

VERSE MUNTTHEE 3.8

VERSE GEMBERTHEE 3.8

CHAI LATTE 4.2

Indian Chai thee met warme melk.
Ook dirty (met espresso) verkrijgbaar +0.9

EXTRA

SIROPEN +0.8

Voeg je favoriete smaak toe aan je koffie.
O.a. hazelnoot, vanille, karamel en chocolade.

HONING +0.5

SLAGROOM +0.8

🌿 = Vegetarisch / 🌿🌿 = Veganistisch

KOFFIE



Onze koffies zijn ook decaf verkrijgbaar

ZWARTE KOFFIE 3.2 4.1 5.0

Onze filterkoffie, een melange uit Sumatra, Tanzania en Brazilië.

ESPRESSO 3.2 4.1

Bonbon van koffie, vol en puur van smaak.

RISTRETTO 4.1

Extra sterke espresso.

AMERICANO 3.2 4.1 5.0

Espresso met heet water.

KOFFIE MET MELK

Of kies jouw favoriete plantaardige drank

ESPRESSO MACCHIATO 3.4 4.4 5.4

Espresso met een vlekje fluweelzacht melkschuim.

CORTADO 3.4 4.4

Espresso met warme melk.

CAPPUCCINO 3.5 4.6 5.6

Espresso met warme melk en fluweelzacht melkschuim.

FLAT WHITE 4.4

Dubbele espresso met warme melk en een laagje melkschuim.



CAFFÈ LATTE 3.7 4.7

Espresso met veel warme melk en een laagje melkschuim.

LATTE MACCHIATO 4.4

Warme melk, espresso en melkschuim in drie laagjes.

CAFFÈ MOCHA (BIANCO) 4.7 5.7

(Witte) chocolade, warme melk, espresso en slagroom.

VANILLE LATTE 4.3 5.3

Espresso met veel warme melk en vanille.

CARAMEL MACCHIATO 4.3 5.3

Espresso met warme melk, melkschuim en karamel.

LIEVER PLANTAARDIGE MELK IN JE KOFFIE?

Vraag de barista naar onze gratis plantaardige melksoorten

drinks

HEERLIJK VERWARMEND

TIRAMISU LATTE MACCHIATO 5.5

Latte macchiato met tiramisusmaak en cacao-poeder.

ITALIAN AMARETTO LATTE 6.0

Latte met de smaak van amaretto, slagroom en amarettini koekje.

WARME CHOCOLADEMELK 3.9

Huisgemaakt van Belgische chocolade en opgeschuimde warme melk. In de smaken zacht **puur** of romig **wit**.

LEKKER MET
SLAGROOM +0.8

SAPPEN & FRIS

SMOOTHIES 5.5

Vers bereid met fruit en appel-perensap

- > Aardbei en banaan
- > Perzik, passievrucht en mango
- > Açai, aardbei, bosbes en mango

APPEL-PERENSAP 3.4

JUS D'ORANGE 4.4 / 5.3

Vers geperst sinaasappelsap

SANPELLEGRINO 3.5

Bruisende fruitdranken uit Italië

- > Sinaasappel
- > Bloedsinaasappel
- > Tonic
- > Citroen

MINERAALWATER 3.3

- > Acqua Panna (plat)
- > S.Pellegrino (bruisend)

DIVERSE FRISDRANKEN V.A. 3.3

ICED

ICED CAPPUCCINO (BLENDED) 4.5

Voeg je favoriete smaak toe +0.8

ICED CARAMEL MACCHIATO (BLENDED) 5.5

Met slagroom en karamelsaus.

ICED LATTE 4.7

Een frisse mix van espresso, verse volle melk en ijsblokjes.
Tip: lekker met karamel, vanille of jouw favoriete smaak +0.8

HOMEMADE LEMONADE 3.5

Met de milde smaak van Siciliaanse citroenen.

PASSION FRUITY LEMONADE 3.9

Met passievrucht en citroen.

SHAKEN ICE TEA 3.5

- > Green & Lime
- > Peach



Onze producten kunnen allebei bereiden
alleergene kaart. Scan de QR-code voor onze

BREAKFAST

CROISSANT 2.7

Met jam, kaas of Nutella. 3.7

AMANDEL-CROISSANT 4.5

Met amandelvulling en -topping.

YOGHURT GRANOLA BOWL 8.0

Romige yoghurt met crunchy granola, fruit, kaneel en honing.

KAAS ROLL 8.0

Een hartige kaasswirl van krokant brioche deeg, met een kaasvulling, prosciutto (Italiaanse ham), pesto en walnoten.

DOPIO OMELET 9.0

Puccia met omelet, pesto-roomkaas, gepofte tomaatjes en sla.

ONTBIJTPLANK 12.5

Uitgebreid aan je dag beginnen met een croissant, jam, brood, kaas, omelet en yoghurt met granola.

LUNCH

KIP PROSCIUTTO 12.2

Onze favoriet met gebraden kipfilet, prosciutto (Italiaanse ham), sla, rode ui, kruidige tomatensalsa en mayonaise.

GEROOKTE ZALM 13.5

Gerookte zalm, roomkaas- en pestospread, sla, rode ui en tomaatjes.

GEITENKAAS 🌿 8.9

Geitenkaas, gegrilde aubergine, pesto, sla en vijgen.

GUSTOSO 11.9

Prosciutto (Italiaanse ham), roomkaas- en pestospread, mozzarella, vijgen, sla en walnoten.

TRADITIONALE 🌿🌿 8.5

Gegrilde aubergine en paprika met tomatensalsa, sla en tomaatjes.

ITALIAANSE TOSTI 8.5

Drielaagse tosti van tramezzino brood met Italiaanse ham, geraspte mozzarella en tomaat. *Ook vegetarisch verkrijgbaar.*

TUNA MELT PUCCIA 8.9

Huisgemaakte tonijnsalade (van tonijn, pesto en rode ui) met tomaat en mozzarella, uit de oven.

MELTED MOZZARELLA 🌿 9.5

Puccia met de klassieke combinatie van mozzarella, tomaat en pesto, uit de oven.

SALADE KIP 12.5

Gemengde sla, gebraden kipfilet, gegrilde paprika, rode ui, tomaatjes en pesto.

SALADE GEITENKAAS 🌿 12.0

Gemengde sla, geitenkaas, tomaatjes, gegrilde aubergine en vijgen.

SOEP VAN DE DAG 7.5

Vraag naar ons wisselende aanbod.

ITALIAANS 12-UURTJE 14.5

12-uurtje in een Italiaans jasje met kleine Italiaanse tosti, soep en keuze uit kleine **puccia kip prosciutto** of **geitenkaas**.

PUCCIA OF CIABATTA

GRILLED

& MEER



IL DOLCE FAR NIENTE

Doppio Espresso is een plek voor ontspanning en een moment rust in de hectiek van alledag. Een plek waar we geloven in de kunst van het nietsdoen en de waarde die daarin schuilt.

Wij zijn een ontmoetingsplek, waar eenieder zich thuis voelt en geniet van lekker eten en drinken geïnspireerd door het vakantieland Italië.

Wij laten jou graag een 'momentje in Milaan' ervaren, waarbij je even niets anders hoeft te doen dan te genieten van onze gastvrijheid en onze heerlijke producten.



ESPR
koffie
thee
ontbijt
lunch
& meer



CLASSIC ESPRESSO BLEND

Onze huisblend wordt in Italië samengesteld uit een paar van 's werelds fijnste koffies uit Latijns-Amerika en Oost-Azië. De verhouding varieëert door de seizoenen om zo voor elke oogst de piek van smaak te bereiken. Het karakter blijft duidelijk hetzelfde. Dat is de signatuur van onze melangeur Stel Moka.