

it's MENU

CAFFETERIA • COLAZIONE A TUTTE LE ORE
LUNCH • BRUNCH • APERITIVI • VINI

Espressioni di caffè



FREE WI-FI

Rete: **The Spark1**
Pw: **Napoli2023@**



CAFFETTERIA

it's roasted by us

AREA ESPRESSO

SCEGLI LA TUA MISCELA

I nostri caffè sono
raccolti e selezionati
a mano da filiera
socialmente responsabile.

Espresso Harmony

Miscela premium 60% Arabica 40%
Robusta tostatura medio/scuro.
Singolo. € 2.5 • Doppio. € 4.5

Espresso Nap-Less

Miscela della casa 30% Arabica e 70%
Robusta, tostatura medio/scuro.
Singolo. € 2.2 • Doppio. € 3.8



AREA LATTE

Cappuccino Nobile

Il nostro cappuccino della casa con
miscela Nap-Less e Latte Nobile
campano. Esperienza autentica
Napoletana. € 2.8

• **Aggiungi il tuo aroma preferito: caramello,
pistacchio, cioccolato. + € 0.5**

Cappuccino Harmony

Un cappuccino d'élite con Caffè 60%
Arabica e 40% robusta Latte Nobile
campano, per un gusto superiore. € 3.3

It's Cappuccino

Con la miscela Nap-Less e aroma di
Cannella e Vaniglia. € 3.2

Cappuccino-MOO

La nostra versione vegetale del
Cappuccino, perfetta per chi preferisce
alternative al latte.

Scegli tra Avena, Mandorla, Soia o
Cocco. € 2.9

Matcha Latte

Latte montato con aggiunta di Tè
Matcha in polvere. € 4

Latte Macchiato

Latte montato con aggiunta di uno
shot di Espresso Nap-Less. € 2.8

Espresso Decaffeinato

65% Arabica 35% Robusta decaffeinato
ad acqua, tostatura medio/scuro. € 2.3

it's SPECIAL

It's Harmony in a Cup

Espresso Harmony con Crema alla
Nocciola, Liquore frangelico, topping
di Panna e Granella di Nocciole e
Biscottino. € 3.5

Flat White

Doppio espresso Nap-Less con Latte
Nobile semi-montato. € 3.8

SCEGLI IL TUO LATTE

**Latte Nobile Campano, Senza lattosio,
Avena, Soia, Mandorla, Cocco.**

Super Macchiato

Latte montato con aggiunta di due shot
di Espresso e Caramello. € 3.8

Chai Latte

Latte montato con Tè nero, Cannella,
Zenzero, Anice stellato con aggiunta di
Miele Campano. € 4

Beetroot Cacao Latte

Latte montato con un originale mix di
Barbabietola e cacao. € 4.5

Butterfly Pea Latte

Latte montato con Butterfly Pea, un fiore
dal naturale colore blu. € 4.5

it's SPECIAL

Pumpkin Spice Latte

Latte montato con purea di zucca
speziata, shot di Espresso Naplesse
panna in topping con caramello e
cannella. € 4.5



FILTRO

Adatto a chi cerca un'esperienza di degustazione più sottile e delicata, con note aromatiche distintive. Gusta lo specialty coffee nella sua forma più pura e scopri le note fruttate, floreali o speziate che ogni chicco ha da offrire.

Chemex Specialty

100% Arabica Singola Piantagione. € 5

French Press

100% Arabica Singola Piantagione. € 5



ICED COFFEE

Cold Brew

Caffè da singola piantagione 100% Arabica estratto a freddo. € 4

Iced Matcha Latte 🍃

Tè Matcha con crema di latte montato a freddo. € 4

• *Uno shot di espresso Nap-Less. + € 1*

Iced Latte

Uno shot di Espresso Nap-Less con Crema di latte montato a freddo. € 3.5

Disponibile anche in versione vegana

Iced Beetroot Cacao Latte

Un originale mix di Barbabietola e cacao, ghiaccio e Crema di latte montato a freddo. € 4.5

Iced Butterfly Pea Latte

Butterfly Pea, un fiore dal naturale colore blu, ghiaccio e Crema di latte montato a freddo. € 4.5

Iced Americano

Acqua fredda, Ghiaccio e un Espresso Nap-Less. € 3

it's SPECIAL

Iced Latte Reverse

Sotto Crema di latte, sopra la nostra Nonno Mousse al caffè. € 4.5

It's Nonno Mousse

Cerchi un caffè con un tocco di golosità e freschezza, prova Il nostro Caffè del Nonno homemade.

Classica € 2.5 • Grande € 4

• *Pistacchio, Cioccolato o Caramello + €0.5*



Iced Beetroot Cacao Latte

it's *Winter time*

IT'S CHOCOLATE

La nostra cioccolata calda accompagnata da spiedino di marshmallow.

- Classica. € 4
- Caramello. € 4.5
- Pistacchio. € 4.5
- Panna. € 0.5



GINGERBREAD LATTE

Latte montato e uno shot di caffè avvolti dalle note di zenzero e cannella con un soffice ciuffo di panna. € 4.5

- Aggiungi Biscotto Pan di Zenzero. + € 2

PUMPKIN SPICE LATTE

Latte montato con purea di zucca speziata, shot di Espresso Nap-Less e panna in topping con caramello e cannella. € 4.5

- ★ Aggiungi Biscotto Pan di Zenzero. + € 2





COFFEE DRINK

Espresso Tonic ✓

Il nostro Espresso della casa con aggiunta della tua Tonica preferita, fettina di lime e ghiaccio. € 4.5

Orange Express ✓

Il nostro Cold Brew coffee con aggiunta di Spremuta d'arancia e Ghiaccio. € 5.5

Bitter Coffee

Caffè Cold brew, Bitter rosso e Sciroppo di Passion Fruit. € 5.5

Irish Coffee

Espresso House Blend lungo, Jameson Whiskey, Panna e Zucchero di canna. € 7



Espresso Tonic



TEA E INFUSI

Tè nero Passion de Fleurs. € 3.5

Tè English Breakfast. € 3.5

Tè Verde Mandarin Jasmin. € 3.5

Carcadet provence. € 3.5

Rooibos Caramel. € 3.5

Infuso di Camomilla. € 3.5



BEVANDE

Spremuta d'Arancia fresca. € 3.8

Limonata homemade. € 3.8

Ginger Beer. € 3

Coca cola. € 3

Fanta. € 3

Tonica. € 3

Chinotto. € 3

Cedrata. € 3

Succo frutta. € 3

Crodino. € 3

Bitter. € 3

Red Bull. € 3

FOOD



COLAZIONE DOLCE

TUTTO IL GIORNO

La nostra offerta dei dolci da colazione è disponibile in vetrina o puoi chiedere al nostro staff quali sono i dolci disponibili.

it's SPECIAL

The Perfect Breakfast Bowl

Yogurt greco al naturale con fiocchi di avena integrale biologica, mix di frutta fresca, mandorle, noci. Arricchito di burro di arachidi 100% puro, semi di papavero e miele biologico campano. € 6.5

• *Aggiungi Acai in polvere + € 1*

*Disponibile anche in versione vegana con
sciroppo d'acero* 🌿



The Perfect Breakfast Bowl

it's Pancake

Tre fette di Pancake con Salsa di Mirtilli rossi accompagnato da Sciroppo d'Acero. € 7.5



Sfogliatella riccia

Muffin

• Vaniglia • Cioccolato. € 2.5

Sfogliatella Napoletana

• Riccia • Frolla. € 2.5

Cornetto

Lievito madre fresco, No OGM,
No Conservanti, No Coloranti. € 2

Scegli tra: • Classico • Integrale • Vegano

• *Gluten free + € 0.5*



New York Roll

New York Roll

Il famoso Croissant tondo, fragrante e super colorato, ricoperto di Cioccolata o Pistacchio. € 3.5



Vegano



Vegetariano



VIENNOISERIE

Brioche e Sfogliati fatti con Burro
Francese creati a mano con
materie prime scelte. Un viaggio in
Francia ad ogni morso

Croissant

Soffice e dorato, il nostro croissant al burro è un'autentica delizia francese, sfogliato a regola d'arte per un perfetto equilibrio tra croccantezza e morbidezza. € 3

Cinnamon Roll

Un soffice impasto di brioche avvolto in un vortice di cannella profumata e rifinito con zucchero e cannella. € 3.5

Pain au chocolat

Una delizia francese con doppia sfoglia croccante e burrosa, che avvolge un generoso cuore di cioccolato fondente. Perfetto per chi cerca un piacere intenso e avvolgente a ogni morso. € 3.5

Croissant CUBO

Un'originale reinterpretazione del classico croissant: un cubo di sfoglia burrosa, croccante all'esterno e incredibilmente soffice all'interno. € 3.5

AGGIUNGI LA CREMA

Crema Pasticcera

Preparata con Uova fresche da galline allevate a terra, Vaniglia pregiata del Madagascar e Latte italiano di alta qualità. + € 0.5

Crema al Cioccolato

Una deliziosa crema vanigliata al cioccolato, con Latte e Uova fresche da galline allevate a terra. + € 0.5



Cinnamon Roll



Pain au chocolat



Croissant CUBO



SALATO

It's Salad

Erbe miste, Avocado a fette, Carote alla Julienne, Olive Nere, Noci sbriciolate, Pomodorini ciliegini, tocchetti di Pane di segale. € 6

- *Prosciutto crudo* + € 2
- *Mozzarella di bufala fresca* + € 2.5

Hummus Toast

Pane di segale scuro con Hummus homemade di Ceci, Pomodorini, Semi di zucca e Olio EVO. € 7.5

- *Mozzarella di bufala fresca* + € 2.5

La Caprese

Mozzarella di Bufala fresca, Pomodori di Sorrento conditi con Olio EVO e origano accompagnati da pane di segale. € 9

- *Prosciutto crudo* + € 2

Avocado Toast Napoletano

Pane di segale scuro con Crema di Avocado homemade, Mozzarella di Bufala fresca, Pomodori, Semi di papavero, Olio EVO. € 9.5

- *Prosciutto crudo* + € 2



Avocado Toast Napoletano



FORNELLA

È il nostro leggerissimo
pane croccante e
rustico creato con farine
pregiate e lievito madre.

Caprizzante

Mozzarella di bufala, Pomodori di Sorrento e Olio EVO. € 8.5

Ischiamor

Prosciutto crudo Irpino, Mozzarella di Bufala, Lattuga, Maionese, Pomodori di Sorrento. € 9



Ischiamor

COCKTAIL



COFFEE COCKTAIL

it's SPECIAL

Coffee Sprit's

Cold Brew, Aperol e Soda. € 7.5

Americano Napoletano

Vermouth, Bitter, Caffè borghetti, Frangelico e Soda. € 9

Espresso Martini

Vodka, Sciroppo di zucchero, Caffè espresso e Kahlua. € 8 *Anche decaffeinato*

Espresso Negroni

Gin, Vermouth, Bitter Campari, Caffè Espresso. € 8



COCKTAIL DA APERITIVO

Limoncello Sprit's

Limoncello campano, Prosecco e soda. € 7.5

Aperol Sprit's

Prosecco, Aperol e Soda. € 6.5

Campari Sprit's

Prosecco, Campari e Soda. € 7

it's SPECIAL

Falanghina Sprit's

Falanghina Irpinia La Masseria di Maria, Aperol e Soda. € 7

Sprit's Italicus

Prosecco, Liquore al bergamotto e Soda. € 6.5

Hugo Sprit's

Prosecco, Liquore ai fiori di Sambuco, Soda, Lime & Menta. € 6.5



DRINK ANALCOLICI

Strawberry Mocktail

Polpa di fragole, Sciroppo di limone, Acqua di cocco, Soda, Butterfly pea tea. € 7

Gin tonic free

Gin alcohol free e Tonica. € 7

Negroni

Gin, Vermouth e Bitter campari. € 7.5

Negroni Sbagliato

Prosecco, Vermouth e Bitter campari. € 7.5

Gin Tonic

Beefeater e Tonica. € 7

Malfy Tonic

Gin Malfy classico, Orange, Rosa o Lemon. € 8

Americano

Bitter campari, Vermouth Rosso e Soda. € 7

Calice di Vino

Chiedi al nostro staff i vini del giorno a partire da € 6

Aperit's Hour

dalle ore 17 alle 18:00

TUTTI I DRINK APERITIVO A

€ 5



BIRRE ARTIGIANALI

FORST 1857

Lager • 4,8%. € 4.5

FORST 00

Lager Analcolica • 0%. € 4.5

ASTEROID

Birrificio Italiano • West Coast IPA • 6,6%. € 5.5

TIPO PILS

Birrificio Italiano • 5,2%. € 5.5

TRIPEL

Chimay • 8%. € 5.5

AMBER SHOCK

Deep Malt • 5,4%. € 5



VINI

BIANCHI

La Masseria di Maria

Beneventano Greco

- Giallo paglierino vivace.
- 13.0%

€22 bottiglia • €6 calice

La Masseria di Maria

Beneventano Falanghina

- Giallo paglierino dai riflessi verdolini.
- 12.5%

€22 bottiglia • €5.5 calice

Agnanum

Sabbia bianca

Falanghina dei Campi Flegrei

- Giallo paglierino vivace.
- 12.5%

€ 28 bottiglia • €6 calice

Agriverde

Riseis Passerina BIO

- Giallo paglierino con riflessi dorati
- 13.0%

€24 bottiglia • €6 calice

ROSSI

La Masseria di Maria

Aglianico beneventano

- Rosso rubino intenso e vivace
- 13%

€ 22 bottiglia • €5.5 calice

San Simone

Cabernet Saivignon

- Rosso rubino con riflessi granati
- 12,5%

€ 2 bottiglia • €6 calice

FORMULE SPECIAL

it's LUNCH

Dalle 13.00 alle 14.00

Menu Avocado Toast

Avocado Toast, Mix di Frutta, Acqua
e il nostro Espresso Napless € 9.9

Menu Hummus Toast

It's Hummus Toast, Fruits & Nuts Mix, Acqua e il
nostro Espresso NapLess € 7.9

Menu Fornella®

Fornella®, Fruits & Nuts Mix, Acqua e il nostro
Espresso NapLess € 9.9

Menu Salad

It's Salad, Fruits & Nuts Mix, Acqua e il nostro
Espresso NapLess € 8.9

AGGIUNGI UNA
FETTA DI TORTA + € 2.5

SOLO PER CHI POSSIEDE LA FIDELITY CARD.

Non ce l'hai? **Richiedila al nostro staff**



PRODUTTORI

La Compagnia dell Qualita
Latte Nobile Campano

•

Apicoltura Biologica Rippa
Miele bio

•

Azienda Agricola San Salvatore, La Dispensa
Yogurt

•

Foorn di Carlo di Cristo
Pane e Pizza in Pala

•

Caseificio Pupatella
Mozzarella di Bufala

•

Azienda Agricola Iannucci
Uova allevate all'aperto

•

Azienda Muccio Castelpoto
Salumi di allevamento allo stato brado

•

Spicchi Flegrei
Marmellate artigianali

it's