

SEnsi star[®]
creperia



L'impasto delle nostre crêpes e dei nostri waffles è preparato con uova, farina di frumento, latte, burro. *The dough for our crêpes and waffles is prepared with eggs, wheat flour, milk, butter.*



Benvenuti in un viaggio sensoriale

Welcome to a sensory experience

che vi coinvolgerà, in un luogo magico

that will attract you, in a magical place

dove tutto è preparato per raggiungere

where everything is made to achieve

intensi momenti di piacere.

moments of intense pleasure.

Ingredienti selezionati, ricette golose, piatti preparati

Selected ingredients, delicious recipes, dishes

a vista sono gli strumenti che usiamo ogni giorno

prepared on sight are our everyday means

per permettervi di toccare le stelle con un dito,

to allow you to touch the stars with a finger,

rimanendo comodamente seduti a tavola.

being comfortably seated at the table.

Una concezione della ristorazione innovativa

An innovative and genuine restoration,

e al tempo stesso genuina,

just like us.

proprio come noi.



CROSTINI

Large Croutons



GAMBERETTI 6 pezzi € 8,00
Gamberetti in salsa rosa, insalata
Shrimps with Marie Rose sauce, green salad-6 portions

CRUDO E ROBIOLA 6 pezzi € 8,50
Robiola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, insalata, crema di aceto balsamico
Italian cheese "Robiola", 24 months Parma Cured Raw Ham, salad, balsamic vinegar glaze - 6 portions

BRESAOLA 6 pezzi € 8,50 LACTOSE FREE
Bresaola della Valtellina IGP Punta D'Anca, rucola, Grana Padano, limone, olio extra vergine di oliva
Bresaola Punta D'Anca IGP, rocket salad, Grana Padano, lemon, extra virgin olive oil - 6 portions

MORTADELLA 6 pezzi € 8,50
Mortadella DOP, stracciatella, pistacchio
Mortadella DOP, stracciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), pistachio - 6 portions

BUFALA E CRUDO 6 pezzi € 9,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala artigianale, olio extra vergine di oliva
24 months Parma Cured Raw Ham, italian buffalo mozzarella, extra virgin olive oil - 6 portions

SALMONE NORVEGESE 6 pezzi € 9,00 LACTOSE FREE
Salmone norvegese affumicato, limone, bacche di pepe rosa, olio extra vergine di oliva
Norwegian smoked salmon, lemon, pink pepper berries, extra virgin olive oil - 6 portions

MIX CROSTINI 8 pezzi - due gusti €11,00
Crostini con due varianti scelte dall'elenco sopra
8 large croutons with 2 condiments selected from the list above

È possibile richiedere, in sostituzione della mozzarella classica, la **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**
Instead of the classic mozzarella, you can order LACTOSE-FREE MOZZARELLA.

Tutte le **VARIAZIONI** in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti **sostanze allergizzanti**: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.
The following allergenic substances may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.

INSALATE

Salads

CLASSICA



€ 7,00

Insalata verde, pomodori, funghi champignon, mais, radicchio, carote
Green salad, tomatos, champignon mushrooms, corn maize, radicchio, carrots

GAMBERETTI



€ 7,50

Insalata verde, gamberetti in salsa rosa, mais, pomodori, carote
Green salad, shrimps in Marie Rose sauce, corn maize, tomatos, carrots

BRESAOLA

€ 8,00

Insalata verde, pomodori, funghi champignon, Bresaola della Valtellina IGP Punta D'Anca, rucola, scaglie di Grana Padano
Green salad, tomatos, Champignon mushrooms, Bresaola Punta D'Anca IGP, rocket salad, Grana Padano cheese shavings

SALMONE

€ 8,00

Insalata verde, gamberetti, salmone norvegese affumicato, mais, scaglie di Grana Padano
Green salad, shrimps, norwegian smoked salmon, corn maize, Grana Padano cheese shavings

GAMBERONI



€ 9,50

Gamberi argentini, avocado, mela, arancia e rucola
Argentine prawns, avocado, apple, orange, rocket salad



Servizio al tavolo € 1,50
cover charge

WAFFLES SALATI

Savory waffles



BUFALA E CRUDO

€ 5,00

Crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala artigianale, basilico, salsa al basilico
24 months Parma Cured Raw Ham, italian buffalo mozzarella, basil, basil sauce

MORTADELLA

€ 5,00

Mortadella DOP, stracciatella, granella di pistacchio, salsa al basilico
Mortadella Dop, stracciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), pistachio grains, basil sauce

MORTADELLA PIASTRATA

€ 5,50

Stracciatella, mortadella piastrata, salsa al basilico, granella di pistacchio
Stracciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), plated mortadella, basil sauce, pistachio grains

SALMONE AFFUMICATO

€ 6,50

Salmon affumicato, burro salato, limone, menta, olio
Smoked salmon, salted butter, lemon, mint, oil

TARTARE DI SALMONE

LACTOSE FREE

€ 7,00

Avocado, tartare di salmone fresco, granella di pistacchio, cristalli di sale di Maldon, olio
Avocado, fresh salmon tartare, chopped pistachios, Maldon salt crystals, oil

TARTARE DI TONNO

LACTOSE FREE

€ 7,00

Pomodoro Pachino giallo, granella di pistacchio, tartare di tonno pinne gialle, sesamo bianco e nero, menta, olio
Yellow Pachino sicilian tomato, pistachio grains, yellowfin tuna tartare, black and white sesame seeds, mint, oil

È possibile richiedere, in sostituzione della mozzarella classica, la **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**
Instead of the classic mozzarella, you can order LACTOSE-FREE MOZZARELLA.

Tutte le **VARIAZIONI** in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti **stanze allergizzanti**: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.
The following allergenic substances may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.

TARTARE

Tartare

TARTARE DI TONNO



€ 9,00

Tonno fresco pinne gialle, pomodorino giallo Pachino, semi di sesamo bianchi e neri, menta fresca, olio extravergine di oliva, granella di pistacchio

TUNA TARTARE: Fresh yellowfin tuna, yellow Pachino sicilian tomatoes, black and white sesame seeds, fresh mint, extra virgin olive oil, pistachio grains

TARTARE DI SALMONE

€ 9,00

Salmone fresco, scorzette di limone, avocado, crema di ricotta, granella di pistacchio, pepe

SALMON TARTARE: fresh salmon, lemon zest, avocado, ricotta cream, pistachio grains, pepper

TRIS DI MARE

€18,00

TARTARE DI TONNO: tonno fresco pinne gialle, pomodorino giallo Pachino, semi di sesamo bianchi e neri, menta fresca, olio extravergine di oliva, granella di pistacchio

TARTARE DI SALMONE: salmone fresco, scorzette di limone, avocado, crema di ricotta, granella di pistacchio, pepe

CROSTINO: crostino ai cereali con salmone affumicato, burro salato, fili di peperoncino

TUNA TARTARE: fresh yellowfin tuna, yellow Pachino sicilian tomatoes, black and white sesame seeds, fresh mint, extra virgin olive oil, pistachio grains

SALMON TARTARE: fresh salmon, lemon zest, avocado, ricotta cream, pistachio grains, pepper

TOAST: cereal toast with smoked salmon, salted butter, chilli pepper



Servizio al tavolo € 1,50
cover charge

CRÊPES SALATE

Savoury Crepes



È possibile richiedere, in sostituzione della mozzarella classica, la **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**
Instead of the classic mozzarella, you can order LACTOSE-FREE MOZZARELLA.

Tutte le **VARIAZIONI** in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti **sostanze allergizzanti**: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.
The following allergenic substances may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.

CRUDAIOLA € 6,50

Mozzarella, pomodoro Pachino, rucola, scaglie di cacio
Mozzarella, Pachino sicilian tomato, rocket salad, cacio cheese shavings

PROSCIUTTO COTTO € 7,00

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, insalata
Mozzarella, tomato, cooked ham, green salad

VEGETARIANA € 7,00

Mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, radicchio, pomodoro
Mozzarella, grilled aubergines and courgettes, radicchio, tomato

FUNGHI € 7,50

Mozzarella, salsa ai f. champignon, prosciutto cotto
Mozzarella, mushrooms sauce, cooked ham

GAMBERETTI E ZUCCHINE € 8,50

Mozzarella di bufala artigianale, zucchine grigliate, pomodori, gamberetti, salsa al basilico
Italian buffalo mozzarella, grilled courgettes, tomato, shrimps, basil sauce

PRIMAVERA € 8,50

Mozzarella di bufala art., prosciutto cotto, pomodoro, melanzane grigliate, rucola, crema di aceto balsamico
Italian buffalo mozzarella, cooked ham, tomato, grilled aubergines, rocket salad, balsamic vinegar glaze

VERDURE TARTUFATE € 8,50

Mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro, carpaccio di tartufo nero
Mozzarella, grilled aubergines and courgettes, tomato, black truffle carpaccio

SPINACI E SALSICCIA DI NORCIA € 9,00

Crema di spinaci, mozz., salsiccia di Norcia piastrata
Creamed spinach, mozzarella, grilled Norcia's sausage

GUSTOSA € 9,00

Mortadella DOP, mozzarella, straciatella, granella di pistacchio, salsa al basilico
Mortadella DOP, mozzarella, straciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), chopped pistachios, basil sauce

PORCINI E SPECK € 9,00

Mozzarella, salsa ai funghi porcini, speck, rucola, pomodoro, Grana Padano
Mozzarella, porcini mushroom sauce, speck, rocket, tomato, Grana Padano



BRESAOLA

Mozzarella di bufala artigianale, pomodoro, Bresaola della Valtellina IGP Punta D'Anca, Grana Padano, rucola
Italian Buffalo Mozzarella, tomato, Bresaola Punta D'Anca IGP, Grana Padano cheese, rocket salad

€ 8,50

CRUDO E ROBIOLA

Mozzarella, pomodoro, robiola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi
Mozzarella, tomato, Italian cheese "Robiola", 24 months Parma Cured Raw Ham

€ 8,50

BUFALA E CRUDO

Mozzarella di bufala artigianale, pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi
Italian buffalo mozzarella, tomato, 24 months Parma Cured Raw Ham

€ 9,00

VALTELLINA

Bresaola della Valtellina IGP, mozzarella, salsa ai f. champignon, grana padano, pomodoro, rucola
Bresaola della Valtellina IGP: mozzarella, mushroom sauce, Grana Padano, tomato, rocket salad

€ 9,50

CAPOCOLLO DI MARTINA

Capocollo di Martina, mozzarella, scamorza affumicata, straciatella, funghi cardoncelli
Capocollo di Martina, mozzarella, smoked scamorza cheese, straciatella (pulled mozzarella and heavy cream), cardoncelli mushroom

€ 9,50

PORCINI E CRUDO

Mozzarella, mix formaggi, salsa ai funghi porcini, crudo di Parma 24 mesi
Mozzarella, cheese mix, porcini mushroom sauce, 24 months Parma Cured Raw Ham

€ 9,50

PORCINI E BACON PIASTRATO

Mix di formaggi, salsa ai funghi porcini, bacon piastrato croccante
Cheese mix, porcini mushroom sauce, crispy bacon

€ 9,50

MORTADELLA PIASTRATA

Mozzarella, straciatella, nduja, mortadella piastrata, salsa al basilico, granella di pistacchi
Mozzarella, straciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), nduja, plated mortadella, basil sauce, pistachio grains

€ 9,50

UOVO E BACON PIASTRATO

Mozzarella, funghi cardoncelli, scamorza affumicata, insalata, uovo, bacon piastrato
Mozzarella, cardoncelli mushroom, smoked scamorza cheese, green salad, egg, crispy bacon

€ 9,50

SALMONE NORVEGESE

€ 9,50

Mozzarella di bufala artigianale, pomodoro, zucchine grigliate, salmone norvegese affumicato, bacche di pepe rosa
Italian buffalo mozzarella, tomato, grilled courgettes, norwegian smoked salmon, pink peppercorn

TARTARE DI TONNO

€ 10,00

Mozzarella, straciatella, tartare di tonno fresco pinne gialle, pomodorino giallo pachino, semi di sesamo bianchi e neri, menta fresca, olio extravergine di olive, granella di pistacchi
Mozzarella, straciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), tuna tartare, yellow cherry tomatoes, white and black sesame seeds, fresh mint, extra virgin olive oil, pistachio grains

TARTARE DI SALMONE FRESCO

€ 10,00

Mozzarella, straciatella, tartare di salmone, avocado, crema di ricotta, pepe, limone, granella di pistacchi
Mozzarella, straciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), salmon tartare, avocado, Ricotta cheese cream, pepper, lemon, pistachio grains

SENSI STAR

€ 10,00

Mix di formaggi, sugo con salsiccia di maiale, bacon piastrato croccante, nduja, salsa con funghi champignon
Cheese mix, gravy with pork sausage, crispy bacon, nduja, porcini mushroom sauce

Ci teniamo a ogni dettaglio. Per questo condiamo tutte le crêpes esclusivamente con OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

We care about every detail. That's why we dress our crêpes with EXTRA VIRGIN OLIVE OIL exclusively.

Servizio al tavolo
cover charge

€ 1,50



Sensi Stars
creperia

È possibile richiedere, in sostituzione della mozzarella classica, la **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**
Instead of the classic mozzarella, you can order LACTOSE-FREE MOZZARELLA.

Tutte le **VARIAZIONI** in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti **sostanze allergizzanti**: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.

*The following **allergenic substances** may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.*

MAXI BURGER

Big burgers

HAMBURGER*

Hamburger di Scottona 180g, pomodoro, insalata, cheddar, ketchup, maionese
180g «Scottona» meat burger, tomato, green salad, cheddar, ketchup, mayonnaise

€ 8,50

GAMBERONI*

Gamberi argentini, burrata artigianale, zucchine fritte, rucola, salsa rosa, pesto di basilico
Argentine prawns, artisan burrata cheese, fried zucchini, rocket salad, Marie Rose sauce, basil pesto

€ 10,00

BACON BURGER*

Hamburger di Scottona 180g, bacon piastrato, pomodoro, insalata, cheddar, ketchup, maionese
200g «Fassona» meat burger, grilled bacon, tomato, green salad, cheddar, ketchup, mayonnaise

€ 9,00

TARTARE DI SALMONE*

Tartare di salmone fresco, straciatella, zucchine grigliate, rucola, pesto di basilico
Fresh salmon tartare, straciatella cheese (pulled mozzarella and heavy cream), grilled courgettes, rocket salad, basil pesto

€ 10,00

CUORE DI BUFALA*

Hamburger di Scottona 180g, mozzarella di bufala, pomodoro, melanzane grigliate, rucola, crema di aceto balsamico, salsa barbecue
200g «Fassona» meat burger, italian buffalo mozzarella, tomato, grilled aubergines, rocket salad, balsamic vinegar cream, barbecue sauce

€ 9,50

PATATINE FRITTE SFOGLIATE

porzione media
Chips - medium portion

€ 4,50

OCCHIO DI BUE*

Hamburger di Scottona 180g, uovo, pomodoro, cetrioli freschi, insalata, bacon piastrato, cheddar, senape delicata, salsa burger
200g «Fassona» meat burger, egg, tomato, fresh cucumbers, green salad, grilled bacon, cheddar, delicate mustard, burger sauce

€ 10,00

* CONTORNO DI PATATINE FRITTE SFOGLIATE

in supplemento
Chips - supplement of € 2,00

€ 2,00



Servizio al tavolo € 1,50
cover charge

DOLCE

CRÊPES DOLCI

Sweet Crepes



Richiedi la disponibilità della crema al cacao e nocciole, e di altre creme, senza lattosio.
Request the availability of cocoa cream and hazelnuts, and other creams, lactose free.

Vuoi sperimentare un nuovo gusto? Puoi sostituire la crêpe classica con la CRÊPE AL CACAO con un supplemento di € 0,50.
Would you like to experience a new taste? You can replace the classic crêpe with the CACAO crêpe, paying a supplement of € 0.50.

Tutte le VARIAZIONI in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti **sostanze allergizzanti**: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.
The following allergenic substances may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.

NUTELLA € 5,00

Nutella Ferrero, granella di nocciole
Nutella Ferrero, chopped hazelnuts

CIOCCOLATO FONDENTE € 6,00

Cioccolato fondente 65%, panna montata
Dark chocolate 65%, whipped cream

CIOCCOLATO BIANCO € 6,00

Cioccolato bianco, mandorle
White chocolate, almonds

SMARTIES € 6,50

Nutella Ferrero, smarties, panna montata
Nutella Ferrero, smarties, whipped cream

NUTELLA E PANNA € 6,50

Nutella Ferrero, panna montata, granella di nocciole
Nutella Ferrero, whipped cream, chopped hazelnuts

RAFFAELLO € 6,50

Cocco, cioccolato bianco, mandorle, panna montata
Coconut, white chocolate, almonds, whipped cream

KINDER CEREALI € 6,50

Nutella Ferrero, cioccolato bianco, riso soffiato
Nutella Ferrero, white chocolate, puffed rice

NUTELLA E BANANA € 6,50

Nutella Ferrero, banana, panna montata
Nutella Ferrero, banana, whipped cream

COCCO € 6,50

Nutella Ferrero, cocco, panna montata
Nutella Ferrero, coconut, whipped cream

CREMA PASTICCERA € 7,00

Crema pasticcera, nutella Ferrero, granella di nocciole
Custard, nutella Ferrero, chopped hazelnuts




GRAND MARNIER  € 7,00
Zucchero, arancia, Liquore Grand Marnier
Sugar, orange, Grand Manier liquor

MARS € 7,00
Barretta Mars, nutella Ferrero, panna montata
"Mars" bar, nutella Ferrero, whipped cream

BOUNTY € 7,00
Barretta Bounty, nutella Ferrero, panna montata
"Bounty" bar, nutella Ferrero, whipped cream

ROCHER € 7,00
Crema al wafer croccante, cioccolato fondente, granella di nocciole, panna montata
Crunchy wafer cream, dark chocolate, chapped hazelnuts, whipped cream

CARAMELLO € 7,00
Crema chantilly, nutella Ferrero, granella di nocciole, salsa al caramello
Chantilly cream, nutella Ferrero, chopped hazelnuts, caramel

FRAGOLE  € 7,50
Crema pasticcera, fragole, panna montata
Custard, strawberries, whipped cream


FRAGOLE EXTRA DARK € 7,50
Fragole, cioccolato fondente 65%, panna montata
Strawberries, dark chocolate 65%, whipped cream

PISTACCHIO € 7,50
Crema al pistacchio, cioccolato fondente 65%, panna montata, mandorle
Pistachio cream, dark chocolate 65%, whipped cream, almonds

PAN DI STELLE € 7,50
Crêpe al cacao, crema Pan di stelle, panna montata, stelline di zucchero, variegatura di cioccolato fondente 65%
Cacao crêpe, "Pan di Stelle" cream, sugar little stars, whipped cream, dark chocolate 65% variegated

AMARENA  € 7,50
Crema pasticcera, amarene Fabbri, panna m.
Custard, Fabbri black cherries, whipped cream

AFFOGATO AL CAFFÈ € 7,50
Crema Chantilly, cioccolato fondente 65%, praline di cioccoriso fondente, caffè espresso, panna m.
Chantilly cream, dark chocolate 65%, Choco-rise, espresso coffee, whipped cream

MACEDONIA  € 8,00
Crema pasticcera, macedonia di frutta fresca, panna montata, salsa al caramello
Custard, fresh fruit, whipped cream, caramel

JACK DANIEL'S € 8,00
Cioccolato fondente 65%, whiskey Jack Daniel's, pinoli
Dark chocolate 65%, Jack Daniel's whisky, pine nuts

RUM € 8,00
Banana, cioccolato fondente 65%, rum, zucchero di canna grezzo
Banana, dark chocolate 65%, rum liquor, raw cane sugar

BAILEYS € 8,00
Nutella Ferrero, panna montata, banana, liquore Baileys, granella di nocciola
Nutella Ferrero, whipped cream, Bayles liquor, chopped hazelnuts

HALLOWEEN € 8,50
Crêpe al cacao, cioccolato bianco, fragole, topping frutti rossi, panna montata
Cacao crêpe, white chocolate, strawberries, topping red berries, whipped cream

SENSI STAR € 8,50
Crema al pistacchio, cioccolato bianco, mandorle, panna montata, farcitura al biscotto croccante, scaglie di cioccolato fondente
Pistachio cream, white chocolate, almonds, whipped cream, cream biscuits spread, chocolate shavings

Servizio al tavolo € 1,50
cover charge



ROTOLINI

Crepes Rolls



Richiedi la disponibilità della crema al cacao e nocciole, e di altre creme, senza lattosio.
Request the availability of cocoa cream and hazelnuts, and other creams, lactose free.

Tutte le VARIAZIONI in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti sostanze allergizzanti: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.
The following allergenic substances may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.

ROTOLINO COCCO € 7,50

Nutella Ferrero, cocco, panna montata, granella di nocciole

Nutella Ferrero, coconut, whipped cream, chopped hazelnuts

ROTOLINO KINDER CEREALI € 8,00

Nutella F., cioccolato bianco, riso soffiato, panna m.

Nutella F., white chocolate, puffed rice, whipped cream

ROTOLINO FRUTTA FRESCA € 8,50



Crema pasticcera, macedonia di frutta fresca, zucchero a velo

Custard, fresh fruit salad, icing sugar

ROTOLINO CROCCANTE € 8,50

Crema Chantilly, nutella Ferrero, riso soffiato, mandorle, granella di nocciole, panna montata

Chantilly cream, nutella Ferrero, puffed rice, almonds, chopped hazelnuts, whipped cream

ROTOLINO FRAGOLE EXTRA DARK € 8,50

Fragole, ciocc. fondente 65%, panna montata

Strawberries, dark chocolate 65%, whipped cream

ROTOLINO BUENO € 8,50

Morbida farcitura al latte, nutella Ferrero, panna montata, variegatura al cioccolato fondente 65%

Milk mousse, nutella Ferrero, whipped cream, dark chocolate 65% variegated

ROTOLINO PAN DI STELLE € 8,50

Crêpe al cacao, crema Pan di Stelle, stelline di zucchero, panna montata

Cacao crêpe, Pan di Stelle cream, sugar little stars, whipped cream

ROTOLINO SENSI STAR € 9,00

Farcitura al biscotto croccante, crema chantilly, panna m., variegatura al cioccolato fondente 65%

Cream biscuits spread, Chantilly cream, whipped cream, dark chocolate 65% variegated

ROTOLINO PISTACCHIO € 9,00

Crema al pistacchio, praline di cioccoriso fondente, mandorle, panna montata, variegatura al cioccolato fondente 65%

Pistachio cream, choco-rice, almonds, whipped cream, dark chocolate 65% variegated

ROTOLINO HALLOWEEN € 9,50

Crêpe al cacao, cioccolato bianco, fragole, topping frutti rossi, panna montata

Cacao crêpe, white chocolate, strawberries, topping red berries, whipped cream

WAFFLE

Waffle

Morbidi e al tempo stesso croccanti, da guamire a seconda dei gusti. I waffle sono cialde delicate



e leggere, un dessert particolare da accompagnare con panna, frutta o cioccolato. Un dolce happy ending che si arricchisce di fariture goluriose.



stri prodotti
parati a vista
products
pared on sight

Scegli
unici e.
We choo
and spec

SCEGLI IL TUO.

Servizio al tavolo € 1,50
cover charge



NUTELLA
Nutella Ferrero
Nutella Ferrero
€ 3,50 **nutella**



FONDATE
Cioccolato fondente 65%
Dark chocolate
€ 3,50



CIOCCOLATO BIANCO
Cioccolato bianco
White chocolate
€ 3,50



KINDER
Cioccolato bianco, nutella Ferrero
White chocolate, Nutella Ferrero
€ 4,00



NUTELLA E PANNA
Nutella Ferrero, panna montata, granella di nocciole
Nutella Ferrero, whipped cream, chopped hazelnuts
€ 4,50 **nutella**
Panna



SMARTIES
Nutella Ferrero, smarties
Nutella Ferrero, smarties
€ 4,50 **SMARTIES**



MARSHMALLOW
Waffle al cacao, cioccolato bianco, marshmallow, caramello
Cocoa waffle, white chocolate, marshmallow, caramel
€ 4,50



SOFTY
Nutella Ferrero, cioccolato bianco, panna montata, praline di cioccoriso fondente
Nutella Ferrero, white chocolate, whipped cream, dark choco-rice
€ 4,50



KINDER CEREALI
Cioccolato bianco, nutella Ferrero, riso soffiato caramellato
White chocolate, nutella Ferrero, caramelized puffed rice
€ 4,50 **Cereali**
Waffle Sensi Star nutella e Bianco



HAPPY HIPPO
Crema chantilly, nutella Ferrero, cereali caramellati
Chantilly cream, Nutella Ferrero, caramel cornflakes
€ 5,00



MAXI KING
Nutella Ferrero, crema al latte, granella di nocciole, caramello
Nutella Ferrero, milk cream, chopped hazelnuts, caramel
€ 5,00



DOUBLE CIOK COFFEE
Waffle al cacao, crema di latte, praline di cioccoriso fondente, topping al caffè
Cocoa waffle, milk cream, choco-rice, coffee topping
€ 5,00 **DOUBLE CIOK**
base cacao **COFFEE**



DUPLO
Nutella, panna montata, nocciole intere, variegatura di cioccolato fondente 65%
Nutella Ferrero, whipped cream, hazelnuts, dark chocolate 65% variegated
€ 5,00 **duplo**



CREMINO
Crema pasticcera, nutella Ferrero, praline di cioccoriso fondente
Custard, nutella Ferrero, dark choco-rice
€ 5,00 **Cremino**



NUTELLA E BANANA
Nutella Ferrero, banana, panna montata
Nutella Ferrero, banana, whipped cream
€ 5,00 **nutella**
Banana



BUENO
Farcitura cremosa al latte, nutella F., variegatura di cioccolato fondente 65%
Milk mousse, nutella Ferrero, dark chocolate 65% variegated
€ 5,00 **bueno**
Waffle SENSI STAR nutella



BUENO WHITE
Farcitura cremosa al latte, cioccolato bianco, variegatura di cioccolato fondente 65%, sesamo caramellato
Milk mousse, white chocolate, dark chocolate 65% variegated, caramelized sesame seeds
€ 5,00 **bueno**
Waffle SENSI STAR nutella



BUENO DARK
Waffle al cacao, farcitura cremosa al latte, cioccolato fondente 65%
Cocoa waffle, Milk mousse, dark chocolate 65%
€ 5,00





BUONO PISTACCHIO
 Farcitura cremosa al latte, crema al pistacchio, variegatura al cioccolato fondente 65%
Milk mousse, pistachio cream, dark chocolate 65% variegated
€5,00



PAN DI STELLE
 Waffle al cacao, crema Pan di Stelle, stelline di zucchero
Cocoa waffle, "Pan di stelle" cream, sugar little stars
€5,00



AMARENA
 Crema pasticcera, amarena Fabbri, zucchero a velo
Custard, icing sugar, Fabbri black cherries
€5,00



NUVOLA FRAGOLE
 Crema chantilly, fragole, zucchero filato
Chantilly cream, strawberries, cotton candy
€ 5,50



MACEDONIA
 Crema pasticcera, frutta fresca, scaglie di cioccolato fondente
Custard, fresh fruit salad, dark chocolate flakes
€5,00



BUBBLE BALLS
 Marmellata di albicocche, crema chantilly e Bubble Balls (frutto della passione, pesca o mirtilli)
Apricot jam, chantilly cream and Bubble Balls to choose from passion fruit, peach or blueberries
€ 5,50



FRAGOLE EXTRA WHITE
 Cioccolato bianco, fragole, panna montata
White chocolate, strawberries, whipped cream
€5,00



JACK DANIEL'S
 Waffle al cacao, cioccolato fondente 65%, meringhe, Jack Daniel's
Cocoa waffle, dark chocolate 65%, meringues, Jack Daniel's
€6,00



PISTACCHIO FRAGOLE
 Crema al pistacchio, fragole, cocco
Pistachio cream, strawberries, coconut
€5,00



BAILEYS
 Nutella Ferrero, banana, Baileys
Nutella Ferrero, banana, Baileys
€6,00



NUTELLA GELATO
 Nutella Ferrero, gelato fiordilatte, granella di nocciola, fondente
Nutella Ferrero, milk cream, chopped hazelnuts, dark chocolate 65% topping
€5,00



CRISPY BERRY BLISS
 Base con gocce di cioccolato ripiena di crema al latte, crema al biscotto Loacker, gocce di cioccolato, sciroppo di frutti rossi
Base with chocolate chips filled with milk cream, Loacker biscuit cream, chocolate chips, red fruit syrup
€6,00



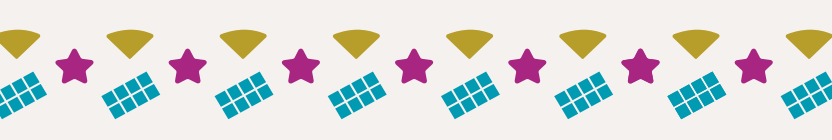
DOUBLE CIOK
 Waffle al cacao, farcitura al biscotto, ciocc. bianco, crema chantilly, cacao
Cocoa waffle, cream biscuits spread, white chocolate, Chantilly cream, cocoa
€5,00



PISTACCHIO
 Crema al pistacchio, variegatura al cioccolato fondente 65%, mandorle
Pistachio cream, almonds, dark chocolate 65% variegated
€5,00



FRUTTIROSSI
 Crema chantilly, ripieno croccante ai frutti rossi, mirtilli neri
Chantilly cream, crunchy red fruit filling, blackberries
€5,00



DOLCE

PANCAKE

Pancake



FRUTTA FRESCA

LACTOSE FREE

€ 6,00

Pancake con tre dischi bianchi, frutta fresca, sciroppo d'acero

Three pancakes white dough, fresh fruit, maple syrup

KINDER CEREALI

€ 6,00

Pancake, con due dischi bianchi e uno al cacao, nutella, cioccolato bianco, riso soffiato caramellato

Pancakes, with two white and one cocoa pancake mix, nutella, white chocolate, caramelised puffed rice

FONDENTE FRAGOLE

€ 6,00

Pancake con tre dischi al cacao, crema chantilly, fragole, panna montata, cioccolato fondente 65%

Three cocoa pancakes, chantilly cream, strawberries, whipped cream, dark chocolate 65%

PISTACCHIO BIANCO

€ 6,00

Pancake con tre dischi bianchi, crema al pistacchio, cioccolato bianco, stelline al cioccolato bianco

Three pancakes white dough, pistachio cream, white chocolate, white chocolate stars

CREMA E FRUTTA FRESCA

LACTOSE FREE

€ 6,00

Pancake con tre dischi bianchi, crema pasticceria artigianale, frutta fresca

Three pancakes white dough, artisan custard, fresh fruit

Richiedi la disponibilità della crema al cacao e nocciole, e di altre creme, senza lattosio.
Request the availability of cocoa cream and hazelnuts, and other creams, lactose free.

Tutte le VARIAZIONI in aggiunta e in sostituzione, potrebbero comportare un supplemento di costo.
All additional or substitutional CHANGES, might involve a surcharge.

All'interno dei nostri piatti potrebbero essere presenti le seguenti **sostanze allergizzanti**: uova, pesce, glutine, avocado, pistacchi, mandorle, sesamo, arachidi, latte, crostacei, nocciole e altra frutta a guscio. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, sapremo consigliarvi.
The following allergenic substances may be present in our dishes: eggs, fish, gluten, avocado, pistachios, almonds, sesame, milk, shellfish, hazelnuts and other nuts. We invite you to inform the staff of room any allergies or food intolerances, we will advise you.

FRUTTA

Fruit

MACEDONIA DI FRUTTA € 5,00

Fresh fruit salad



FRAGOLA E PANNA € 5,00

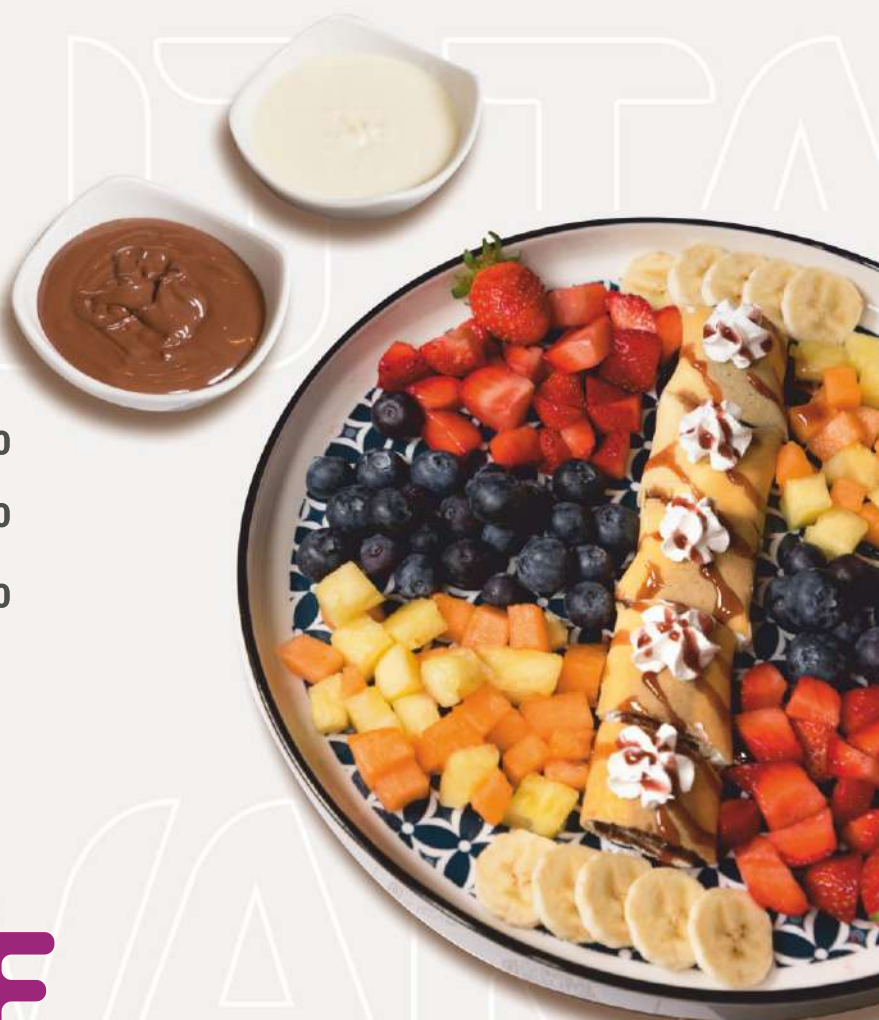
Strawberries and whipped cream



SWEETPOKÉ per 2 persone € 16,00

Rotolino con crema al latte, crema al biscotto, panna, variegatura ai frutti rossi. Frutta fresca, mirtilli, fragole, macedonia di frutta, banana . Fonduta di nutella e cioccolato bianco.

Crepes Roll filled with milk cream, biscuit cream, whipped cream, red fruit variegated. Fresh fruit, blackberries, strawberries, fresh fruit salad, banana. Nutella fondue, white chocolate fondue.



BEVANDE

Beverages

CAFFÉ € 1,50

Espresso coffee

ACQUA ORSINI 50 CL € 1,00

Frizzante - Naturale

ORSINI WATER sparkling - natural, cl 50

ACQUA ORSINI 1 LT € 2,00

Frizzante - Naturale

ORSINI WATER sparkling - natural, 1 lt

BIBITE IN BOTTIGLIA CL 33 € 2,50

Soft drinks in bottle, cl 33: Coca Cola - Coca Cola Zero Fanta - Sprite - Acqua Tonica (Tonic Water) - Chinotto

THE IN BOTTIGLIA CL 25 € 2,50

ESTThe limone - ESTThe pesca

Tea in bottle, cl 25: ESTThe lemon - ESTThe peach

SUCCHIDI FRUTTA € 2,50

pera, pesca, ananas, mirtillo, ace

pear juice, peach juice, pineapple juice, cranberry juice, ace juice

LURISIA PREMIUM BEVERAGE € 3,00

chinotto - gazzosa - limonata - acqua tonica chinotto - soda - lemonade - tonic water

<p>Crodino Twist (frutti rossi)</p> <p>€ 4,00</p> <p>GRADAZIONE Analcolico</p>	<p>Crodino Twist (agrumi)</p> <p>€ 4,00</p> <p>GRADAZIONE Analcolico</p>	<p>Aperol spritz</p> <p>€ 5,00</p> <p>GRADAZIONE c.a 9%</p>	<p>Mojito classic</p> <p>€ 6,00</p> <p>GRADAZIONE c.a 15%</p>	<p>Passion Fruit Martini</p> <p>€ 6,00</p> <p>GRADAZIONE c.a 15%</p>
---	---	--	--	---

Servizio al tavolo € 1,50
cover charge



CARTA VINI
WINE LIST



CARTA BIRRE
BEER LIST



CARTA RUM/WHISKY
RUM/WHISKY LIST



follow us  

www.sensistar.com



Sfoggia il MENU
sul tuo smartphone

*Check our menu
on your smartphone*