

Menù del Brunch

Weekend's Pics

Savory

The Full Breakfast

- 1/3/6 Due uova fritte, funghi trifolati, verdure di stagione al forno, fagioli golosi in doppia cottura, crocchetta di porri e patate di montagna con ketchup artigianale e pane tostato.
— 16,00

Florentine Eggs

- 1/3 La nostra focaccella, spinaci al pepe nero spadellati, due uova pochè e salsa Bernese alla zucca di Mantova.
— 13,00

Mushroom Brunch

- 1/6/7 La nostra focaccella, succoso fungo portobello al miso cotto intero e scaloppato, caprino alle erbe con salsa Alioli.
— 12,00

Avocado on Toast

- 1/3/8 Crostone del nostro pane tostato, due uova pochè, avocado fresco, Dukka alla nocciola piemontese ed erbe aromatiche fresche.
— 16,00

Beans on Toast

- 1/7 Crostone del nostro pane tostato, fagioli cremosi e delicatamente affumicati, toma d'alpeggio e pico de gallo.
— 13,00

Sweet

Weekend's Pancake

- 7 Tre pancake serviti con il nostro yogurt fatto in casa, crema di cioccolato e nocciole, frutta fresca, menta e sciroppo d'acero bio.
— 12,00

Crunchy Granola

- 7/8 La nostra granola con cereali germogliati, ricca di semi e frutta secca, servita con yogurt al cardamomo (opzione latte di mandorla), frutti rossi e sciroppo d'acero bio.
— 9,00

Italian Breakfast

- 7/8 Tre fette di pane tostato, burro leggermente salato, marmellata, confettura e miele, macedonia profumata al limone e piccolo croissant.
— 12,00

Se vuoi aggiungere qualcosa al tuo piatto:

Un uovo pochè o fritto
Verdure al forno
½ Avocado
Una crocchetta di porri e patata
Salsa Alioli
Crema al sesamo speziata
Il nostro Ketchup

— 2,00 cad.

Allergeni

1 Cereali (glutine), 3 Uova, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini.