

PROPOSTE SALATE SFIZIOSE

Tasty savory selections

DAVIDE

€ 16,00

- Uova all'occhio di bue o strapazzate, avocado, salmone affumicato delle Isole Faroe, finocchi, spinacino, rapanelli, olio EVO, sale
Scrambled or fried eggs, avocado, smoked Faroe Island salmon, fennels, baby spinach salad, radishes, Extra Virgin Olive oil, salt

ANTONELLA

€ 10,00

- Uova all'occhio di bue o strapazzate, avocado, mucchino semi stagionato di San Patrignano, spinacino, pomodoro datterino, olio EVO, sale
Scrambled or fried eggs, avocado, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, baby spinach salad, datterino tomato, Extra Virgin Olive oil, salt

DE TOAST

€ 9,00

- Prosciutto cotto, Fontina DOP fusa
Cooked ham, melted PDO Fontina cheese

PAOLO

€ 12,00

- Uova all'occhio di bue, pancetta arrotolata di San Patrignano, mucchino semi stagionato di San Patrignano, spinacino, pomodoro datterino, olio EVO, sale
Fried eggs, San Patrignano's bacon, San Patrignano's melted semi-cured mucchino cheese, baby spinach salad, datterino tomato, Extra Virgin Olive oil, salt

DE CHICKEN TOAST

€ 16,00

- Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura* pomodoro, Fontina DOP, cuore di lattuga, origano, sale
Italian chicken breast cooked at low temperature, tomato, melted PDO Fontina cheese, lettuce, oregano, salt*

AVOCADO A COLAZIONE

Avocado vibes

SFIZIOSO

€ 11,00

Due tartine / *Two tartine*

- Pane, hummus di ceci*, avocado, pomodori secchi, mandorle, olio EVO, pepe

Toasted Bread, avocado, curried chickpea hummus, sun-dried tomatoes, roasted almonds, Extra Virgin Olive Oil, black pepper*

- Pane, avocado, straciatella, bresaola punta d'anca, limone, pepe

Toasted Bread, avocado, straciatella cheese, Bresaola, lemon, black pepper

BETTA

€ 10,00

Due tartine / *Two tartine*

- Pane, avocado, salmone affumicato delle Isole Faroe, semi di chia, olio EVO, limone, pepe, sale

Toasted Bread, avocado, Smoked Faroe Island salmon, chia seeds, Extra Virgin Olive Oil, lemon, black pepper, salt

- Pane, avocado, caprino di latte vaccino al vino bianco, pomodoro datterino, olio EVO, sale

Toasted Bread, avocado, white wine-flavoured cow's milk caprino cheese, datterino tomato, Extra Virgin Olive Oil, salt

PER UN DOLCE RISVEGLIO

Sweet good morning

WINNIE

€ 9,00

- Pancake*, miele, lamponi, fragole, zucchero a velo

Pancake, honey, raspberries, strawberries, powdered sugar*

BACIO AL LAMPONE € 8,00

- Pancake*, crema di nocciole, lamponi, zucchero a velo

Pancake, hazelnut cream, raspberries, powdered sugar*

FRUTTA E YOGURT

€ 8,00

Fresh fruit salad, plain yogurt

YOGURT, MIELE E MANDORLE € 6,00

Yogurt, honey and roasted almonds

ALBERTO

€ 6,00

- Tartina con crema di nocciole, pera, cannella e sambuca

Bread tart with hazelnut cream, pear, cinnamon and sambuca

GUSTOSO

€ 5,00

- Tartina con crema di nocciole

Bread tart with hazelnut cream

TIRAMISÙ*

€ 9,00

- Crema al mascarpone e savoiardi con bagna al caffè

Classic Tiramisù with mascarpone cream and savoiardi with coffee

DUBAI CHOCOLATE*

€ 9,00

- Mousse di cioccolato al latte con cuore di pistacchio e pasta Kataifi, con base frolla al cacao

Milk chocolate mousse with a pistachio heart and Kataifi pastry, with a cocoa shortcrust pastry base

TORTA DI CAROTE E NOCI*

€ 8,00

Carrot and Walnut Cake

MACEDONIA DI FRUTTA

€ 7,00

Fruit salad

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA*

€ 9,00

- Cheesecake fredda con composta di fragole e base biscotto

Cold cheesecake with strawberry compote and biscuit base

YUZU TART*

€ 9,00

- Tartelletta di frolla con cremoso allo yuzu e meringa Italiana

Shortcrust pastry base with yuzu cream and Italian meringue

CROSTATA ALL'ALBICOCCA*

€ 8,00

Apricot tart

CROISSANT DOLCI

Sweet croissants

CROISSANT* VUOTO

€ 2,40

*Plain croissant**

CROISSANT* FARCITO

€ 2,80

*Filled croissant**

CAFFETTERIA

Coffee & espresso bar

Caffè espresso € 3,00
Espresso

Caffè decaffeinato € 3,20
Decaffeinated coffee

Cappuccino € 4,50
Cappuccino coffee

Cappuccino decaffeinato € 4,80
Decaffeinated cappuccino

Caffè americano € 4,00
American coffee

Latte macchiato € 5,00
Milk with a shot of espresso

Caffè shakerato € 5,00
Shaken coffee

Caffè leccese **NEW** € 5,00
Coffee, ice and almond syrup

Crema caffè **NEW** € 5,00
Coffee cream

Orzo tazza piccola € 3,20
Small barley coffee

Orzo tazza grande € 4,20
Big barley coffee

Ginseng tazza piccola € 3,20
Small ginseng coffee

Ginseng tazza grande € 4,80
Big ginseng coffee

Nocciolino € 5,00
Coffee, milk, hazelnut cream, cocoa

Tè caldo € 7,00
Hot tea

ESTRATTI E SPREMUTE

Fresh juices & extracts

Estratto di mango, mela e arancia € 7,50
Mango, apple, orange extract

Estratto di melagrana, mela e limone € 7,50
Pomegranate, apple and lemon extract

Estratto di limone, mela e menta € 7,50
Lemon, apple and mint extract

Estratto di zenzero e mela € 7,50
Ginger and apple extract

Spremuta di arancia € 7,50
Orange juice

Spremuta di pompelmo € 7,50
Grapefruit juice

Spremuta di arancia e pompelmo € 7,50
Orange and grapefruit juice

Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni, ti invitiamo a chiedere al personale il libro degli ingredienti.

For detailed information on the ingredients and allergens present in our preparations, we invite you to ask the staff for the ingredient book.

In casi eccezionali, può essere utilizzato pane congelato all'origine.
In exceptional cases, originally frozen bread can be used.

(*) Prodotto congelato all'origine.

(*) Frozen product at origin.