

BREAKFAST

disponibili fino ad esaurimento al banco

CRIOSSANT SEMPLICE O FARCITO 4.00 | 4.80
Croissant plain or jam | chocolate | custard cream [1,3,7,8]

CIAMBELLONE CLASSICO 4.00
Bundt cake [1,3,7,8]

CIAMBELLA* FRITTA CON ZUCCHERO 4.00
Fried donut with sugar [1,3,7]*

BOMBA FRITTA* CIOCCOLATO | CREMA | MARPELLATA 4.80
Krapfen with chocolate / custard cream / jam [1,3,7]*

TRECCINA* CON NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO 4.80
Braid with pecans and maple syrup [1,3,7,8]*

MARITONZO CON PANNA 4.80
Maritotzo with whipped cream [1,3,7]

CROSTATA DI ALBICOCCHIE O VISCIOLE 5.80
Tart with apricot jam / cherry jam [3,7]

BROWNIE AL CIOCCOLATO CON MANDORLE 5.80
Chocolat brownie with almonds [3,7,8]



CRUMBLE CON CREMA DI NOCCIOLE E PRALINATO 6.80
Crumble hazelnut cream [3,7,8]

BANANA BREAD SERVITO CON SCIROPPO D'ACERO 6.80
Banana bread served with maple syrup [1,3,8]

TORTA DI MELE CON GELATO DI CREMA E CANNELLA 6.80
Warm apple pie served with cinnamon and custard ice cream [1,3,7]

TORTA DI RICOTTA E VISCIOLE CON CRUMBLE DI FROLLA 6.80
Ricotta cheese and cherries cake [1,3,7,8]

PLUMCAKE AL LIMONE CON CREMA PASTICCERA 6.80
Plumcake with lemon glaze served with custard cream [1,8]

CINNAMON CAKE CON GELATO DI CREMA 6.80
Cinnamon cake with sugar and raisins custard ice cream [1,3,7]



PLUMCAKE LIME E COCCO CON PANNA VEGETALE 6.80
Plumcake with lime and coconut with vegetal cream [1,8]

**PANCAKES CON FRUTTI DI BOSCO E SCIROPPO D'ACERO
O CON CREMA DI NOCCIOLE 11.80**
Pancakes with wildberries or hazelnut cream [1,3,7]

SANDWICHES

disponibili fino ad esaurimento al banco

TRAMEZZINI 6.80

cotto e formaggio | insalata di pollo | tonno e pomodoro
salame e carciofini | uova e asparagi
*Ham and cheese | chicken salad | tuna and tomato
salami and artichokes | eggs and asparagus*

PIZZA ROMANA 7.80

mortadella | pomodoro e mozzarella
Roman pizza with mortadella | tomatoes and mozzarella

EGGS

Servite con insalatina, pomodori
datterini e pane ai cereali

UOVA STRAPAZZATE 15.80

semplici | salmone | bacon
pomodori datterini, insalata e pane ai cereali
*Scrambled eggs simple | salmon | bacon
Served with mixed salads, tomatoes and bread [1,3,4]*

OMELETTE PROSCIUTTO E MOZZARELLA 15.80

insalata di campo, pomodori datterini e pane ai cereali
*Ham and mozzarella omelette
Served with mixed salads, tomatoes and bread [1,3,4,7]*

OMELETTE FUNGHI E MOZZARELLA 15.80

insalata di campo, pomodori datterini e pane ai cereali
*Ham, mozzarella and mushroom omelette
Served with mixed salads, tomatoes and bread [1,3,4,7]*

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE 15.80

avocado, insalata, pomodori datterini e pane ai cereali
*Sunny side up eggs and avocado
Served with mixed salads, tomatoes and bread [1,3,7]*

UOVA ALLA BENEDICT | SALMONE | BACON 15.80

insalata di campo, pomodori datterini e pane ai cereali
*Benedict eggs, with salmon or bacon and holland sauce
Served with mixed salads, tomatoes and bread [1,3,4,7,10]*

CRIOSSANT SALATO AL BURRO 7.80

prosciutto cotto e brie | salmone e stracciatella
Cooked ham and brie | smoked salmon and stracciatella

BAGUETTE* DI GRANO TENERO | INTEGRALE SEMI 8.80

crudo di Parma, ricotta e tartufo | bresaola, pesto e
mozzarella | grana, melanzane e pomodoro confit
Sandwiches of the day with Parma ham | bresaola | vegetarian

TOAST

Serviti con pomodori
datterini e a scelta
insalatina o patatine fritte

TOAST CLASSICO 13.80

prosciutto cotto e mozzarella di Bufala
White toast, cooked ham and buffalo mozzarella [1,7,10]

TOAST INTEGRALE AVO-SMOKED SALMON 15.80

avocado, panna acida, erba cipollina e zeste di limone
*7 cereals toast, smoked salmon, avocado, sour cream, chives
and lemon zest [1,4,10]*

TOAST INTEGRALE AVO-EGGS 15.80

avocado, uovo sodo, spinacino, cipolla e maionese
*7 cereals toast, avocado, boiled egg, spinach
onion and mayo [1,3,10]*

TOAST EGGS-BACON BENEDICT 15.80

bacon, cheddar e uova occhio di bue
White toast, bacon, cheddar and sunny side up egg [1,3,4,10]

CROQUE MONSIEUR 16.80

prosciutto cotto, emmenthal, besciamella, noce moscata
*White toast, cooked ham, emmenthal
bechamel and nutmeg [1,7,10]*

CLUB SANDWICH 16.80

bacon, pollo, prosciutto cotto, lattuga
pomodoro maionese, uovo sodo
*Bacon, chicken, cooked ham, lettuce, tomatoes
boiled egg, and mayo [1,3,7,10]*

CONTINENTAL HEALTHY BREAKFAST

Scegli un piatto con le uova o il pane burro e marmellata
+ croissant, spremuta d'arancia e bevanda calda 21.80
*Choose a dish with eggs or bread, butter and jam
+ croissant, orange juice and hot drink*

*I prodotti contrassegnati con asterisco per assicurare continuità sono congelati
Per eventuali allergeni chiedere al personale il libro unico degli ingredienti
I nostri prodotti contrassegnati sono senza glutine, ma non possiamo garantire la
non contaminazione dal momento che la cucina è unica



EGAN



EGETARIANO



BEYOND MEAT



GLUTEN FREE

VINI AL CALICE

da aziende biologiche ed eccellenze italiane

BIANCHI

PINOT GRIGIO – Terre di Ger	8.50
VIOGNER – Baglio di Pianetto	9.50
CHARDONNAY "PIETRABIANCA" – Tormaresca	10.50
*RIBOLLA GIALLA "TREBES" – Attems	11.00
*VERMENTINO BOLGHERI "SOLOSOLE" – Poggio al Tesoro	11.00
*GEWURZTRAMINER "STOASS" – Pfitscher	12.00
*ROERO ARNEIS – Vietti	12.00
*RIESLING "FALLWIND" – St. Michael Eppan	13.00
*PINOT BIANCO "SANCT VALENTIN" – St. Michael Eppan	14.00
*CHARDONNAY "BRAMITO DELLA SALA" – Antinori	14.00

ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – Jasci & Marchesani	8.50
SYRAH – Baglio di Pianetto	9.50
CHIANTI CLASSICO – Fontodi	10.50
*PRIMITIVO "17" – Polvanera	11.00
*NEGROAMARO "IL FEDALE" – Vespa	11.00
*MONTEPULCIANO "JANU" – Jasci & Marchesani	12.00
*BRUNELLO DI MONTALCINO – Castiglion del Bosco	13.00
*PINOT NERO – Maso Cantanghel	13.00
*AMARONE DELLA VALPOLICELLA – Speri	14.00
*AGLIANICO "BOCCA DI LUPO" – Tormaresca	16.00
*BAROLO "CASTIGLIONE" – Vietti	17.00

ROSATI

MERLOT "È BIO" – Perlage	8.50
SYRAH "AMANTES" – Marco Mergè	8.50

BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE BRUT – Nino Franco	9.50
PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY – Perlage	9.50
FRANCIACORTA BRUT – Marzaghe	12.00

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI – Prunotto	8.00
PASSITO – Le Carline	8.00

* la nostra selezione di vini al bicchiere con sistema *winemotion*

BIRRE

da piccoli birrifici artigianali

BIONDA

"PRIMO MOSTO" stile lager – mosto italiano	5%	8.50
"TRIPLO MOSTO" stile tripel – mosto italiano	9%	8.50
"BIOSFERA" stile blond ale <i>senza glutine</i> – mastio	4.2%	7.50
"LIBER" stile blond ale <i>analcolica</i> – riedenburger	0%	7.50

AMBRATA

"MOSTO ROSSO" stile strong ale – mosto italiano	6%	8.50
---	----	------

IPA

"MOSTO AMARO" stile ipa – mosto italiano	6.8%	8.50
--	------	------

JUICE BAR

con la migliore frutta e verdura di stagione

SPREMUTE

ARANCIA – ARANCIA	7.50
-------------------	------

MELAGRANA – MELAGRANA	
-----------------------	--

CENTRIFUGHE

ENERGY – ARANCIA + CAROTA + MELA + ZENZERO	8.50
--	------

VITAMIX – ANANAS + MELA + MELOGRANO + LIME	
--	--

ESTRATTI A FREDDO DI FRUTTA E VERDURA	9.50
---------------------------------------	------

DETOX – MELA + SPINACINO + SEDANO + LIMONE + ZENZERO	
--	--

YOUNG – BARBABIETOLA + MELA ROSSA + FRAGOLA + LIMONE	
--	--

CLEANSE – ANANAS + PAPAYA + ZENZERO + LIMONE	
--	--

RELAX – PERA + KIWI + FINOCCHIO + MENTA + VALERIANA + LIME	
--	--

SMOOTHIES	9.50
-----------	------

BERRYMIX – BANANA + LAMPONI + SUCCO DI MELA	
---	--

MILKYWAY – BANANA + FRAGOLA + LATTE (ANCHE VEGETALE)	
--	--

TRIO EXOTIC – MANGO + PAPAYA + SUCCO DI ANANAS	
--	--

BOWLS	11.50
-------	-------

ACAI – GRANOLA DI AVENA + COCCO + BANANA + FRAGOLA + MIRTILLI + KIWI	
--	--

YOGURT E FRUTTA – FRUTTA MISTA AFFETTATA + MIELE + MUESLI	
---	--

PLATEAU DI FRUTTA MISTA – FRUTTA MISTA AFFETTATA	
--	--

COCKTAIL

proposti dal nostro Barman

COTTAGE MARY – vodka al basilico, succo di pomodoro succo di limone, mix di spezie piccanti	12.00
RAINBOW TONIC – gin, butterfly pea flower tea, acqua tonica	
NEGRONI KMO – bitter Gran Torino, vermouth, gin	
AMERICANO A ROMA – bitter Gran Torino, vermouth, ginger beer	
PALOMA – tequila, succo di limone, sciroppo al pompelmo rosa sciroppo agave, soda al pompelmo rosa. bordatura di sale	
MOJITO L'ORIGINALE – rum ambrato, succo di lime sciroppo di zucchero di demerara, menta, soda, angostura	
TIKI TIKI – malibù, rum all'ananas homemade, passoa succo di ananas, sciroppo al passion fruit, succo di arancia	
PINK MARGARITA – tequila, cointreau, succo di limone sciroppo di pompelmo rosa. bordatura di sale	
COSMOLOGICAL – vodka ai frutti di bosco homemade cointreau, succo di limone, sciroppo di granatina	
ITALIAN COLADA – midori, tequila, sciroppo di cocco succo di ananas	

PREMIUM

15.00

BASIL SMASH – gin Mare, basilico pestato, succo di limone
sciroppo di zucchero homemade

GREEN HOLE – vodka Belvedere, midori, succo di limone
sciroppo di passion fruit

MEZCAL MULE – mezcal Montelobos, succo di limone
sciroppo di zenzero homemade, ginger beer, rosmarino

SPRITZ DEL MERCATO – gin Malfy al pompelmo, succo di limone
liquore ai fiori di sambuco, menta, cedrata

ANALCOLICI

10.00

MOSCOW WITHOUT MULE – ginger beer, succo di limone
sciroppo di zenzero homemade, rosmarino

ESOTIC SOUR – limonata, succo di ananas
sciroppo al passion fruit

WATERMELON TWIST – succo di ananas, sciroppo di anguria, soda

DISTILLATI

dalle migliori distillerie mondiali

GRAPPA TIGNANELLO Antinori	15.00
----------------------------	-------

GRAPPA MONOVITIGNO "PICOLIT" Nonino	15.00
-------------------------------------	-------

GRAPPA INVECCHIATA "LEON" Castagner	15.00
-------------------------------------	-------

GRAPPA INVECCHIATA "TRE SOLI TRE" Berta	15.00
---	-------

*RUM DEMERARA Sherry Wood 2003 Moon Import	15.00
--	-------

*RUM JAMAICA I Pappagalli 2007 Moon Import	18.00
--	-------

*COGNAC VSOP Francois Peyrot	15.00
------------------------------	-------

*BAS ARMAGNAC VS Castarède	12.00
----------------------------	-------

*WHISKY OBAN Single Malt 10 Years	25.00
-----------------------------------	-------

*WHISKY MACALLAN Double Cask 12 Years	25.00
---------------------------------------	-------

* la nostra selezione di distillati con sistema <i>winemotion</i>	
---	--

CAFFETTERIA

la nostra selezione di caffè e bibite biologiche

CAFFÈ ESPRESSO 100% ARABICA	3.50
-----------------------------	------

CAFFÈ ESPRESSO 100% ARABICA SHAKERATO	6.50
---------------------------------------	------

CAFFÈ ESPRESSO MAROCCHINO	4.00
---------------------------	------

CAFFÈ AMERICANO	4.50
-----------------	------

CREMA DI ORZO / GINSENG	4.50 4.50
-------------------------	-------------

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CAFFELATTE	4.50
---	------

THÈ NERO FREDDO GHIACCIO E MENTA	6.50
----------------------------------	------

CIOCCOLATA CON PANNA	6.50
----------------------	------

SUCCHI DI FRUTTA	6.50
------------------	------

BIBITE GASSATE	6.50
----------------	------

ACQUA MINERALE micro filtrata DL. 181 del 23/06/2003	3.00
--	------