



Menù **BRUNCH**

00700

Pulled Chicken Gua Bao

Soffici bao ripieni di pollo alla cacciatora con crema di peperone e polvere di olive taggiasche.

12

Tartare Roll

Croccanti cannoli di pasta phillo ripieni di tartare di controfiletto di Fassona piemontese con cialda di Parmigiano Reggiano accompagnati da maionese alle erbe.

12

Soffici pancake all'americana

accompagnati da:

~ frutti di bosco
e gelato alla vaniglia

~ banana, sciroppo d'acero,
e scaglie di cioccolato

7

Lamb Tacos

Tacos ripeni di agnello laziale cotto a bassa temperatura per otto ore e sfilacciato, aioli e pomodorini arrosto alle spezie e timo.

12

Uovo Benedicto

Uovo biologico alla benedict su crostino di pane ai cinque cereali, spinacino saltato al burro, guanciale croccante e salsa bernese.

10

New york cheesecake

con topping di:

~ carmello salato e nocciole ~ lampone e lime

7

Salmon Tacos

Tacos ripieni di tartare di salmone, guacamole, cipolla croccante e panna acida.

12

Vegan Friendly

Tradizionale hummus di ceci servito con pinimonio di verdure e focaccia al rosmarino.

8

To drink

Kombucha "Roy" 33cl

~ Pure prana
~ Lemon
~ Raspberry

6

Sidro "Birrone" 33cl

6

Vini al calice 150cl

Bollicine

Casa Gheller ~ Prosecco extra dry 11%

Bianchi

Surrau ~ Vermentino di Gallura 12,5%

Josef Wager ~ Gewurztraminer 13,5%

Rossi

Schola Sarmenti ~ Roccamora 13,5%

Rubinelli Vajol ~ Valpolicella 12,5%

5

5

6

6

6

