

BRUNCH

26€

SCEGLI IL MAIN:

- Potato bun, uovo al tegamino, provola,
coleslaw di zucchine e carote
- Open sandwich, uovo barzotto, pico de gallo,
salsa guasaca
- Uova strapazzate su pane tostato, funghi
spadellati
- Rosti di patate con pesto e fagiolini V*

SCEGLI 2 SIDES:

- Patate al cartoccio, salsa bavarese *
- Melanzana arrosto, chutney di pesca, erba
cipollina V*
- Cous cous con verdure di stagione, salsa
romesco, mandorle V

SCEGLI IL DOLCE:

- Rice pudding di mandorla e cocco, mango,
lemongrass, sesamo *V
- Danish sfogliato con pesche, ganache di yogurt
e lime (until sold out)
- Babà al rum, lemon curd, chantilly alla fava
tonka

EXTRAS

- French toast, composta di lamponi,
mousse alle arachidi +8.5
- Salmone affumicato +4.5
 - Roast beef +4.5
 - Salsa guasaca +2.8
- Pane lievito madre +2.5

SPECIALTY COFFEE

Ogni mattina un farmer si sveglia e fa del suo meglio per raccogliere ottimi chicchi.
Un roaster si sveglia e fa del suo meglio per ottenere ottimi profili aromatici.
Un barista si sveglia e fa del suo meglio per ottenere la migliore estrazione.
Ogni mattina, quando ti svegli, dai un'opportunità al loro duro lavoro: bevi caffè specialty

FILTER of the week

- Batch brew / small 3.6
/ large 4.8
- Mbohang Flores - Indonesia - Naturale Anaerobico
note di gelsomino, mirtillo, kombucha
- Asoproaaa - Costa Rica - Naturale
note di arancia, cookies, torrone
- Cold brew 4.5
- Mbohang Flores - Indonesia - Naturale Anaerobico
note di gelsomino, mirtillo, kombucha

ESPRESSO

- Corrego Das Pedras - Brasile - Naturale
note di cioccolato, ciliegia e noce candita
- Single 1.9
 - Doppio 3.6
 - Cappuccino 2.8
 - Flat white 4
 - Latte 3
 - Cortado 2.8
 - Iced latte 4
 - + Latte d'avena 0.5

Concediti la possibilità di non aggiungere zucchero al tuo caffè.
All'inizio è un po' frustrante e potresti pensare che non ci importi dei tuoi gusti.
Alla fine, però, sei tu a pagare quel caffè.
E proprio perchè ci teniamo, vogliamo che tu riceva ciò per cui hai pagato: una buona tazza di caffè perfettamente estratto dai migliori chicchi

TEA SELECTION giusmìn TEA LAB MILANO

5

- **English Breakfast**
tè nero 50% Ceylon, 25% Assam, 25% Java
- **Wu Lu**
tè verde puro cinese, sentori croccanti di erba fresca
- **Rossetto e cioccolato**
tè nero, scorze e granella di cacao, lamponi, cannella, foglie di mirtillo e more
- **Belladentro**
tisana con streghonia greca montana, menta, finocchio, foglie di citronella, eucalipto
- **Respiro**
tisana con mela, zenzero, scorza d'arancia, menta, eucalipto

COZY

- **Chai masala** 5.5
(tè Chai homemade con latte di avena)
- **Hojicha latte** 5.5
(tè verde giapponese tostato, con latte d'avena)

FRUITY

- **The freddo alla pesca homemade** 4.8
- **Spremuta di arancia fresca** 3.5
- **Limonata all'ibisco** 4.8

BOOZE

- **Gin is a woman** 10
gin, mirtillo, limone, rosmarino
- **Bloody mary** 10
vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, sale, pepe
- **Paloma** 10
tequila, pompelmo, lime

BEER - Crak Brewery

- **Pizzapils** 8
Dry Hopped Pilsner - 5.0%
- **Mundaka** 8
Session IPA - 4.6%
- **Amber after sauna** 8
Amber kellerbier - 4.6%

WINE LIST



Alla mescita

6-9



Zuzù 2022

Azienda Franchina e Giarone / Trebbiano Modenese / Italia, Emilia Romagna

38



Mercenario 2021

Fazenda Augalevada / Treixadura, Palomino, Albarino / Spagna, Galizia

40



"N°16" 2021

Peter Lauer / Riesling / Germania, Mosella

40



G23

Cantina Criante / Grillo / Italia, Sicilia

35



Bulgarelli 2010

Cantina Ficomontanino / Sangiovese / Italia, Toscana

32



Dinamica 2022

Filipa Pato / Baga / Portogallo, Bical

38