

# BREAKFAST & LUNCH

Consigliamo di ordinare 1 main e 1 side a persona

## Main

- Potato bun homemade, uova al tegamino, cardoncelli, salsa burger, spinacino 13
- Tortilla di uova e patate con carciofi, dressing all'arancia e miso, sommacco 12
- Roti sfogliato, agnello stufato, bietolina agrodolce, coulis di kiwi speziato 14
- Pulled pork sandwich, finocchi alla paprika, mostarda di pere 14
- Salmone affumicato, mela verde al cardamomo, tuorlo marinato, burro montato alle erbe ⑩ 14
- Pavé di patate, vichyssoise, limone nero ④ ⑩ 13

## Sides

- Finocchio al gratin, crema di pane al caffè e liquirizia ④ 8
- Minestrone di verdure, sedano marinato, alga nori ④ 8
- Cavolo cappuccio viola, salsa di noci e mandarino, rafano ④ ⑩ 8
- Scarola ripiena di pomodori secchi e pinoli, cedro, chutney di uvetta, katsuobushi ⑩ 8

## Sweet

- French toast, marmellata di arance amare, gelato allo yogurt, cialda di semi di zucca 12
- Porridge al cacao, frutti rossi, granola homemade ④ 11
- Pumpkin spice bread, ganache al cioccolato e caffè, croccante al cacao ⑩ 6
- Pane a lievito madre homemade con burro e:  
- marmellata di arance amare 7  
- confettura di lamponi

## Viennoiserie (until sold out)

- Cruffin con pralinato alla nocciola, confettura di lamponi, crema mousseline 3.5
- Pain Suisse 3
- Croissant + crema pasticcera 2.5 +0.3
- Bun al cardamomo e limone nero 3

Pane a lievito madre homemade extra +2.5

Servizio 1.5

I nostri pani e sfogliati sono fatti usando esclusivamente lievito madre e farine biologiche provenienti da mulini italiani

# SPECIALTY COFFEE

## FILTER OF THE WEEK

- Batch brew / small 3.6  
/ large 4.8

- FATHER CARPENTER  
Githembe - Kenya - Lavato  
mora, prugna, lime

- SANTA ROMERO  
Diofanor - Colombia - Naturale  
frutta rossa, cacao, ibisco

- V60 / 200ml 6  
/ 300ml 10

- SANTA ROMERO  
Diofanor - Colombia - Naturale  
frutta rossa, cacao, ibisco

- THREE MARKS  
Nestor Lassos - Colombia - Naturale  
frutta rossa, ananas, vaniglia

## ESPRESSO

- HARMONY  
Piendamò - Colombia - Lavato  
note di arancia, prugna, zucchero di canna

- 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

## TEA SELECTION giusmin 5

- **English Breakfast**  
tè nero 50% Ceylon, 25% Assam, 25% Java
- **Ceylon Green**  
tè verde puro dello Sri Lanka, sentori vivaci di albicocca
- **Rossetto e cioccolato**  
tè nero, scorze e granella di cacao, lamponi, cannella, foglie di mirtillo e more
- **Pumpkin pie**  
tisana con carota, rooibos verde, cubetti di zucca, mela, papaya, zenzero, cannella
- **Belladentro**  
tisana con stregonia greca montana, menta, finocchio, foglie di citronella, eucalipto
- **Respiro**  
tisana con mela, zenzero, scorza d'arancia, menta, eucalipto

## COZY

- Chai masala (homemade) 5.5
- Hojicha latte 5.5  
(tè verde giapponese tostato, con latte d'avena)
- Cioccolata calda 4.8

## BIRRA - CRAK BREWERY

- Amber after sauna 8  
Amber Kellerbier - 6.0%
- Mundaka 8  
Session IPA - 4.6%
- Calimax 8  
Specialty coffee Stout - 6.5%

## FRUITY

- Succo di mele di montagna 4.8
- Succo di luppolo e mela 4.8
- Spremuta d'arancia fresca 3.5
- Acqua microfiltrata 0.75l 1.5

# VINO

## BOLLE

- Prosecco Col Fondo  
Ca' dei Zago - Glera - Italia, Veneto 6/28
- 3B Rose  
Filipa Pato - Baga, Bical - Portugal, Bairrada 7/33
- Champagne Le Talus de Saint Prix Extra Brut  
Jeuniaux Robin - Meunier, Pinot Noir - Francia 71

## BIANCHI

- Fass 25 2021  
Peter Lauer - Riesling - Germania, Saar 8/37
- Arbois Chardonnay Jurassique 2020  
Domaine de la Renardiere - Chardonnay - Francia, Jura 10/49

## ROSSI

- Rasteau Les Adres 2018  
Domaine du Trapadis - Grenache, Syrah, Mourvedre - Francia, Rhone Valley 8/39
- Melogna 2021  
Monte di Grazia - Piediroso, Tintore - Italia, Campania 6/27

## DOLCE

- Madeira "Rainwater" 5 yo  
Barbeito - Tinta Negra, Verdelho - Portogallo, Madeira 6/29