

BRUNCH

26€

SCEGLI IL MAIN:

- Potato bun homemade, uovo al tegamino, spinaci, provola, salsa quemada
- Tortilla “alla cantonese”, salsa bernese allo zenzero, riso soffiato
- Uova strapazzate su pane tostato, asparagi, cipollotto fritto
- Rosti di patate con pesto e fagiolini V*

SCEGLI 2 SIDES:

- Patate al cartoccio, salsa bavarese *
- Agretti con ceci ripassati, dressing al mandarino, sesamo V*
- Cardoncelli arrosto, salsa alle mandorle, semi di cumino nero, rafano V*

SCEGLI IL DOLCE:

- Burnt basque cheesecake, lemon curd *
- Danish con mele, crema alla camomilla, crumble speziato (until sold out)
- Carrot cake, namelaka al cioccolato bianco e lime *

.....

EXTRAS

- French toast, composta di lamponi, mousse alle arachidi +8.5
 - Salmone affumicato +4.5
 - Pulled pork +4.5
 - Smashed avocado +2.8
 - Pane a lievito madre +2.5
-

SPECIALTY COFFEE

Ci concentriamo sulla ricerca di chicchi della massima qualità, sul commercio diretto e pratiche di acquisto etiche
Siamo orgogliosi di collaborare con le migliori roasteries di specialty coffee di tutto il mondo

FILTER of the week

- Batch brew / small 3.6
/ large 4.8
- FATHER CARPENTER
Githembe - Kenya - Lavato
more, prugna, lime
- SANTA ROMERO
Diofanor - Colombia - Naturale
frutti rossi, cacao, ibisco
- Cold brew 4.5
- FATHER CARPENTER
Githembe - Kenya - Lavato
more, prugna, lime

ESPRESSO

- HYGGE
Pedro Garcia - Perù - Lavato
mandarino, cioccolato fondente, mela
- 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

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

BEER - Crak Brewery

- **Pizzapils** 8
Dry-Hopped Pilsner - 5.0%
- **Mundaka IPA** 8
Session IPA - 4.6%
- **Amber after sauna** 8
Kellerbier - 6.0%

BOOZE

- **Paloma** 10
tequila, pompelmo, lime
- **Bloody mary** 10
- **Gin is a woman** 10
gin, limone, sciroppo di mirtillo, rosmarino

FRUITY

- **Limonata alla pesca homemade** 4.8
- **Succo di mele e luppolo** 4.8
- **Spremuta d'arancia fresca** 3.5

WINE LIST



Alla mescita

6-8



Niente Panico 2021

Azienda Criante / Catarratto / Italia, Sicilia

30



Champagne Le Talus de Saint Prix Extra Brut

Jeunaux Robin / Meunier, Pinot Noir / France

71



Adele 2022

Eric Texier / Clairette / Francia, Brézème

35



Albamar 2022

Bodegas Albamar / Albarino / Spagna, Galizia

40



Accamilla 2021

Azienda Camerlengo / Malvasia / Italia, Basilicata

42



Dinamica 2022

Filipa Pato / Baga / Portogallo, Barreira

33



Biagio Antico 2021

Cantina Ancarani / Sangiovese / Italia, Emilia Romagna

32



(Not That Sweet) Madeira "Rainwater" 5 yo

Barbello / Tinta Negra, Verdelho / Portugal, Madeira

32