

BREAKFAST & LUNCH

Consigliamo di ordinare 1 main e 1 side a persona

Main

- Potato bun homemade, uova al tegamino, spinaci, provola affumicata, cipolla crispy, salsa quemada 13
- ☉ - Tortilla "alla cantonese", salsa olandese allo zenzero, cialda di riso 13
- ☉ - Salmone affumicato, salsa guasaca, olive nere, rucola e crescenza 15
- ☉ - Roast beef al fieno, maionese al prezzemolo, pinoli tostati, capperi caramellati, rafano 15
- Petto di pollo alla Caesar, bacon croccante, salsa al parmigiano, misticanza 14
- ☉ - Ricciola scottata e in tartare, salsa pil-pil, cime di rapa, olio hong you, sesamo 18
- ☉☉ - Cardoncelli arrosto, latte di mandorla ai porcini, agretti, semi di cumino nero 14

Sides

- ☉ - Cicoria ripassata, alici marinate, rabarbaro 9
- ☉☉ - Asparagi arrosto, salsa thai 10
- ☉☉ - Spaghettoni di riso mantecati a freddo con salsa satay, carciofi fritti, yuzu kosho 10
- ☉☉ - Potato salad, fagiolini, riso soffiato 8

Sweet

- French toast, coulis di passion fruit, gelato alle arachidi 12
- ☉☉ - Porridge d'avena e semi di chia, fragole, rabarbaro, semi tostati 11
- ☉☉ - Carrot cake, namelaka al lime e cioccolato bianco, olio d'oliva 6
- ☉☉ - Burnt basque cheesecake, lemon curd 7
- Pane a lievito madre homemade con burro e:
 - marmellata di mirtilli 7
 - marmellata di fragole e rabarbaro

Viennoiserie (until sold out)

- Cruffin con marmellata di mirtilli, chantilly al pepe di Timut 3.5
- Pain au chocolat 3
- Croissant + crema pasticcera 2.5 +0.3
- Bun al cardamomo e limone nero 3
- Danish sfogliato con mele, crema alla camomilla, crumble speziato 4

Pane a lievito madre homemade extra +2.5

Servizio 1.5

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

- V60 / 300ml 7

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

- SANTA ROMERO
Ancestro - Colombia - Honey
zucchero di canna, miele, amaretto

- Cold brew 4.5

- HYGGE
La Cristalina - Colombia - Naturale Anaerobico
arancia, amarena, cacao

ESPRESSO - we roast our own!

Pedro Garcia - Perù - Lavato
note di cioccolato fondente, mela, mandarino

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

BIRRA - Crak Brewery

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

BOOZE

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

FRUITY

- **Limonata alla pesca homemade** 4.8
- **Spremuta d'arancia fresca** 3.5

- **Acqua microfiltrata 0.75l** 1.5

WINE LIST



Alla mescita

6-8



Zuzù 2022

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

38



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



Langhe rosso 2021

Azienda Camparo / Barbera, Dolcetto, Nebbiolo / Italia, Piemonte

32