

BRUNCH

26€

SCEGLI IL MAIN:

- Potato bun, uovo al tegamino, misticanza, provola, salsa quemada, cipolla caramellata
- Tortilla spagnola con uova e patate, zucchine alla scapece, sriracha ☯
- 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, dressing alla tahina, menta, pesche V☯
- Cous cous con verdure, olive taggiasche, salsa romesco, mandorle V

SCEGLI IL DOLCE:

- Rice pudding di mandorla e cocco, mango, lemongrass, sesamo ☯V
- Danish sfogliato con albicocche, cremoso alla fava tonka (until sold out)
- Cookie sandwich, cream cheese, scaglie di cioccolato fondente 76% Nicaragua

.....

EXTRAS

- French toast, composta di lamponi, mousse alle arachidi +8.5
 - Salmone affumicato +4.5
 - Roast beef +4.5
 - Smashed avocado +2.8
 - Pane a 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
- La Cristalina - Colombia - Naturale Anaerobico
note di amarena, arancia rossa, cacao
- Asoproaaa - Costa Rica - Naturale
note di arancia, cookies, torrone
- Cold brew 4.5
- Asoproaaa - Costa Rica - Naturale
note di arancia, cookies, torrone

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 giusmin TEA LAB MILANO

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
(tè Chai homemade con latte di mandorla)
- **Hojicha latte** 5.5
(tè 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
Amber Kellerbier - 6.0%

FRUITY

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

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



Accamilla 2021

Azienda Camerlengo / Malvasia / Italia, Basilicata

42



Bulgarelli 2010

Cantina Ficomontanino / Sangiovese / Italia, Toscana

32



Dinamica 2022

Filipa Pato / Baga / Portogallo, Bical

38