



IL CAFFÈ È UN ABBRACCIO FORMATO TAZZINA! LASCIATI AVVOLGERE DAL NOSTRO CALORE

COFFEE MOMENTS

- Cold brew:** € 3,00
Caffè estratto a freddo lasciato in infusione per 10h. Simile ad un caffè americano, ma con l'utilizzo di caffè specialty (caffè super pregiato di qualità arabica superiore)
- Leccese:** Espresso, sciropo di latte di mandorla e ghiaccio € 3,50
- Cappuccino freddo XL:** espresso e crema di latte freddo € 3,50
- Cioko cappuccino:** espresso, crema di latte freddo e topping al cioccolato/nutella € 4,50

ICED LATTE € 4,80

- Matcha latte:** Latte freddo con polvere di matcha
- Bloody Mary:** Latte freddo ai frutti sotto bosco e panna montata
- Bounty latte:** Latte freddo al cocco, long black, topping al cioccolato e panna montata
- Caramel latte:** Latte freddo al caramello salato, long black, topping al cioccolato e panna montata

TÈ, INFUSI E VITAMINE

- Il profumato:** Infuso freddo di frutti di sotto bosco € 4,50
- Il fresco:** Tè verde freddo, lime, menta e acqua di cocco € 4,00
- Spremuta d'arancia** € 4,00
- Centrifuga Bomba C:** Arancia, mela, zenzero e cannella € 6,00

ANALCOLICI

- Il siciliano:** con sciroppo al mandarino, succo d'arancia, succo d'ananas e succo di limone € 7,00
- L'estivo:** con sciroppo alla pesca, succo di limone, succo di mela € 7,00
- Spritz analcolico:** Aperol alcool free e soda € 7,00

APERIBRUNCH

- Cocktail Mimosa:** Arancia e prosecco € 6,00
- Cocktail Bellini:** Pesca e prosecco € 6,00
- Spritz del paladino:** Vermouth aromatizzato al pepe rosa, Aperol, prosecco, soda € 8,00

NETTARI

Super concentrati di frutta (70%) con solo il 2% di zucchero da piccoli produttori locali

Albicocca/fragola/pera/pesca € 4,50

Mirtillo € 5,50

Lampone € 6,50

CAFFETTERIA

ABBRUNCIAMOCI!

EXCLUSIVE BRUNCH – PER 2 PERSONE

€25,00 CAD.

- **Choco avocado sandwich:** salmone affumicato, avocado a fette, formaggio spalmabile, pomodorini confit ed erba cipollina.
- **Uova strapazzate** soffici con bacon croccante servite con pane tostato, burro montato, salsa olandese all'erba cipollina.
- **Yogurt bianco** con granola homemade e frutta fresca di stagione.
- **Brioche salata** con fesa di tacchino arrosto, la nostra maionese e insalatina.
- **French toast** infornato con gelato al fior di latte, marmellata ai frutti rossi e pesche grigliate



EXCLUSIVE BRUNCH

UN VIAGGIO NEL GUSTO...

OGNI PIATTO È PREPARATO EXPRESSO CON INGREDIENTI FRESCHI E HOME MADE

 **Santorini eggs (Grecia):** € 9,00
Uova all'occhio di bue su crema di hummus di ceci, pomodorini arrostiti, cipolla in agrodolce, olive, insalatina fresca, paprika, semi tostati e pane tostato

Omelette (France): € 8,50
Omelette portafoglio con formaggio brie cremoso, zucchine arrostite, pomodorini freschi e insalatina, servita con pane tostato.

Huevos Rancheros (Mexico): € 11,00
Uova fritte, bacon croccante, avocado a fette, pico de gallo (pomodorini, aglio, lime e scalogno), insalatina, pimentón (paprika affumicata) e pane tostato.

Anda curry (India): € 8,50
Uova morbide avvolte in una salsa cremosa al curry speziata servite con pane tostato.

Italian style: € 9,00
Uova strapazzate soffici servite con bacon croccante, burro montato, salsa all'erba cipollina e pane tostato. (variante con salmone affumicato +€3)

Nordic eggs (Finlandia): € 11,50
Uova all'occhio di bue su yogurt greco, salmone affumicato, erba cipollina e finocchietto fresco servito con pane tostato



HUEVOS RANCHEROS

UOVA NEL MONDO

SANDWICH E BAGEL



Clubby:

€ 12,00

Fesa di tacchino arrosto, pomodoro fresco, uovo, bacon croccante, lattughino e mayo.
(versione bagel + 1,50€)

Pulled chicken:

€ 11,00

Pollo sfilacciato cotto lentamente, salsa yogurt alle erbe, cipolla rossa in agrodolce, insalata croccante e carote. (Aggiunta di bacon + 2€)
(versione bagel + 1,50€)



Green Lover:

€ 10,00

Avocado a fette, zucchine grigliate, formaggio spalmabile, lattuga fresca e pesto leggero.
(versione bagel + 1,50€)

OPEN TOAST



Honey:

€ 11,50

Burrata cremosa, prosciutto crudo, pesche, miele e peperoncino.

Perfect Avocado:

€ 12,50

Tartare di avocado, uova strapazzate, bacon croccante ed erba cipollina.
(variante con salmone affumicato +€3)



Pink Hummus:

€ 10,50

Crema hummus di ceci alla barbabietola, avocado a fette, pomodorini confit e semi tostati.
(Aggiunta di feta +1,50€)

Choco Avocado:

€ 14,50

Salmone affumicato, avocado, formaggio spalmabile, pomodorini confit e semi tostati.
(Si consiglia l'aggiunta di uovo +€1)

CLUBBY

PINK HUMMUS

PIATTI SALATI



Vegetariano



Vegano

N.B. È A DISPOSIZIONE IL MENU' ALLERGENI PER CHI
HA INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE

BRUNCH EVERY DAY

DALLE 9:30 ALLE 14:30

BOWL GOLOSE TAZZE PER SENTIRSI COME A CASA!

 **Berry bowl:** € 9,00
Yogurt bianco, frutta mista di stagione e granola.

Tropical bowl: € 9,00
Yogurt bianco, mango, lamponi, scaglie di cocco, granola e cioccolato fondente.

Energy bowl: € 9,50
Yogurt greco, burro d'arachidi, banana, mirtilli e granola.

PANCAKE E WAFFLE

FARINA, UOVA, LATTE E BURRO SI UNISCONO PER FORMARE DELIZIOSI E SOFFICI DOLCETTI

 **Greco:** € 8,50
Yogurt greco, pesche, miele, granola homemade e zest di lime.

Sprint: € 8,50
Pancake con marmellata ai frutti rossi, burro d'arachidi, banana e granola sbriciolata.

Oh my lord: € 9,00
Crema al cioccolato bianco, mango fresco, cocco in scaglie e salsa ai frutti tropicali.

Basic: € 11,00
Frutta fresca di stagione e sciroppo d'acero/nutella/marmellata



GRECO

ENERGY BOWL



PANCAKE & BOWLS

LA FELICITÀ HA IL SAPORE DEL BRUNCH!

FRENCH TOAST

NON CI SONO PAROLE... DEVASTANTE!

 **Lo spagnolo:** € 11,00
French Toast infornato farcito con composta ai
frutti rossi, crema pasticcera caramellata e frutti
rossi freschi.

L'Italiano: € 11,50
French Toast infornato con frutta fresca di
stagione, sciroppo d'acero e panna montata.

Il giapponese: € 14,00
French Toast infornato, con namelaka
(crema) al pistacchio, frutti rossi
freschi e gelato al fiordilatte.

DOLCEZZE LA SEMPLICITÀ IN UN PIATTO

 **Cheesecake scomposta:** € 7,50
Crumble alla sbrisolona, mouse allo yogurt e
composta di frutti rossi.

Essenza di cioccolato: € 8,00
Brownie vegano al cioccolato fondente con frutti
rossi e coulis.

Della nonna: € 9,50
Pane antico ai 5 cereali con yogurt greco, pesca,
lamponi, miele e granella di nocciole.

Lo U.S.A: € 7,50
Bagel con burro d'arachidi, marmellata ai
frutti rossi.

Brioche Gourmet fragolina: € 5,50
Crema pasticcera, fragole, riccioli di
cioccolato fondente.

Brioche Gourmet pistacchiosa: € 5,50
Crema al pistacchio, lamponi, granella di
pistacchi.

Macedonia € 5,50

LO SPAGNOLO



BAKERY

DELLA NONNA

IL BRUNCH COME PIACE A NOI...

SCEGLI IL TUO MENÙ E LASCIATI TRAVOLGERE



EASY BRUNCH

€ 13,00

- **Pancake** soffici con **sciropo d'acero/nutella/marmellata** e zucchero a velo
- **Sandwich** tostato farcito con **prosciutto cotto** e **Emmenthal** filante
- **Yogurt** bianco con **granola** homemade
- (Aggiunta di **frutta fresca** di stagione con limone e zucchero + €3,00)

AMERICAN BRUNCH

€ 15,50

- **Uova strapazzate** soffici/occhio di bue, servite con pane tostato, **bacon**, burro montato e salsa olandese all'erba cipollina (**Variante con salmone affumicato +3€**)
- **Sandwich** tostato, farcito con **prosciutto cotto** e **Emmenthal** filante
- **Yogurt** bianco con **granola** homemade
- (Aggiunta di **frutta fresca** di stagione con limone e zucchero + €3,00)



VEGAN BRUNCH

€ 16,50

- **Pane integrale tostato** con composta all'albicocca, banana e granola sbriciolata
- **Bagel** con crema di hummus alla barbabietola, zucchine grigliate, pomodorini confit, insalatina e semi tostati
- **Brownie** vegano al cioccolato fondente con frutti rossi e coulis

BERGHEM BRUNCH

€ 17,00

- **Crespelle salate** di mais rustico bergamasco con soffice **crema al caprino**, **salame croccante** e **rucola fresca**
- **Ol ciareghì**: uovo al tegamino cotto con burro fuso alla salvia, servito con pane tostato
- **Cheesecake scomposta** con crumble alla sbrisolona, mouse allo yogurt e composta di frutti rossi della Val Brembana



NESSUNO RESTA SENZA BRUNCH

PIATTI SALATI



Beet hummus:

€ 12,50

Pane tostato gluten free con hummus di ceci alla barbabietola, avocado a fette, pomodorini confit e semi tostati.

The Best:

€ 13,50

Tartare di avocado, uova strapazzate soffici, bacon croccante ed erba cipollina, servito su pane tostato gluten free. (Variante con salmone affumicato +3€)

Triple Club:

€ 14,00

Sandwich con tacchino, mayo, insalata, pomodori, bacon e uovo.

Avocado Time:

€ 16,00

Fetta di pane tostato gluten free con crema di avocado, pomodorini confit e salmone affumicato, guarnito con semi tostati. (Extra egg +1€)

Buenos Días México:

€ 13,00

Uova fritte, bacon croccante, avocado a fette, pico de gallo (pomodorini, aglio, lime e scalogno), insalatina, pimentón (paprika affumicata) e pane tostato gluten free.

Eggs Lover:

€ 11,00

Uova strapazzate soffici con bacon croccante, pane tostato gluten free insalatina fresca.

PIATTI DOLCI

Pesca nera:

€ 10,00

Pancake con cioccolato fondente fuso, pesche, mandorle tostate e menta fresca.

Banana Crunch:

€ 10,00

Pancake con marmellata ai frutti rossi, burro d'arachidi, banana fresca e granola croccante.

Fruit Lover:

€ 12,50

Pancake con frutta fresca di stagione e sciroppo d'acero/nutella/marmellata.

Sweet berry:

€ 10,00

Pancake con sciroppo home ai frutti di bosco, fragole fresche e scaglie di cioccolato fondente.

PICCOLE DOLCEZZE

- **Sandwich** con burro d'arachidi e **marmellata** di frutti rossi € 8,00
- **Brownie** al cioccolato senza glutine servito con **frutti rossi** € 8,00
- **Biscottone** soffice con farina di **cocco** e cioccolato € 5,00

QUESTO LOCALE NON È PREDISPOSTO PER PREPARAZIONI SENZA GLUTINE,
PERTANTO NON SI ESCLUDE EVENTUALE CONTAMINAZIONE CROCIATA

N.B. È A DISPOSIZIONE IL MENÙ ALLERGENI PER CHI HA INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE

NO LATTOSIO
NO GLUTINE