

MENU BRUNCH

SABATO E DOMENICA: 11:30 | 13:30 - 14:00 | 16:00

EGGS BENEDICT 13€

uova poché su pane sourdough tostato
homemade, bacon affumicato e salsa olandese
(+3€ aggiunta avocado)

EGGS ROYALE 15€

uova poché su pane sourdough tostato
homemade, salmone affumicato e
salsa olandese (+3€ aggiunta avocado)

EGGS & AVOCADO 13€ (v)

uova poché su pane sourdough tostato
homemade, avocado e salsa olandese

SCONES SALATI 14€

tipici paninetti scozzese serviti con cream cheese,
avocado e salmone affumicato

BAGEL & EGGS 12€ (v)

uova strapazzate, cream cheese e insalatina con
datterini, olive e dressing

BAGEL & SALMON 15€

salmone affumicato scozzese, cream cheese,
insalatina con datterini, olive e dressing

FRENCH TOAST 14€

pane tostato inzuppato in uova sbattute con
cannella e latte servito con crunchy bacon,
sciroppo d'acero e mirtilli

FULL BREAKFAST 21€

piatto unico con salsiccia, bacon, pomodori
arrostiti, hash browns, uovo all'occhio di bue,
funghi, 'heinz baked beans' e pane homemade al
lievito madre tostato

PATATINE RUSTICHE 6.5€

con buccia a doppia cottura
tagliate a mano

ZUCCHINE JULIENNE 6€

julienne di zucchine
pastellate e fritte

HALLOUMI FRIES 10€

bastoncini di formaggio cipriota fritti
serviti con riduzione al balsamico

VEGETARIAN FULL BREAKFAST 21€ (v)

piatto con salsiccia veggie BeyondMeat, pomodori
arrostiti, hash browns, uovo all'occhio di bue, funghi,
'heinz baked beans', pane al lievito madre tostato

SALT BURGER 20€

pan brioche con hamburger bovino 250gr, salsa
burger, bacon croccante, cheddar, cipolle
caramellate, pomodoro, lattuga e patatine

CHICKEN CAESAR BURGER 20€

pan brioche con pollo grill, salsa caesar, scaglie
di parmigiano, bacon croccante, pomodoro,
lattuga e patatine

VEGGIE BURGER 20€ (v)

pan brioche con Beyond Burger, salsa burger,
cheddar, cipolle caramellate, pomodoro,
lattuga e patatine

CHICKEN CAESAR SALAD 15€

insalata romana, pollo grill, crostini, uovo
poché, scaglie di parmigiano, bacon
croccante e salsa caesar

PRAWN CAESAR SALAD 16€

insalata romana, gamberoni grigliati, crostini,
uovo poché, scaglie di parmigiano, bacon
croccante e salsa caesar

VEGGIE CHICKEN CAESAR SALAD 15€

insalata romana, veggie pollo, crostini, uovo
poché, scaglie di parmigiano e salsa caesar

'SALT' SALAD 10€ (v)

insalata con datterini, carote julienne, brunoise di
barbabietola, vinagrette, erba cipollina noci e olive

+ pollo grill 5€

+ planted chicken (v) 5€

+ gamberoni grill
6€

+ halloumi grill (v) 5€

SWEETS

PANCAKES CALDI 10€

due pancakes caldi serviti con sciroppo d'acero e
frutta fresca di stagione (aggiunta nutella +2€)

AMERICAN WAFFLES

servito caldo in 2 versioni;

- burro di arachidi, nutella e banana 13€
- sciroppo d'acero, mascarpone, frutti di bosco 12€

SCONES DOLCI 10€

tipica colazione scozzese a base di paninetti
lievitati serviti con burro, marmellate, crema al
mascarpone e frutti di bosco

PORRIDGE & BERRIES 8€

porridge caldo con frutti di bosco e sciroppo d'acero

PROTEIN PORRIDGE 10€

con burro di arachidi, nutella, banana e noci pecan

YOGURT GRECO E GRANOLA 10€

yogurt greco servito con granola, miele, coulis di
frutti rossi e frutta fresca

HOMEMADE CAKES:

BROWNIE al cioccolato fondente e noci con gelato al
biscotto di zenzero su velo di burro di arachidi - 9€

BLONDIE al cioccolato bianco e caramello con gelato
al biscotto di zenzero su burro di arachidi - 9€

PAVLOVA, meringa morbida con crema al
mascarpone e frutti di bosco freschi - 8€

TARTE TATIN, monoporzione di sfoglia e mele
caramellate servite con gelato alla crema - 9€

GELATO AL PISTACCHIO SALATO servito con lingue
di gatto e polvere di pistacchio - 8€

DRINKS

COFFEE

espresso 2€
espresso macchiato 2.2€
doppio 3.5€
americano french press 3.5€
marocchino 2.4€
cappuccino 2.5€
flat white 3.5€
latte macchiato 2.8€
matcha latte 3.5€
decaffeinato 2.5€
ginseng / ginseng grande 2€ / 2.5€
orzo / orzo grande 2€ / 2.5€
cappuccino ginseng / orzo 2.7€
cioccolata / con panna 4€ / 4.5€
LATTE VEGETALE soia o avena 0.50€

TEA & HERBAL TEA 4.5€ DAMMAN - FRERES

EARL GREY YIN ZHEN
tè nero e bergamotto

BREAKFAST
tè nero

JARDIN BLEU
tè nero con frutti rossi e fiori

BALI
tè verde con gelsomino, pesca e pompelmo

PASSION FRAMBOISE
infuso al frutto della passione e lampone

DU BERGER
tisana alla verbena, fiore di lime, menta, citronella

ORIENTAL
rooibos aromatico

CAMOMILLA
tisana alla camomilla

SOFT DRINKS

spremuta di arancia fresca 6€
spremuta di pompelmo fresco 6€
spremuta di melograno fresco 7€
succo di mela puro BIO 5€
bibite lurisia & fever tree 4€
chinotto, aranciata, limonata, tonica, ginger beer
coca cola / coca zero (in vetro) 4€
lemonsoda 4€
GIMBER SHOT 30ml (zenzero) 4€
acqua microfiltrata 0.75cl 2€

BEER & CIDER

ichnusa non filtrata 33cl 5€
messina cristalli di sale 33cl 5€
hoegarden blanche 33cl 5€
birra scozzese BREWDOG 33cl 6€
ELVIS JUICE - IPA 6.5% (ambrata)
DEAD PONY CLUB SESSION IPA 3,8% (bionda)
PUNK IPA POST MODERN CLASSIC 5.4% (ambrata)
HAZY JANE NEW ENGLAND IPA 5% (bionda)

COCKTAILS

Sophy berry 10€
(vodka, frutti rossi, lime, albume)

Oliver Gin 10€
(gin, sambuco, lime, tonica)

Bloody Mary 10€
(vodka, pomodoro, limone, salsa worchestershire, tabasco, pepe, sale)

Salt Mimosa 6.5€
(prosecco, spremuta di arancia fresca)

Pink Lady - alcohol free 9€
(mela, mirtillo, zenzero, lime, tonica, albume)

BOLLICINE

Prosecco Millesimato 6€ / 23€

Prosecco Extra Dry 6€ / 26€

Franciacorta Satèn 9€ / 40€

Champagne Forget Chemin Rosè 13€/57€

Champagne Forget Chemin Carte Blanche 13€/55€