

Brunch Menu

Salato / Savory

Fatti in Casa – €5

Pane, Burro e Marmellata

Homemade: Bread, Butter and Jam (Allergeni/ Allergens: 1,7,8,11)

Uova – €12

Uova strapazzate - servite con bacon croccante

Scrambled eggs – with crispy bacon (Allergeni/ Allergens:1, 3, 7, 8,11)

Uova alla Benedict con salsa Bernese - servito su pane tostato

Eggs Benedict with Béarnaise sauce – served on toasted bread (Allergeni/ Allergens: 1, 3, 7, 8, 11, 12)

Uova all'occhio di bue - con insalata di stagione e pane tostato

Sunny-side up eggs – with seasonal salad and toasted bread (Allergeni/ Allergens: 1, 3, 7, 8, 11)

Omelette - €1.5 per ingrediente extra (pomodoro, prosciutto, formaggio, funghi, spinaci, cipolle)

€1.5 per extra ingredient (tomato, ham, cheese, mushrooms, spinach, onions) (Allergeni/ Allergens: 1, 3, 7, 8, 11)

Byrek – €8

Pasta sfoglia con ripieno a scelta / *Flaky pastry with your choice of filling:*

Ricotta & spinaci – ricotta cremosa con foglie fresche di spinaci

Ricotta & spinach (Allergeni/ Allergens: 1, 3, 7)

Pomodoro & cipolla – pomodori ciliegino arrostiti e cipolle brasate

Tomato & onion (Allergeni/ Allergens: 1, 3, 7)

Avocado Toast – €15

Con bacon croccante

With crispy bacon (Allergeni/ Allergens: 1 7,8,11)

Con salmone affumicato

With smoked salmon (Allergeni/ Allergens: 1,4,7,8,,11)

Vegetariano – con pomodorini e uova strapazzate

Vegetarian – with cherry tomatoes and scrambled eggs (Allergeni/ Allergens: 1,7,8,11)

Crudo e Melone – €16

Prosciutto and Melon

Bruschetta – €16

Pomodorini ciliegini bicolore, olio extravergine d'oliva spremuto a freddo, aglio e foglie di basilico fresco su una fetta di pane fatto in casa e appena sfornato

Cherry tomatoes, cold-pressed extra virgin olive oil, garlic and fresh basil leaves on a slice of homemade, freshly baked bread. (Allergeni / Allergens: 1,7, 8,11)

Caprese – €9

Caprese con pomodoro e mozzarella

Caprese Salad with tomato and mozzarella cheese (Allergeni / Allergens: 7)

Tagliatelle alla Chitarra Fatte in Casa – €16

Servita con salsa del giorno

Homemade Tagliatelle: served with the sauce of the day (Allergeni / Allergens: 1,3))

Ravioli – €18

Ravioli fatti a mano secondo la ricetta di Rosa, ripieni di ricotta, pesto di basilico e Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, serviti con salsa burro e salvia
Handmade Ravioli, filled with ricotta, basil pesto and aged Parmigiano Reggiano, served with butter and sage sauce (Allergeni / Allergens: 1,3,5,7,8)

Rosa's Rainbow – €10

Un mix colorato di verdure e frutta di stagione arrostiti
A colourful mix of roasted seasonal vegetables and fruit

Insalata del Giorno – €7

Insalata fresca con ingredienti di stagione, servita con crostini di pane fatti in casa
Fresh seasonal salad served with homemade croutons (Allergeni / Allergens: 1,3,7,8,11)

French Toast – €12

Dolce – con frutti di bosco freschi e zucchero a velo
Sweet – with fresh berries and powdered sugar (Allergeni / Allergens: 1,3,7,8,11)

Salato – con bacon croccante e formaggio feta
Savory – with crispy bacon and feta cheese (Allergeni / Allergens: 1,3,7,8,11)

Dolce / Sweet

Brioche Ripiena – €5

Dolce – brioche appena sfornata, riempita con marmellata fatta in casa/
Nutella/ miele o crema di pistacchio
Sweet – freshly baked brioche filled with homemade jam/ Nutella/ organic honey or
pistachio cream (Allergeni / Allergens: 1,3,6,7,8,11)

Salata – con prosciutto crudo e formaggio Asiago DOP
Savory – with prosciutto and Asiago DOP cheese (Allergeni / Allergens: 1,3,6,7,8,11)

Torta del Giorno – €6

Una fetta di torta di nostra produzione appena sfornata
Slice of our freshly baked cake of the day (Allergeni / Allergens: 1,3,7,8)

Macedonia di Frutta – €8

Un mix rinfrescante di frutta di stagione, con miele e menta fresca
Refreshing mix of seasonal fruit, served with honey and fresh mint

Coppa Gelato – €10

Tre gusti di gelato artigianale
Three scoops of artisanal ice cream (Allergeni / Allergens: 7)

Granola & Yogurt – €9

Yogurt cremoso con granola croccante, frutta fresca e miele biologico
Creamy yogurt with crunchy granola, fresh fruit and organic honey (Allergeni / Allergens: 1,7,8)

Pancake – €12

Pancakes soffici con zucchero a velo, frutti di bosco e sciroppo d'acero
Fluffy pancakes with powdered sugar, fresh berries and maple syrup (Allergeni / Allergens: 1,3,7)

Waffles – €14

Waffle dorato con panna montata, frutta fresca di stagione e frutta secca
Golden waffle with whipped cream, seasonal fresh fruit and nuts (Allergeni / Allergens: 1,3,7,8)

Tiramisu – €8

Tiramisù fatto in casa da Rosa, secondo la ricetta tradizionale trevigiana del 1955
Homemade Tiramisù by Rosa, based on the traditional 1955 Treviso recipe (Allergeni / Allergens: 1,3,6,7,8,10)