



Chocolat

COCKTAIL BAR AND FOOD

Cafe

IL CAFFÈ È UN ABBRACCIO FORMATO TAZZINA!

LASCIATI AVVOLGERE DAL NOSTRO CALORE

COFFEE MOMENTS

Cold brew: 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)	€ 2,80
Leccese: Espresso, sciroppo di latte di mandorla e ghiaccio	€ 3,00
Cappuccino freddo XL: espresso e crema di latte freddo	€ 3,50
Cioko cappuccino: espresso, crema di latte freddo e topping al cioccolato/nutella	€ 4,00

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

THE, INFUSI E VITAMINE

Il profumato: Infuso freddo di frutti di sotto bosco	€ 4,50
Il fresco: The 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

Albicocca/fragola/pera/pesca	€ 4,50
Mirtillo	€ 5,50
Lampone	€ 6,50

CAFFETTERIA

ABBRUNCIAMOCI!

EXCLUSIVE BRUNCH – PER 2 PERSONE €25,00 CAD. UNO

- **Choco avocado sandwich:** salmone affumicato, avocado, formaggio cremoso, erba cipollina, pomodorini confit e semi tostati
- **Uova strapazzate** con bacon croccante accompagnate da pane in cassetta, burro e salsa olandese all'erba cipollina
- **Yogurt bianco** servito con granola homemade e frutta di stagione
- **Brioche salata** con prosciutto crudo, maionese e insalata
- **French toast** informato con pesche, gelato alla vaniglia e crumble alle mandorle



UN VIAGGIO NEL GUSTO...

Shakshuka (Medioriente):

€ 8,00

Uova cotte in salsa di pomodoro speziata, servite con tuorlo morbido e pane tostato da scarpettare

Arepas (Sudamerica):

€ 10,00

Piadina grigliata aperta con uova strapazzate, fagioli rossi, cipolla rossa, salsa allo yogurt e prezzemolo

Omelette (Francia):

€ 8,00

Omelette portafoglio con formaggio brie, pomodorini freschi, zucchine grigliate e insalatina, servito con pane tostato

Huevos Rancheros (Messico):

€ 10,00

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

English breakfast (Regno unito):

€ 8,50

Uova strapazzate servite con bacon croccante, burro, salsa all'erba cipollina, fagioli rossi e pane tostato (Variante con salmone affumicato +3€)

Turkish eggs (Turchia):

€ 10,50

Uova all'occhio di bue servite su yogurt greco, peperoncino leggero, olive nere, olio extravergine di oliva e bagel caldo



UOVA NEL MONDO

N.B.

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

UN BUON SALATO CHE STUZZICA IL PALATO!

OPEN TOAST

Honey: € 11,50
Stracciatella, prosciutto crudo, pesche, miele e peperoncino essiccato

Il Vegano: € 10,50
Hummus di ceci allo zafferano, avocado a fette, pomodorini confit e semi tostati
(Aggiunta di feta +1,50€)

Perfect Avocado: € 11,50
Tartare di avocado, uova strapazzate, bacon croccante ed erba cipollina
(Variante con salmone affumicato +3€)

Choco Avocado: € 14,50
Salmone affumicato, avocado, formaggio spalmabile, pomodorini confit e semi tostati
(Si consiglia l'aggiunta di uovo +1€)

SANDWICH E BAGEL

Clubby: € 11,50
Fesa di tacchino arrosto, pomodoro, lattuga, uovo, bacon croccante, mayo

Il vegetariano: € 9,00
Avocado, lattuga, zucchine grigliate, formaggio spalmabile e pesto leggero

Bolognese: € 10,00
Burrata, mortadella, avocado, insalatina e granella di pistacchi



PIATTI SALATI

N.B.

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

FRENCH TOAST

NON CI SONO PAROLE... DEVASTANTE!

All'italiano: € 11,00

French Toast infornato con frutta mista di stagione e sciroppo d'acero

Spagnolo: € 10,50

French Toast infornato farcito con composta ai frutti rossi, crema pasticcera caramellata e frutti rossi freschi

L'africano: € 10,50

French Toast infornato, servito con banana, gelato alla vaniglia, cioccolato fondente e arachidi tostate

PANCAKE E WAFFLE

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

Greco: € 8,50

yogurt greco, pesche, granola, miele e zest di lime

Oh my lord: € 9,00

Crema al cioccolato bianco, mango fresco e scaglie di cocco

Basic: € 11,00

Sciroppo d'acero/nutella/marmellata e frutta fresca di stagione

Pistacchio Lover: € 10,00

Crema al pistacchio con frutti rossi freschi e coulis di frutti rossi

BOWL

GOLOSE TAZZE PER SENTIRSI COME A CASA!

N. 1: € 9,00

Yogurt bianco, frutta mista di stagione e granola

N.2: € 9,50

Yogurt greco, burro d'arachidi, banana, mirtilli e granola

N. 3: € 9,00

Yogurt bianco, mango, lamponi, crumble al cioccolato e scaglie di cocco

DOLCEZZE

LA SEMPLICITÀ IN UN PIATTO

Piacere naturale: € 6,00

Plumcake vegano con coulis di frutti rossi e frutti rossi freschi

Il croccantino: € 7,50

Dolce al cucchiaio con crumble al cioccolato, crema all'amaretto e croccante di frutta secca

Della nonna: € 8,50

Open toast con yogurt greco, pesche, miele e scaglie di cioccolato fondente

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



PIATTI DOLCI

UNA VERA ESPERIENZA AMERICANA TUTTA DA SCOPRIRE...

SCEGLI IL TUO MENÙ E LASCIATI TRAVOLGERE

AMERICAN BRUNCH

€ 15,00

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

VEGAN BRUNCH

€ 16,00

- **Bagel salato** con hummus di ceci allo zafferano, pomodorini confit, olive e insalatina
- **Pane integrale tostato** con marmellata, burro d'arachidi e semi di chia
- **Plumcake** vegano con coulies di **frutti rossi** e frutti rossi freschi

LIGHT BRUNCH

€ 13,50

- **Pancake** con **sciroppo d'acero** e zucchero a velo
- **Sandwich** farcito con **prosciutto cotto** e formaggio **Emmenthal**
- **Frutta fresca** di stagione con limone e zucchero

BERGHEM BRUNCH

€ 16,50

- **Pancake salati alla farina di mais** con fonduta al **taleggio** e **pancetta coppata** fresca
- **Ol ciareghi**: uovo al **tegamino** cotto con burro versato, servito con pane tostato
- **Il croccantino**: dolce al cucchiaino con **crumble al cioccolato**, crema all'**amaretto** e croccante di **frutta secca**

I TRADIZIONALI *dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 14

Fusillone all'italiana

€ 11,50

Fusillone tiepido, pomodorino confit arrosto, pesto di basilico e burrata

La panzanella:

€ 11,00

Panzanella alla mediterranea con pane tostato, pomodorini, carote, cipolla rossa di tropea in agrodolce e burrata

Insalata n°1:

€ 12,00

Insalata mista, carote, pomodorini ciliegino, tonno e mozzarella

Insalata n°2:

€ 12,00

Valeriana, mela, arancia, feta e mix di semi vari

N.B.

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

COMBINANDO

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

PIATTI SALATI

Veggie:	€ 12,50
Pane tostato senza glutine con hummus di ceci allo zafferano, avocado a fette, pomodorini confit e semi tostati	
The Best:	€ 13,50
Tartare di avocado, uova strapazzate, bacon croccante ed erba cipollina (Variante con salmone affumicato +3€)	
Clubby:	€ 13,50
Sandwich con tacchino, mayo, insalata, pomodori, bacon e uovo	
Avocado Time:	€ 15,00
Fetta di pane tostato con crema di avocado, pomodorini confit e salmone affumicato, guarnito con semi tostati (Si consiglia l'aggiunta di uovo +1€)	
Eggs Lover:	€ 10,50
Uova strapazzate soffici con bacon croccante, pane tostato senza glutine e insalatina	

PIATTI DOLCI

Fit:	€ 8,50
Pancake con marmellata ai frutti rossi, burro d'arachidi, banana e granola sbriciolata	
William:	€ 9,00
Pancake con cioccolato fondente fuso, pesche e mandorle tostate	
Basic:	€ 11,00
Pancake basic con sciroppo d'acero e frutta di stagione	

AMERICAN BRUNCH

€ 19,00

- **Sandwich** con pane senza glutine farcito con **prosciutto cotto** e formaggio **Emmenthal**
- **Frutta fresca** di stagione con zucchero e limone
- **Brownie** al cioccolato senza glutine servito con **purea di mango e scaglie di cocco**

PICCOLE DOLCEZZE

- Brownie al cioccolato senza glutine servito con frutti rossi	€ 6,00
- Biscottone soffice con farina di cocco e cioccolato	€ 4,00
- Sandwich con burro d'arachidi e marmellata di frutti rossi	€ 8,00

N.B.

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

NO GLUTINE
NO LATTOSIO