



DINNER MENU

dalle 18:30 alle 21:30 - domenica e festivi dalle 15:30 alle 21:30

DINNER SPECIALS

- LA FOCACCIA: focaccia ai cereali antichi profumata al pesto alla genovese, gratinata al forno con squacquerone di Romagna DOP variegato ai pomodorini secchi, servita con pomodori caramellati, rucola e radicchio rosso € 11
- BEEF GOURMET: carne di manzo (Angus), formaggio pecorino, pesto di radicchio rosso, rucola, cipolle caramellate e salsa dijon, servita con patate rustiche e peperoni scottati € 15
- WINTER BARBECUE: costine di suino marinate, cucinate a lenta cottura, servite con salsa barbecue, patate rustiche e misticanza € 15

MAINS

- HUMMUS & FALAFEL SALAD: hummus homemade con nachos di pane carasau, insalatina e polpettine di ceci al forno servite con crema di soia e curry € 9
- SOUP IN A BREAD: vellutata detox di tropea, zucca e patate, profumata alla curcuma servita in terrina di pane con farro saltato e semi di zucca € 10
- PINK SUPREME: trancio di salmone alla piastra marinato alle erbe aromatiche su purea di zucca e patate con tropea caramellata e scaglie di mandorle € 14
- BASMATI PARADISE - THAI CAJUN FUSION: riso basmati su guazzetto di gamberi e verdure croccanti profumato al curry Jaipur rosso (leggermente piccante) € 13
- VEGGIE BURGER: burger di zucca, patate, ricotta e brie con insalata, pomodoro fresco e crema di soia al curry, accompagnato da patate rustiche al forno e carote arrostiti alle erbe aromatiche e miele € 12
- CHICKEN SANDWICH: petto di pollo gratinato al forno con salsa mediterranea, insalata e pomodoro fresco, servito con contorno di patate rustiche e pomodori caramellati € 12
- THE BEEF BURGER: burger di Angus, bacon croccante, insalata, pomodoro fresco, formaggio ceddar, salsa dijon, servito con patate rustiche e peperoni scottati € 13
- PAPPARE' SALAD: insalatona mista di stagione, pomodorini, crostini alla curcuma, avocado, germogli e citronette allo zenzero - con gamberi saltati aggiungere 3€, con tagliata di pollo aggiungere 2€ € 10
- THE BUDDHA BOWL(*): ciotola vegan con soia edamame, hummus di carote arrostiti, farro e ceci saltati, purea di zucca e patate, crema di avocado semi di girasole e germogli € 11
- PAPPAKIDS: straccetti di pollo croccanti al forno con contorno di patate rustiche € 7

SWEETS

- PUMPKIN CHEESECAKE: cheesecake allo squacquerone di romagna DOP e zucca con chantilly allo zabaione e nocciole croccanti € 5,5
- COCONUT PIE: torta tiepida al cocco con nocciolata fusa e gelato alla crema € 5,5
- VEGAN PISTACIO CAKE: servita al bicchiere, con vegan whipped cream, cremosa di pistacchio e frutti rossi € 5,5

LE PROPOSTE DEL MESE

- APPLE SOUP: vellutata di porri, patate e mele allo zenzero con granola salata alle nocciole € 10
- CALIFORNIA DREAM: soffice sandwich di pollo alla griglia con bacon croccante, formaggio ceddar, ananas alla piastra, insalata e pomodoro fresco, servito con salsa pappare' (maio-barbecue) e patate rustiche al forno € 13
- LA BRUSCHETTA: tomino alla griglia su crostone di pane pugliese con sfiandrine alla piastra, tropea e pomodori caramellati € 12
- BRIVIDO CALDO: mela speziata alla cannella servita calda con crumble integrale di nocciole e mandorle, gelato alla vaniglia e caramello salato € 5,5

(*) Il BUDDHA BOWL è frutto di una corrente culinaria che ha raggiunto, oggi, i Paesi anglosassoni e anche l'Italia: un piatto macrobiotico speciale, frutto della cultura orientale per il cibo, la cui preparazione richiede attenzione, calma e cura. Cucinare vuol dire prendersi cura di sé e degli altri: da qui nascono i BUDDHA BOWLS, abbondanti ciotole piene di ingredienti sani e deliziosi. Essi ricordano la forma della pancia del Buddha, da qui il loro nome.

DAL BAR E DALLA CAFFETTERIA

WINTER SPECIAL COFFEE

VOGLIA D'AUTUNNO: Pappare' blend, crema di castagne, scaglie di cioccolato bianco, spolverata di cannella	€ 4
NOISETTE: Pappare' blend, crema alla nocciola, panna montata homemade, granello	€ 4
FLIP HUEVO: Pappare' blend, zabaione, panna montata homemade, riccioli di cioccolato fondente	€ 4
TEMPTATION: Pappare' blend, crema spalmabile al cioccolato, nuvola di mascarpone bianco, gocce di pralinato	€ 4
IRISH COFFEE: Pappare' blend, Whiskey, panna montata	€ 5
FLAT WHITE: Cappuccino in latte art con doppio espresso Pappare' blend	€ 3

SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Succhi di frutta 100% naturali, solo frutta, senza aggiunta di acqua, zuccheri e conservanti. € 3,5

THE, TISANE E INFUSI

Un ricco assortimento di the, tisane ed infusi pregiati da gustare, se volete, assieme ai nostri dolci € 2,9

CAFFETTERIA

I NOSTRI CAFFÈ

Vi offriamo una scelta fra quattro diversi caffè da gustare in espresso o filtro (Chemex, V60, Percolato).

PAPPARE' BLEND: miscela Arabica provenienza Centro e Sud America; caffè morbido e delicato.

SAN JOSE CLASSIC: cru arabica provenienza Honduras. Gusto elegante con aromi fruttati.

BRUZZI DA TERRA: cru arabica provenienza Brasile. Morbido ed intenso con sentori di cacao e frutta secca.

PARCHMENT PEABERRY: monorigine Canephora India; caffè forte e corposo; adatto per ricaricarsi.

DECAFFEINATO AD ACQUA: monorigine Arabica provenienza Messico; caffè decaffeinato con metodo naturale ad acqua senza additivi.

I METODI DI ESTRAZIONE

CHEMEX: per chi cerca un piacere prolungato; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; gusto avvolgente e corposo, bevanda profumata ed aromatica.

V60: per chi cerca aromaticità; estrazione con filtro, 20 gr di polvere di caffè per 250 ml; bevanda dal carattere unico e acidità lieve.

PERCOLATO (AMERICANO): perfetto per accompagnare il brunch; estrazione con filtro, 24 gr di caffè per 300 ml; gusto morbido e leggero.

ESPRESSO: il classico caffè italiano; estrazione 14,5-15 gr di polvere di caffè per 25 ml;

NAKED: estrazione a filtro nudo con 17 gr di caffè macinato; bevanda ricca e molto aromatica che esalta al massimo le caratteristiche dell'espresso scelto

Espresso/macchiato - Pappare' blend 100% arabica	€ 1,1
Espresso/macchiato - Parchent Peaberry	€ 1,3
Espresso/macchiato - San Jose Classic	€ 1,6
Espresso/macchiato - Bruzzi da terra	€ 1,5
Decaffeinato/macchiato	€ 1,2
Macchiatone	€ 1,3
Americano 300ml	€ 2
Filter coffee Hario V60 250ml	€ 3
Filter coffee Chemex 250ml	€ 3
Cappuccino 160ml *	€ 1,5
Cappuccino 250ml *	€ 1,8
Caffè e latte/Latte macchiato 300ml *	€ 2
Orzo piccolo	€ 1,3
Orzo grande	€ 1,5
Cioccolato in tazza/con panna	€ 3,5/4,5
Cioccolato in tazza vegan/con panna vegan	€ 4/5
Latte matcha	€ 3

* con deca/orzo aggiungere 10 cent, con latte di soia/riso aggiungere 30 cent,

CAFFETTERIA

Naked Pappare' blend	€ 2,9
Naked Parchent Peaberry	€ 3,2
Naked Bruzzi da Terra	€ 3,6
Naked San Jose	€ 3,7

COMFORT FOOD DAILY HOME MADE

Croissant	€ 1,1
Croissant vegano / farcito	€ 1,3
Croissant farcito speciale	€ 1,5
Brownie	€ 2,5
Cookie	€ 0,8
Cinnamon roll	€ 3
Muffin	€ 3
Torta del giorno	€ 3,5
Sweet quick bread	€ 2,5

SALATI

Croissant salato farcito	€ 3,5
Panini / focacce farciti	€ 5
Pizza	€ 2,9
Bagel farcito	€ 6,5

FRESH DRINK HOME MADE

Spremuta arancia/pompelmo/arancia e limone	€ 3,5
Fresh lemonade	€ 2,5
Antiossidante: limone, curcuma	€ 2,5
Estratto fresco di frutta / verdura	€ 5
Detox: limone, pompelmo, zenzero	€ 2,5
Smoothie	€ 5

VINI AL CALICE

Richiedi la lista dei vini al nostro personale di sala

BIRRE ARTIGIANALI

Richiedi la lista delle birre artigianali al nostro personale di sala