



## ALL DAY MENU

dalle 12 alle 18:30 dal lunedì al sabato

### 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
- CASA DOLCE CASA: focaccia ai cereali antichi, pomodori marinati all'origano, burrata, olive liguri, crema di pomodori secchi, robiola mantecata ai pistacchi, formaggi stagionati con composta di frutta € 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
- CROSTONI CORAGGIOSI - WINTERTRAUM: mousse di gorgonzola e mela profumata alla cannella - humus di carote e sesamo nero - robiola e pesto di funghi saltati - humus di barbabietole rosse al profumo di senape, miele, feta e lamponi € 9
- 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 cioccolato fuso 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, oggigiorno, 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



## BREAKFAST MENU

dalle 7:30 alle 12

### FRUIT & CEREALS

- CHIA PUDDING: latte di soia, semi di chia, ananas e frutti rossi € 5
- GRANOLA CUP: yogurt naturale(\*), frutta fresca di stagione, granola home made € 5
- PURPLE PASSION: yogurt naturale(\*), granola home made, frutti rossi, composta di mirtilli € 5
- HONEY DREAM: yogurt naturale(\*), mela profumata alla cannella, granella di biscotto, miele, pinoli € 5
- APPLE CRUMBLE: yogurt naturale, mela profumata alla cannella, mirtilli, crumble integrale di nocciole e mandorle € 5
- TROPICAL SOUVENIR: yogurt naturale(\*), vellutata di mango, lamponi, banana, granola home made € 7
- FRUIT SALAD: macedonia di frutta fresca di stagione € 5

### ON TOAST: PANE TOSTATO CLASSICO O MULTICEREALI SERVITO CON

- Burro e confetture della casa € 4
- Avocado € 7
- 2 uova strapazzate o al tegamino € 6
  - 2 uova strapazzate, bacon, pomodori caramellati € 10
  - 2 uova strapazzate, bacon, avocado € 10
  - 2 uova strapazzate, cream cheese, avocado, salmone affumicato € 12
- VEGAN SWEET DREAM: nocciolata vegana, banana, frutti rossi e vegan whipped cream € 10
- DESAYUNO ESPANOL: baguette tostada con olio extravergine e pomodoro fresco servita con prosciutto crudo e olive taggiasche € 10
- AMERICAN BREAKFAST: uova strapazzate, pomodori caramellati, prosciutto affumicato alla griglia, bacon, rosti di patate e pancakes con burro e sciroppo d'acero € 12

### MAINS: PANCAKES INTEGRALI DAILY HOME MADE SERVITI CON

- burro e confetture della casa € 6
- burro e sciroppo d'acero € 6
- nocciolata e banana fresca € 6
- FRUIT SUNRISE: crema di yogurt, sciroppo d'acero, frutta di stagione € 7
- GREEN HILLS: crema chantilly, banana, granella di pistacchi, crema di pistacchi € 8
- PAPPABEST: yogurt naturale, granola, fragole, vellutata di frutti rossi € 7
- EXTRA DARK: crema e pepite di cioccolato fondente, piccole meringhe e frutti rossi € 8
- U.S.A. ON THE ROAD: crema di cioccolato fondente, burro di arachidi fuso, mirtilli, banana e granella di arachidi € 8

(\*) lo yogurt naturale è disponibile anche in versione vegana, sostituendolo con la crema di soia bianca, alla fragola o tropicale

## 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



## BRUNCH MENU

domenica e festivi dalle 9 alle 15

### BRUNCH SPECIALS

- 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
- THE BUDDHA BOWL: con soia edamame, hummus di carote arrostate, farro e ceci saltati, purea di zucca e patate, crema di avocado semi di girasole e germogli € 11
- PAPPARE' SALAD: insalatona mista di stagione, datterini, crostini alla curcuma, avocado, germogli e citronette allo zenzero - con gamberi saltati aggiungere 3€, con tagliata di pollo aggiungere 2€ € 10
- GREEN TACOS: croccanti cialde di mais farcite con assortimento di humus, soia edamame, mais, misticanza e germogli € 10

### LE COLAZIONI DAL MONDO

- AMERICAN BREAKFAST: uova strapazzate, pomodori caramellati, prosciutto affumicato alla griglia, bacon, rosti di patate e pancakes con burro e sciroppo d'acero € 12
- ENGLISH BREAKFAST: pomodori caramellati, uova strapazzate, toast con baked beans, salsiccia alla griglia, funghi spadellati, bacon croccante € 12
- GREEK TOAST: con crema di avocado, feta greca, olive taggiasche, pomodorini, uova sode € 11
- DESAYUNO ESPANOL: baguette tostada con olio extravergine e pomodoro fresco servita con prosciutto crudo e olive taggiasche € 10
- DEUTSCHE FRUHSTUCK: con affettati, formaggi, salmone affumicato, baguette multicereali tostata, uova sode, pomodori e cetrioli freschi € 13

### FRUIT & CEREALS

- CHIA PUDDING: latte di soia, semi di chia, ananas e frutti rossi € 5
- GRANOLA CUP: yogurt naturale<sup>(\*)</sup>, frutta fresca di stagione, granola homemade € 5
- PURPLE PASSION: yogurt naturale<sup>(\*)</sup>, granola homemade, frutti rossi, composta di mirtilli € 5
- HONEY DREAM: yogurt naturale<sup>(\*)</sup>, mela profumata alla cannella, granella di biscotto, miele, pinoli € 5
- APPLE CRUMBLE: yogurt naturale, mela profumata alla cannella, mirtilli, crumble integrale di nocciole e mandorle € 5
- TROPICAL SOUVENIR: yogurt naturale<sup>(\*)</sup>, vellutata di mango, lamponi, banana, granola home made € 7
- FRUIT SALAD: macedonia di frutta fresca di stagione € 5

### ON TOAST: PANE TOSTATO CLASSICO O MULTICEREALI SERVITO CON

- Burro e confetture della casa € 4
- Avocado € 7
- 2 uova strapazzate o al tegamino € 6
- 2 uova strapazzate, bacon, pomodori caramellati € 10
- 2 uova strapazzate, bacon, avocado € 10
- 2 uova strapazzate, cream cheese, avocado, salmone affumicato € 12
- VEGAN SWEET DREAM: nocciolata vegana, banana, frutti rossi e vegan whipped cream € 10

### MAINS: PANCAKES INTEGRALI DAILY HOME MADE SERVITI CON

- burro e confetture della casa € 6
- burro e sciroppo d'acero € 6
- nocciolata e banana fresca € 6
- FRUIT SUNRISE: crema di yogurt, sciroppo d'acero, frutta di stagione € 7
- PAPPABEST: yogurt naturale, granola, fragole, vellutata di frutti rossi € 7
- GREEN HILLS: crema chantilly, banana, granella di pistacchi, crema di pistacchi € 8
- EXTRA DARK: crema e pepite di cioccolato fondente, piccole meringhe e frutti rossi € 8
- U.S.A. ON THE ROAD: crema di cioccolato fondente, burro di arachidi fuso, mirtilli, banana e granella di arachidi € 8

(\*) lo yogurt naturale è disponibile anche in versione vegana, sostituendolo con la crema di soia bianca, alla fragola o tropicale

## 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



## 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