

## BRUNCH SPECIALS

### VEGAN TORTILLA

tortilla con verdure  
saltate e crema di avocado  
su letto di hummus home made e  
assortimento di semi\_\_\_€ 11

### PAPPARE' SALAD

insalatona mista di stagione,  
pomodorini, crostini alla  
curcuma, avocado, germogli e  
citronette allo zenzero\_\_\_€ 10  
con gamberi saltati aggiungere\_3€,  
con tagliata di pollo aggiungere\_2€

### GREEN POWER

zuppa di zucchine al curry  
servita con focaccina  
all'ortica\_\_\_€ 10

## FRUIT & CEREALS

(\*) lo yogurt naturale è disponibile anche in versione vegana, sostituendolo con lo yogurt di soia

- ☞ CHIA PUDDING: latte di soia, semi di chia, salsa di fragole home made, frutti rossi\_\_\_\_\_€ 6
- ☞ GRANOLA CUP: yogurt naturale(\*), frutta fresca, granola home made\_\_\_\_\_€ 5
- ☞ PURPLE PASSION: yogurt naturale(\*), salsa di fragole e granola home made, frutti di bosco\_\_\_\_\_€ 6
- ☞ LADY GODIVA: yogurt greco, cioccolato fondente, frutti rossi, ciocco-meringue\_\_\_\_\_€ 7
- ☞ OMG!: yogurt greco, crema e granella di pistacchio, riccioli di cioccolato bianco, fragole\_\_\_\_\_€ 7
- ☞ SUMMER BREEZE: yogurt naturale(\*), vellutata di mango, crumble integrale di mandorle, scaglie di cocco e zest di lime\_\_\_€ 6
- ☞ FRUIT SALAD: macedonia di frutta fresca\_\_\_\_\_€ 5
- ☞ LE TRADIZIONI: yogurt greco, miele, noci, gocce di cioccolato fondente, granola home made\_\_\_\_\_€ 6
- ☞ AÇAI BOWL: vegan smoothie con latte di soia, a base di banana, mirtilli, fragole, açai, semi di chia, mandorle,  
servito in ciotola con frutti di bosco, fave di cacao, granella di pistacchio\_\_\_\_\_€ 8

## LE COLAZIONI DAL MONDO

### GREEK TOAST

pane tostato con  
crema di avocado,  
pomodorini marinati  
all'origano,  
olive taggiasche,  
uova sode e  
feta greca\_\_\_€ 11

### ENGLISH BREAKFAST

uova strapazzate,  
pomodori caramellati,  
salsiccia e bacon  
alla griglia, funghi  
spadellati e pane tostato  
con baked beans\_\_\_€ 13  
\* disponibile anche  
in versione vegana

### DESAYUNO ESPANOL

bruschetta di pane  
tostato con olio EVO,  
pomodorini marinati  
all'origano,  
olive taggiasche,  
servita con  
prosciutto crudo\_\_\_€ 10

### AMERICAN BREAKFAST

uova strapazzate, pomodori  
caramellati, prosciutto  
affumicato e bacon alla  
griglia, rosti di patate,  
pancakes con  
sciroppo d'acero\_\_\_€ 13

## MAINS: PANCAKES INTEGRALI DAILY HOME MADE SERVITI CON

- ☞ burro e confetture della casa\_\_\_\_\_€ 6
- ☞ burro e sciroppo d'acero\_\_\_\_\_€ 6
- ☞ nocciolata e banana fresca oppure nocciolata e fragole\_\_\_\_\_€ 6
- ☞ FRUIT SUNRISE: yogurt naturale, frutta fresca e sciroppo d'acero\_\_\_\_\_€ 7
- ☞ PAPPABEST: yogurt naturale, salsa di fragole e granola home made, frutti rossi\_\_\_\_\_€ 7
- ☞ GREEN HILLS: banana, crema e granella di pistacchio, chantilly\_\_\_\_\_€ 8
- ☞ MADE IN SUD: crema di nocciola e di pistacchio, crumble integrale di mandorle, granella di pistacchio, zest di limone\_\_\_€ 9
- ☞ OBSESSION: gianduia, vellutata al mango, lamponi, fave di cacao\_\_\_\_\_€ 8
- ☞ SWEET AND SAVORY: uova strapazzate con bacon alla griglia e sciroppo d'acero o con salmone affumicato e cream cheese\_\_\_€ 10

### 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
- ☞ FITNESS BREAKFAST albume strapazzato con pane multicereale, avocado, pomodorini marinati all'origano, olive taggiasche,  
rucola e assortimento di semi\_\_\_\_\_€ 11

Se si soffre di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il cameriere prima di effettuare l'ordine

☞ PIATTO VEGANO ☞ PIATTO VEGETARIANO

15.04.19

☞ Indica preparazioni con ingredienti privi di glutine, ma non esclude possibili contaminazioni ambientali