

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-meringhe_____€ 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

- | | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <p>☞ GREEK TOAST
pane tostato con
crema di avocado,
pomodorini marinati
all'origano,
olive taggiasche,
uova sode e
feta greca___€ 11</p> | <p>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</p> | <p>DESAYUNO ESPANOL
bruschetta di pane
tostato con olio EVO,
pomodorini marinati
all'origano,
olive taggiasche,
servita con
prosciutto crudo___€ 10</p> | <p>AMERICAN BREAKFAST
uova strapazzate, pomodori
caramellati, prosciutto
affumicato e bacon alla
griglia, rosti di patate,
pancakes con
sciroppo d'acero___€ 13</p> | <p>LE PETITE DEJEUNER
crêpe, mini croissants
e pain au chocolat,
bocconcini salati con
assortimento di burro salato,
marmellata d'arancia,
caramello e chantilly___€ 9</p> |
|---|--|--|--|---|

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