

## ALL DAY MENU

Dal lunedì al sabato esclusi i giorni festivi

## Breakfast

8:00 - 12:00

## FRUIT &amp; CEREALS (\*) con yogurt di soia per una versione vegan

- 🍴 CHIA PUDDING: latte di soia con cacao, semi di chia, nocciolata, granola home made, banana, mirtilli \_\_\_\_\_ € 6
- 🍴 PURPLE PASSION(\*): yogurt naturale, coulis di lamponi, granola home made, frutti di bosco \_\_\_\_\_ € 6
- 🍴 LE TRADIZIONI(\*): yogurt greco, miele, noci, gocce di cioccolato fondente, granola home made \_\_\_\_\_ € 6
- 🍴 CHOCOMINT(\*): yogurt greco alla menta, crema di cioccolato fondente, lamponi freschi \_\_\_\_\_ € 6

## PANCAKES INTEGRALI DAILY HOME MADE

- 🍴 INTO THE SUGARWOOD: burro e sciroppo d'acero \_\_\_\_\_ € 6
- 🍴 STRAWBERRY FIELDS: nocciolata e fragola \_\_\_\_\_ € 6
- 🍴 FRUIT SUNRISE: yogurt greco, frutta fresca, granola home made, sciroppo d'acero \_\_\_\_\_ € 7
- 🍴 1911: crema di gianduia, crema di nocciola, mandorle e nocciole tostate, scaglie di cioccolato fondente \_\_\_\_\_ € 8
- 🍴 RUBYLICIOUS: crema e granella di pistacchio, coulis di lamponi, cioccolato Ruby in scaglie, lamponi freschi \_\_\_\_\_ € 9
- SWEET AND SAVOURY: uova strapazzate con bacon alla griglia e sciroppo d'acero \_\_\_\_\_ € 10
- NORWEGIAN TASTE: uova strapazzate con salmone affumicato e cream cheese \_\_\_\_\_ € 10

## ON TOAST: PANE CLASSICO O MULTICEREALI

- 🍴 LOVE: uova strapazzate / al tegamino \_\_\_\_\_ € 6
- EVERGREEN: cotto e fontina \_\_\_\_\_ € 6
- 🍴 AVOCADO LOVER: crema di avocado, avocado a fette \_\_\_\_\_ € 7
- 🍴 THE FARMER: uova strapazzate, pomodori caramellati, crema di avocado \_\_\_\_\_ € 10
- THE RASHER: uova strapazzate, pomodori caramellati, crema di avocado, bacon alla griglia \_\_\_\_\_ € 11
- 🍴 GREEK TOAST: uova strapazzate, crema di avocado, pomodorini marinati all'origano, olive taggiasche, feta \_\_\_\_\_ € 11
- CALIFORNIA: uova strapazzate, cream cheese, crema di avocado, salmone affumicato \_\_\_\_\_ € 12

## BRUNCH ALL OVER THE WORLD

- 🍴 AÇAI BOWL: vegan smoothie con latte di soia, a base di banana, mirtilli, fragole, açai, semi di chia, mandorle, servito con frutti di bosco, fave di cacao e granella di pistacchi \_\_\_\_\_ € 8
- DESAYUNO ESPANOL: bruschetta di pane tostato con olio extravergine di oliva, 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, pane tostato, pancakes con sciroppo d'acero \_\_\_\_\_ € 13

## Lunch&amp;Dinner

12:30 - chiusura

## MAINS

- 🍴 FLORIS SOUP: zuppa di cavolfiore e vaniglia con tapenade di capperi e olive servita con focaccia ai cereali antichi \_\_\_\_\_ € 8
- PAPPARE' SALAD: insalatona mista di stagione, julienne di cavolo viola, pomodorini marinati, crostini alla curcuma, avocado, citronette allo zenzero \_\_\_\_\_ € 9
- con falafel aggiungere € 2
- con tagliata di pollo aggiungere € 2
- con gamberi saltati aggiungere € 3
- CASA DOLCE CASA: mozzarella di bufala, pomodorini marinati all'origano con olive taggiasche, formaggio stagionato con composta di frutta, prosciutto crudo, focaccia \_\_\_\_\_ € 10
- 🍴 POKE BOWL: ciotola vegan con riso basmati, hummus home made alla curcuma, fantasia di carote alle erbe, broccoletti spadellati, edamame, scarola saltata con uvetta e pinoli, julienne di cavolo viola \_\_\_\_\_ € 10
- con seitan alla piastra aggiungere € 2 (no 🍴)
- con gamberi saltati aggiungere € 3
- con salmone scottato aggiungere € 4
- PINK SUPREME: filetto di salmone grigliato su crema di carote e zenzero, scarola saltata con pinoli e uvetta, granola home made salata \_\_\_\_\_ € 14
- 🍴 CORSO TUKORY: coda di rospo marinata con timo e lime su caponata leggera di melanzane, pomodorini e olive, salsa al basilico e scaglie di speck croccante \_\_\_\_\_ € 15

## PAPPA BUNS (nel prezzo del piatto è incluso un contorno a scelta)

- 🍴 VEGGIE BURGER: burger di funghi e patate, scamorza affumicata e parmigiano reggiano, insalata, pomodoro fresco, salsa al curry \_\_\_\_\_ € 12
- CHICKEN SANDWICH: pollo marinato agli agrumi e grigliato con crema di melanzane, rucola, pomodorini freschi, scaglie di ricotta salata \_\_\_\_\_ € 13
- PAPPABEEF: burger di fassona, scamorza affumicata, bacon croccante, cipolla caramellata, salsa dijon, insalata, pomodoro fresco \_\_\_\_\_ € 13

## CONTORNI 🍴🍴

- Broccoletti spadellati \_\_\_\_\_ € 3
- Fantasia di carote alle erbe \_\_\_\_\_ € 3
- Insalatina con frutta e assortimento di semi \_\_\_\_\_ € 3
- Patate rustiche al forno \_\_\_\_\_ € 3

## SWEETS

- 🍴 MOKACCINA: cheesecake delicata al caffè servita con crema chantilly e scaglie di cioccolato \_\_\_\_\_ € 5
- 🍴 HOT'N'COLD: brownie servito tiepido con gelato al fiordilatte, scaglie di cioccolato e nocciole tostate \_\_\_\_\_ € 5
- 🍴 LA-LADINA: torta di grano saraceno servita in coppa
- 🍴 martini con salsa e granella di pistacchio, lamponi freschi e coulis di lamponi \_\_\_\_\_ € 5

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

🍴 PIATTO VEGANO 🍴 PIATTO VEGETARIANO

20.01.20

🍴 Indica preparazioni con ingredienti privi di glutine, ma non sono adatte ai celiaci e agli intolleranti al glutine