

great non-stop food

 Piatto vegano

 Gluten free

 Piatto vegetariano

Le preparazioni Gluten free potrebbero non essere adatte a celiaci e intolleranti al glutine. Segnala eventuali allergie o intolleranze


dalla cucina

PAPPARE' BUNS

Veggie burger - 11,50

Burger vegano home made, con insalata croccante, pomodoro fresco e salsa romesco, maionese vegana, servito con patate al forno
- con pane 'red love' colorato con barbabietola
- con pane integrale ai semi
- senza panino - toglì **1** 

'Fassona' beef burger - 12.50

Burger di fassona 220 gr, bacon croccante, scamorza, cipolla caramellata, salsa Dijon, insalata croccante, pomodoro fresco, servito con patate al forno
- senza panino - toglì **1** 

Pink burger - 12,50

Medaglione di salmone tagliato a lama, bun al carbone vegetale, salsa remoulade, insalata croccante, pomodoro fresco, servito con patate al forno

PAPPARE' LUNCH & BRUNCH

Pink supreme - spring/summer edition - 14

Medaglione di salmone tagliato a lama in crosta di semi di lino dorato, sesamo bianco e pistacchio, servito su quinoa condita con yogurt e zest di lime, pomodoro fresco e granola home made

Il Burrito - 8

Burrito vegano con crema di avocado condita, maionese vegana, fagioli, riso basmati, cipolla caramellata e salsa tabasco
- con petto di pollo alla griglia - aggiungi **5**
- con flakes di bacon croccante - aggiungi **2.50**

Club sandwich - 13


Sandwich integrale con filetto di pollo marinato e grigliato, bacon croccante, pomodoro caramellato, insalata croccante, scamorza affumicata, maionese home-made, servito con patate al forno

Falafel kamut - 8.50

Pane al grano Khorasan con falafel home made, pomodoro fresco, misticanza e salsa lemon tahini

DA CONDIVIDERE

Crema di avocado condita - 6,50

- con bruschettine home made
- con nachos di mais - toglì **0,50** 

Falafel home made - 5

con salsa lemon tahini

I nostri hummus home made - 5

- hummus classico con bruschettine home made
- hummus di barbabietola con bruschettine home made
- con nachos di mais - toglì **0,50** 

Patate al forno - 4,50

con salsa BBQ

Pane lievito madre - 1,50

tre fette

dal banco

per una sosta veloce e gustosa

LE INSALATE

Pappare' salad - 6

Misticanza, rucola, pomodorini, crostini alla curcuma, citronette e semi di sesamo

- con salmone affumicato - aggiungi **6**
- con petto di pollo alla griglia - aggiungi **5**
- con falafel e salsa lemon tahini - aggiungi **3** 
- con flakes di bacon croccante - aggiungi **2.50**

Caesar salad - 12

Tagliata di pollo alla griglia, insalata croccante, salsa caesar, crostini alla curcuma e grana in scaglie

Counter salads - 6,50


Secondo stagione, chiedi allo staff le insalate del giorno

I NOSTRI SALATI

Pizza - 3

Bianca o rossa, margherita o farcita

I framezzini con pane alla curcuma - 5

- Prosciutto cotto, maionese home made, funghi alla griglia
- Tacchino, cream cheese, marmellata di albicocche, spinacio
- Hummus home made, pesto di pomodori secchi, melanzane grigliate, salsa lemon tahini 

Croissants salati

- Croissant tipo bretzel, salmone affumicato, cream cheese, zest di limone - **5.90**
- Croissant tipo bretzel, speck, brie, rucola, noci e miele - **5**
- Croissant multicereali, tacchino, stracchino, pesto di pomodori secchi - **4.50**
- Croissant multicereali, prosciutto cotto, brie - **4.50**
- Croissant multicereali, prosciutto cotto - **3.50**

Panini & toast

- Toast prosciutto cotto, formaggio edamer vipiteno e maionese vegana - **5**
- Toast prosciutto arrosto alla brace, provola affumicata e maionese vegana - **5**
- Toast integrale hummus home made, pesto pomodori secchi, funghi grigliati e feta - **5** 
- Toast integrale salsa romesco, melanzane, spinaci - **5** 

- Laughen caprese - **5** 

- Laughen speck, stracchino e carpaccio di mela - **5**
- Laughen salame, salsa romesco e misticanza - **5**

- Bagel salmone, cream cheese, guacamole, zest limone - **5.90**

- Focaccia alla pala con prosciutto crudo, mozzarella di bufala e basilico - **6**

- Pane all'acqua con prosciutto crudo, melanzana grigliata, scaglie di grana e origano - **6**

- Focaccia alla pala con mortadella "alta tradizione" IGP, robiola e granella di pistacchio - **6**

- Focaccia campagnola con prosciutto arrosto alla brace, robiola e crema di funghi home-made - **6**