

TRASFORMAZIONI

Mutamenti
più o meno
evidenti
di forma.

Changes
more or less
evident
of shape.

brunch
is served
on *saturday*
and on *sunday*
from 11:00 a.m.
to 2:30 p.m.

artisan café

brunch list
fall/winter 2023/24

il **brunch**
è servito
il *sabato*
e la *domenica*
dalle 11:30
alle 14:30



CALORE



caffè bio	€2,00
<small>miscele Sud America e Asia</small>	
caffè 100% arabica	€2,00
<small>gusto deciso con un'acidità fruttata</small>	
cappuccino	€2,50
thè caldo bio	€2,50
matchuccino	€3,00
caffè americano	€2,00

FRESCHEZZA



spremuta	€3,00
kombucha artigianale	€4,00
matcha mandorloso	€4,00
acqua	€1,00
bibite artigianali Dandy	€4,00

COCKTAILS



bloody mary	€10,00
mimosa	€9,00
pornstar martini	€10,00
spritz	€9,00

PAN CA MIO RE



1.

SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE

pane *bruschettato* con uova **strapazzate**, bacon **croccante**, insalata di pomodorini, salsa di cetriolo e sedano

bruschetta bread with **scrambled** eggs, **crispy** bacon, cherry tomato salad, sauce of cucumber and celery

€ 7,50

2.

VEGAN

pane *bruschettato* con tofu **strapazzato**, avocado, spinacino **fresco** su **crema** di cannellini e pomodoro **secco**

bruschetta bread with tofu **scrambled**, avocado, **fresh** spinach on cannellini **cream** and **dried** tomato

€ 7,50

3.

€ 10,00

focaccia di rapa rossa e semi di papavero con **tartare** di salmone agli agrumi, **misticanza** e **ravanelli sott'olio** e salsa bolzanina

red turnip and poppy seed *focaccia* with **tartare** of salmon with citrus fruits, **mixed salad** and **radishes** in oil and bolzanina sauce

4.

€ 6,00

pane *dorato* al miele con ricotta **nostrana**, confettura di pesche **Home Made** e scaglie di cioccolato

golden honey bread with **local** ricotta, jam **Home Made** peaches and chocolate chips



savory

1. Omelette al formaggio o alle verdure di stagione.

Omelette with cheese or seasonal vegetables.

SENZA GLUTINE GLUTEN FREE

€ 6,00

2. Sformato di sedano rapa e funghi champignon con ovetto fritto. *Celeriac and champignon mushroom flan with fried egg.*

SENZA GLUTINE GLUTEN FREE / SENZA LATTOSIO LACTOSE FREE

€ 6,00

3. Rotolo gratinato di patate e rucola con baccalà mantecato. *Gratin roll of potatoes and rocket with creamed cod.*

€ 10,00

sweet

4. Plumcake soffice di soli albumi accompagnato da burro salato e salsa al lime. *Soft plumcake made with only egg whites accompanied by salted butter and lime sauce.*

€ 6,00

5. Cannoli di crepes, 2pz: crema di Nutella e confettura di frutti rossi. *Crepe cannoli, 2 pieces: Nutella cream and red fruit jam.*

€ 6,00



savory

1. Pancake di ceci e zucchine, stracciatella di bufala e zucca sott'olio. *Chickpea and courgette pancakes, buffalo stracciatella and pumpkin in oil.*

SENZA GLUTINE GLUTEN FREE

€ 7,00

2. Blinis vegan al pomodoro concentrato, hummus di ceci, cavolo viola in aceto di mela, noci e semi. *Vegan blinis with concentrated tomato, chickpea hummus, purple cabbage in apple vinegar, nuts and seeds.*

VEGAN

€ 6,00

sweet

3. Pancakes dolci classici a scelta con: sciroppo d'acero, crema di Nutella, salsa al caramello. *Classic sweet pancakes of your choice with: maple syrup, Nutella cream, caramel sauce.*

€ 6,00

4. Pancake alla banana caramellata e cocco, con sciroppo d'acero o salsa cacao. *Caramelized banana and coconut pancakes, with maple syrup or cocoa sauce.*

VEGAN

€ 6,00



savory

1. Muffin di zucca e chorizo con fonduta al cheddar e curry. *Pumpkin and chorizo muffins with cheddar fondue and curry.*

€ 6,00

2. Quiche pie alle erbe, prosciutto affumicato e quartirolo. *Quiche pie with herbs, smoked ham and Quartirollo cheese.*

€ 6,00

savory

3. Muffin al cioccolato e mirtilli. *Chocolate and blueberry muffins.*

SENZA LATTOSIO LACTOSE FREE

€ 5,00

4. Crostata con confettura di fragola. *Tart with strawberry jam.*

SENZA LATTOSIO LACTOSE FREE

€ 5,00