

Sunday
BRUNCH

Cocciuto®

EGGS N PANCAKE

SCRAMBLE EGGS 10

OMELETTE SEMPLICE 10

OMELETTE VEGETARIANA 11

con pomodoro cuore di bue e funghi champignon

OMELETTE COCCIUTA 12

con cheddar e culatta cotta

EGGS FLORENTINE 12

con pane tostato, spinaci saltati e fonduta al parmigiano

INGREDIENTI IN AGGIUNTA A SCELTA

Funghi champignon 0.50 - Pomodoro cuore di bue 0.50
Cheddar 1 - Culatta cotta 2

PANCAKE 8

con panna montata e frutti di bosco

TOPPING IN AGGIUNTA A SCELTA

Sciroppo d'acero - Salsa ai frutti di bosco - Salsa al cioccolato

BOWLS

BOWL CON POLLO CROCCANTE 13

insalata riccia, edamame, scaglie di pecorino romano, arachidi tostati e salsa teriyaki

BOWL CON SALMONE AFFUMICATO 15

songino, riso basmati, cavolo viola marinato, cetrioli, sesamo e maionese allo zenzero

POKÈ BOWL 14

con salmone fresco, avocado, riso basmati, semi di sesamo e maionese allo yuzu

SIDE EXTRA

Salsa Ponzu 0.50 - Salsa Teriyaki 0.50 - Maionese allo Yuzu 0.50
Maionese alla Soia 0.50 - Riso Basmati 2 - Bagel Caldo 3
Avocado 3 - Bacon Al Forno 2 - Salmone Affumicato 3

DESSERT

CHEESECAKE SCOMPOSTA 7

con frutta di stagione

PROFITEROLE 6

con panna alla vaniglia, cioccolato fondente e nocciole tostate

COCCIUTELLI 7

ciambelline di pasta fritta con mousse alla nutella e cocco

MACEDONIA 6

con frutta fresca di stagione

MOUSE DI RICOTTA 6

con cialde di cannolo e scaglie di cioccolato

CENTRIFUGHE 6

CR1 Zenzero, mela, fragole - **CR2** Carota, sedano, mela
CR3 Limone, ananas, cetriolo - **CR4** Fragole, kiwi, mela
CR5 Mela, menta, zenzero - **CR6** Zenzero, mela, carote
CR7 Cetriolo, sedano, finocchio, zenzero

Sunday BRUNCH

FISH

TARTARE DI RICCIOLA 15

con mango e salsa ponzu

SALMONE ALLA PLANCIA 14

con insalatina di edamame, avocado, pompelmo e semi misti

BREAD AND MORE

HAMBURGER DI SCOTTONA KM 0 14

con pomodoro cuore di bue, bacon, cipolla caramellata, cheddar e iceberg.

Servito con patate tripla cottura.

Salse: barbecue, maionese, ketchup

CLUB SANDWICH CLASSICO 11

con petto di pollo, bacon, uovo sodo, pomodoro cuore di bue, insalata iceberg, salsa club.

Servito con patate tripla cottura

AVOCADO TOAST 13

con uovo occhio di bue, salmone affumicato, cavolo nero, pomodoro confit, lime e maionese alla soia. Accompagnato da insalatina mista

SALMONE AFFUMICATO E BAGEL CALDO 12

servito con panna acida all'aneto

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 BOHEMIAN PILS
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 3 LUPPOLI NON FILTRATA
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI STAGIONALE

piccola 0.20cl - 4.5 / media 0.40cl - 7

Per le birre artigianali in bottiglia consultare la lista

ACQUA E BIBITE

Acqua San Pellegrino Gassata 0.75 l - 2.5

Acqua Minerale Naturale Panna 0.75 l - 2.5

Bibite in bottiglia 33 cl - 3.5

(Coca cola, Coca Zero, Aranciata San Pellegrino, Chinotto San Pellegrino, Gazzosa San Pellegrino, Limonata San Pellegrino, Tonica)

CAFFETTERIA

Caffè espresso 1.5 - **Caffè Decaffeinato** 1.5 - **Cappuccino** 2

Caffè d'orzo piccolo 1.5 - **Caffè d'orzo grande** 1.7

Ginseng piccolo 1.5 - **Ginseng grande** 1.7 - **Caffè Americano** 2.5

COCKTAIL 8

BLOODY MARY - **SCREWDRIVER** - **CAMPARI ORANGE**
SPRITZ - **HUGO** - **MIMOSA** - **MOSCOW MULE** - **AMERICANO**

Spremuta di arancia 5 - **Spremuta di pompelmo** 5