

LIVE BRUNCH

€ 18

(A+B+C+D)

SMALL

€ 10

(A+B+C/D)

A

1 CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

- succo di frutta (mela, carota, lampone, albicocca)
- cappuccino, latte macchiato (vaccino o di farro)
- tisana (frutti di bosco o arancia e mandarino)
- the verde
- caffè

B

1 CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

- un calice di vino rosso, bianco, bolla
- birra piccola chiara/rossa (media +2 €)
- bibita (molecola, molecola zero, gazzosa, aranciata)
- cocktail: *spritz (Naolta+Bitter Artigianale/Aperol)

*negroni (Bitter Artigianale+Gin Latitudine 45+Vermouth Rosso Artigianale)

*gin tonic (gin Panarea/Latitudine 45+tonica J.Gasco Indian/Dry Bitter)

C

1 PIATTO DOLCE A SCELTA TRA:

- fetta di panettone al cioccolato al latte e cedro candito con gelato alla crema... tutto homemade!
- monoporzione di mousse all'albicocca con ricciolini di cioccolato fondente
- pane con crema di nocciole o burro e marmellata ai frutti di bosco
- +
yogurt o robiola con granella di nocciole e miele
- +
il nostro crumble

D

1 PIATTO SALATO A SCELTA TRA:

- Pancarré con uovo strapazzato, stracchino, prosciutto cotto
- Pancarré con prosciutto cotto, mozzarella, maionese
- Pancarré con tonno sott'olio homemade, maionese, pomodori semidry, insalata
- Pancarré con insalata radicchio, parmigiano reggiano, olive taggiasche
- Pancarré con mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, stracchino delle Valli Orobiche
- Pulled Pork homemade, insalata radicchio, ketchup
- +
patate al forno con rosmarino
e una salsa a scelta (yogurt, maionese, ketchup)

EXTRA MENU

PIATTI E TAPAS

Patatas Nana con lime e pepe del Sichuan Chips gourmet	€ 2,5
Pane, Burro e Acciughe (1A,7,4) Pane homemade con farina di segale, burro, acciughe mediterranee	€ 3,5
Un po' di Pulled (1A,7,10) Crostone di pane con Pulled Pork homemade, stracchino delle Valli Orobiche, cipolle	€ 4,5
MiniKebueb (1A,7) Minipanino di grano duro con carne speziata di bue, insalata, salsa yogurt	€ 4,5
Tavolozza (7) Mozzarella, crema di avocado siciliano, pomodori semidry, olive taggiasche	€ 4
Aper... (1A,1C,2,7) Gambero crudo di Mazzara del Vallo, crema di avocado, salsa yogurt, i nostri crecher ai semi	€ 4
...Itivo (1A) Prosciutto Crudo di Parma Dop, Patatas Nana, grissini homemade	€ 3
Aper...Itivo (1A,1C,2,7) Gambero crudo, crema di avocado, salsa yogurt, i nostri crecher ai semi + Prosciutto Crudo di Parma Dop, Patatas Nana, i nostri grissini	€ 6,5

FOCACCE

La Nostra Margherita (1A,7,1B) Stracciatella artigianale, pomodoro, olio al basilico	€ 8
Rosa Pistacchio – 1(.)9 (1A,7,1B,8A) Stracciatella artigianale, prosciutto cotto artigianale, granella di pistacchi	€ 13

DOLCI

Chesecake con: <ul style="list-style-type: none">• Frutti di Bosco• Crema di Nocciole• Crema di Pistacchio	€ 3,5
Mousse all'albicocca con Riccioli di Cioccolato	€ 3,5
Semifreddo al Panettone Albicocca e Pistacchio con Granella di Pistacchi e Riccioli di Cioccolato Bianco	€ 3,5
Fetta di Panettone Cioccolato al Latte e Cedro Candito con Gelato alla Crema Homemade	€ 4

PIZZE

Disponibile anche impasto 'rustico'
con grano saraceno e segale

Marinara (1A)	€ 5
Pomodoro, origano, olio all'aglio	
Margherita (1A,7)	€ 6
Pomodoro, mozzarella, olio al basilico	
Prosciutto (1A,7)	€ 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale	
Salame Piccante (1A,7)	€ 8
Pomodoro, mozzarella, salame piccante pugliese	
Verdure (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella, spinacino, patate, broccoli	
Bufalina (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semidry, origano	
Calzone (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, parmigiano DOP	
Calzone Vegetariano (1A,7)	€ 9
Pomodoro, mozzarella, cipolle, pomodori semidry, stracchino delle Valli Orobiche, olive taggiasche	
Mediterranea (1A,4)	€ 10
Pomodoro, olive taggiasche, acciughe adriatiche, capperi di Salina, origano	
4 Formaggi (1A,7)	€ 10
Mozzarella, gorgonzola DOP, pecorino del Monte Poro, stracchino delle Valli Orobiche	
Delicata (1A,7)	€ 11
Mozzarella, spinacino, prosciutto cotto, parmigiano reggiano DOP	
Nella Vecchia Fattoria (1A,7,4)	€ 12
Mozzarella, patate, stracchino delle Valli Orobiche, lardo di suino nero dei Nebrodi, rosmarino	
Zola e Crudo (1A,7)	€ 12
Mozzarella, gorgonzola DOP, prosciutto crudo di Parma DOP (servito a parte)	
Invernale	€ 12
Mozzarella, gorgonzola DOP, radicchio, pomodori semidry, olive taggiasche	
Diabolica (un evergreen) (1A,7,8C)	€ 12
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pesto genovese, olive taggiasche	
Tonno e Cipolle (1A,7,4)	€ 12
Pomodoro, mozzarella, cipolle, tonno sott'olio homemade, origano	
Silana (1A,7)	€ 12
Pomodoro, cipolle, 'nduja, pecorino del Monte Poro, pomodorini semidry	

Vesuvio (1A,7)	€ 12
Mozzarella di bufala, scarola, capperi di Salina, acciughe mediterranee, olive taggiasche Versione vegetariana: senza acciughe con pomodorini semidry	
Isolana (1A,7,4)	€ 13
Pomodoro, tonno sott'olio homemade, olive taggiasche, capperi di Salina, salsa yogurt homemade, timo	
Polpo e Patate (1A,7,14)	€ 13
Mozzarella fior di latte, polpo, patate bio al forno, salsa yogurt, capperi di Salina	
Mr Brian Zola (1A,7)	€ 13
Pomodoro, mozzarella, salsiccia della macelleria Motta, broccoletti, gorgonzola	
Golosa (un must) (1A,7,2,8A)	€ 16
Pomodoro, mozzarella, stracciatella, gamberi crudi, olio al limone, granella di pistacchi	