



COFFEE STATION



BRUNCH MENU

OGNI DOMENICA
DALLE 11.30 ALLE 15.00

EVERY SUNDAY
FROM 11:30 A.M. TO 15.00 A.M.



IL BRUNCH DELLA DOMENICA

Dalle 11.30 alle 15

PANCAKE SALATI

CRUDO €11

Prosciutto crudo e stracciatella
Raw ham and stracciatella

SALMONE €12

Avocado, salmone e salsa tzatziki
Avocado, salmon and tzatziki sauce

VEGETARIANO €12

Uova strapazzate, parmigiano e avocado
Scrambled eggs, parmesan cheese and avocado

PANCAKE DOLCI

CREMA PASTICCERA E FRAGOLE €10

Custard and strawberries

PISTACCHIO €10

Pistachio and pistachio grain

CREMA AL CIOCCOLATO E GRANELLA €10

Chocolate cream and hazelnut

SALSA AI FRUTTI DI BOSCO €10

Berries topping and fresh berries

SCIROPPO D'ACERO €10

Maple syrup

I NOSTRI PANINI

HAMBURGER MANZO €17

Hamburger di manzo danese fatto in casa da 200gr con cipolla caramellata, bacon, cheddar, insalata e salsa homemade

200gr homemade Danish beef burger with caramelised onion, bacon, cheddar, salad and homemade sauce

HAMBURGER POLLO €16

Panino con pollo allevato a terra fritto al panko, pomodoro grappolo, iceberg, stracciatella campana e maio al pepe homemade

Sandwich with panko-fried free-range chicken, tomatoes, iceberg lettuce, stracciatella cheese from Campania and homemade pepper mayo

SANDWICH AND...

Serviti con patatine fritte - With french fries

CROQUE-MONSIEUR €13

Toast con prosciutto cotto, edamer, parmigiano e besciamella

Toast with ham, edamer, parmesan and béchamel

CLUB SANDWICH POLLO €13

Pollo, salsa caesar, lattuga, grana, bacon e pomodori

Chicken, caesar dressing, lettuce, parmesan, bacon and tomatoes

CLUB SANDWICH SALMONE €13

Salmone, maio spicy, iceberg, pomodori e uova
Salmon, spicy maio, iceberg, tomatoes and eggs

AVOCADO TOAST €15

Pane tostato con uova strapazzate, avocado e salsa olandese

Toast with avocado, scrambled eggs and hollandaise sauce

EGGS BENEDICT €14

Ovo pochè, english muffin, bacon e salsa olandese

Egg pochè, english muffin, bacon and hollandaise sauce

EGGS FLORENTINE €14

Ovo pochè, english muffin, spinaci e salsa olandese

Egg pochè, english muffin, spinach and hollandaise sauce

EGGS SALMON €14

Ovo pochè, english muffin, salmone e salsa olandese

Egg pochè, english muffin, salmon and hollandaise sauce

UOVA AND...

Serviti con patatine fritte
With french fries

CONTORNI €6

Patate al forno - Baked potatoes

Patatine fritte - French fries

Stick di patate dolci - American sweet sticks

Verza ripassata - Sautéed savoy cabbage

Spinaci all'agro - Spinach

Per tutte le informazioni sugli allergeni potete chiedere al nostro staff
For all information on allergens, please ask our staff.



IL BRUNCH DELLA DOMENICA

Dalle 11.30 alle 15

PRIMI ROMANI

CARBONARA €15

Rosso d'uovo pastorizzato, Pecorino romano DOP 18 mesi e guanciale croccante

Eggs, pecorino, black pepper and bacon

AMATRICIANA €15

Passata di pomodoro, Pecorino romano DOP 18 mesi e guanciale croccante

Tomato sauce, pecorino, black pepper and bacon

CACIO & PEPE €14

Pecorino romano dop 18 mesi e pepe nero
Pecorino cheese and black pepper

RAVIOLI €15

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pesto e pomodorini

Ricotta and spinach filled ravioli with pesto and cherry tomatoes

TIRAMISÙ €7

Dessert made of savoiardi dipped in coffee and covered with a mascarpone cream and cocoa

TIRAMISÙ GLUTEN FREE €8



Dessert made of savoiardi dipped in coffee and covered with a mascarpone cream and cocoa

CAPRESE €8

Torta caprese con zabaione all'amaro Regiã
Caprese cake with Regiã bitter zabaglione

NY CHEESECAKE €8

NY Cheesecake con ricotta di bufala e frutti di bosco
NY Cheesecake with buffalo ricotta cheese and berries

TORTA BROWNIES E NOCI €7

Brownies cake with walnuts



MARITONZO CON PANNA €5

Marittonzo with whipped cream

CANNOLO SICILIANO €7

Sicilian cannolo with ricotta cheese

CROSTATE €5/6

Vegane, ricotta e visciole, marmellata
Vegan, ricotta and cherry, jam

MARGHERITA 10€



Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

AGEROLA 13€



Margherita con fiordilatte fresco di Agerola
Tomato sauce, Fiordilatte of Agerola and fresh basil

VEGETARIANA 12€



Mozzarella, melanzane, zucchine e pachino
Mozzarella, eggplant, zucchinis and tomatoes

QUATTRO FORMAGGI €14



Mozzarella, pecorino, parmigiano e provola affumicata
Mozzarella, pecorino romano, parmesan cheese and smoked provola

VESUVIO 15€

Base bianca con prosciutto crudo e fiordilatte Agerola

Mozzarella, raw ham and Fiordilatte of Agerola

PAESTUM 14€



Base bianca con fiordilatte di Agerola, pachino e pesto

Fiordilatte of Agerola, pachino and pesto

ANGUS 18€

Focaccia con black angus, stracciatella e salsa al tartufo

Focaccia with black angus, stracciatella and truffle sauce

SALMONE 15€

Focaccia con salmone marinato e stracciatella

Focaccia with marinated salmon and stracciatella cheese

ZUCCA E LARDO



Mozzarella, crema di zucca e lardo di cinta senese

Mozzarella, pumpkin cream and Cinta Senese lard

PINSA ROMANA

DESSERT

COSTO DEL SERVIZIO: 1,5€ PER PERSONA

SERVICE: 1.5€ PER PERSON



IL BRUNCH DELLA DOMENICA

Dalle 11.30 alle 15

CAFFETTERIA

CAFFÈ - ESPRESSO	2.00
CAFFÈ DOPPIO - DOUBLE ESPRESSO	3.50
CAFFÈ DECAFFEINATO - DECAF	3.00
CAFFÈ AMERICANO	3.50
CAFFÈ SHAKERATO - ICED COFFEE	5.00
CAFFÈ CORRETTO - LACED COFFEE	3.00
MAROCCHINO	3.00
ORZO/GINSENG	2.50
ORZO/GINSENG TAZZA GRANDE	3.00

CIOCCOLATA CALDA €5

- Zabaione
- Fondente - dark
- Arancia e cannella

CON PANNA/ WITH WHIPPED CREAM +0.50

LATTE &...

	SMALL: €3
CAPPUCCINO	BIG: €4
CAPPUCCINO DECA	
CAPPUCCINO DI SOIA - SOY MILK	
CAPPUCCINO DI AVENA - OAT MILK	
CAPPUCCINO DI MANDORLA - ALMOND MILK	
CAPPUCCINO SCREMATO - SKIMMED MILK	
CAFFELLATTE - LATTE WITH DOUBLE COFFEE	
LATTE MACCHIATO - MILK WITH ESPRESSO	
LATTE & CACAO - MILK AND CHOCOLATE	
CHAI LATTE - CANNELLA, CARDAMOMO, E ZENZERO	
(MILK FLAVORED WITH CINNAMON, CARDAMOM AND GINGER)	

FRUTTA &...

SUCCHI €5

- PESCA- Peach
- ALBICOCCA - Apricot
- PERA - Pear
- ANANAS - Pinapple
- MIRTILLO - Blueberry
- ACE - Multifruit (orange, carrot, lemon)

SPREMITA D'ARANCIA €6

Fresh orange juice

MACEDONIA €7,5

Fresh fruit salad

YOGURT & FRUTTA €9

Yogurt bianco con frutta di stagione
White yogurt with seasonal fruit

CENTRIFUGHE

DISSETANTE €7

Fragola, ananas e kiwi
Strawberries, pineapple and kiwi

ANTIOSSIDANTE €7

Ananas, mela, lime e kiwi
Pineapple, apple, lime and kiwi

DIGEST

Infuso dall'aroma piacevole a base di anice, verbena, camomilla, menta e liquirizia. Non contiene teina

CAMOMILLA

100% fiori di camomilla pura. Non contiene teina

SOGNO D'AMORE

Infuso con miscela di karkadè, rosa canina e frutta in pezzi. Non contiene teina

FRUTTI DI BOSCO

Infuso con miscela di ibisco, mela, mora, lampone, fragola, rosa canina e bacche di sambuco. Non contiene teina

TISANE

Finocchio e liquirizia
Curcuma e fiori di sambuco

TE' MORESCO ALLA MENTA

Tè arabo a base di tè verde gunpowder e menta piperita dall'esplosiva freschezza

TE' CON CILIEGIE

Tè verde giapponese di prima qualità accompagnato da pezzetti di ciliegia

TE' SOGNI DI CANNELLA

Intenso ed aromatico tè nero grazie alla cannella naturale

TE' APPLE CINNAMON

Tè nero con mela e cannella

TE' ENGLISH BREAKFAST

Miscela di tè neri tradizionalmente utilizzata per la colazione. Si presta all'aggiunta di latte

TE' ED INFUSI €5,5