



MENU BRUNCH



UOVA • EGGS

- Omelette mortadella e squacquerone, insalata, scaglie di parmigiano e aceto balsamico** • allergeni: uovo, latticini € 18
Omelette with mortadella and squacquerone cheese, salad, parmesan chips and balsamic vinegar • allergens: egg, dairy products
- Omelette bianca con formaggio e tacchino, orzo e crema di cavolo romanesco** • allergeni: uova, latticini, glutine € 18
White omelette with cheese and turkey, barley and roman cabbage sauce • allergens: eggs, dairy products, gluten
- Ova strapazzate, provola affumicata, pancetta, spinaci, salsa cacciatora** • allergeni: uovo, latticini € 16
Scrambled eggs, smoked provola cheese, bacon, spinach, cacciatora sauce • allergens: egg, dairy products
- Ova alla benedict con salmone e avocado** • allergeni: uovo, pesce € 18
Eggs benedict with salmon and avocado • allergens: egg, fish
- Avocado toast con uovo fritto e formaggio fresco** (extra: salmone 3 € - bacon 2 €) • allergeni: glutine, uova, latticini, pesce € 16
Avocado toast with fried egg and cheese (extra: salmon 3 € - bacon 2 €) • allergens: gluten, eggs dairy products, fish

TRADIZIONE • TRADITION

- Tortellino in brodo grasso della tradizione** • allergeni: glutine € 18
Tortellino in traditional fatty broth • allergens: gluten
- Tagliatella al ragù alla bolognese** • allergeni: latte e derivati, sedano € 17
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery
- Lasagna verde alla bolognese** • allergeni: glutine, sedano € 17
Green lasagna bolognese • allergens: gluten, celery

PIETANZE • DISHES

- Pesce al vapore e bernese** • allergeni: pesce, latticini € 25
Steamed white fish and bernaise sauce • allergens: fish, dairy products
- Bistecca di manzo** € 40
Beef steak
- Cheeseburger Azzoguidi con patate** • allergeni: glutine, latticini € 25
Azzoguidi Cheeseburger and potatoes • allergens: gluten, dairy products
- Duck sandwich (coscia d'anatra confit, pomodoro, insalata e maionese)** • allergeni: glutine, uova € 20
Duck sandwich (slow cooked duck leg, tomato, salad and mayonnaise) • allergens: gluten, eggs
- Zuppa del giorno** € 17
Soup of the day
- Fish & Chips** • allergeni: glutine - allergens: gluten € 20

Quasi tutti i piatti del nostro menù possono essere modificati per renderli vegani o vegetariani, per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.
Almost all the dishes on our menu can be modified to make them vegan or vegetarian, for more information contact the dining room staff.



CONTORNI • SIDES

Patate al forno Baked potatoes	€ 8
Verdura di stagione Seasonal vegetables	€ 8
Insalata mista Mixed salad	€ 8

DOLCI • DESSERTS

Pancake con frutta e sciroppo • allergeni: glutine, uovo, latticini Pancakes with fruits and syrup • allergens: gluten, egg, dairy products	€ 10
Waffle con cioccolata e frutti rossi • allergeni: glutine, uovo, latticini Waffle with chocolate and red fruits • allergens: gluten, egg, dairy products	€ 10

MENU BAMBINI • CHILDREN'S MENU

Pastina in brodo • Allergeni: glutine Noodle soup • allergens: gluten	€ 8
Pennoni al pomodoro • allergeni: glutine Pasta with tomato sauce • allergens: gluten	€ 8
Hamburger e patatine • allergeni: glutine Hamburger and chips • allergens: gluten	€ 12
Cotoletta di pollo • allergeni: glutine Chicken cutlet • allergens: gluten	€ 12

Quasi tutti i piatti del nostro menù possono essere modificati per renderli vegani o vegetariani, per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.
Almost all the dishes on our menu can be modified to make them vegan or vegetarian, for more information contact the dining room staff.



DRINKS

COCKTAILS

SIGNATURE

Futura € 10
Select Bitter, bitter Fusetti, Saba, Cordial Futura, Succo di Limone

CLASSICS

Select Spritz € 10
Select Bitter, Prosecco, Soda

Breakfast Martini € 10
Edgar Sopper Gin, Cointreau, Succo di Limone, Marmellata di arance

TWIST ON CLASSIC

Vecchio Americano € 12
Select Bitter, Vermouth rosso antico, rabarbaro bergia.
Invecchiato in piccola botte di rovere francese

Fusettone € 10
Fusetti Bitter, Soda al pompelmo rosa, olio al basilico

VINI AL CALICE WINE'S BY THE GLASS

Calice di Bollicine € 10

Calice di Rosso € 9

Calice di Bianco € 8

BIRRE BEERS

Lager € 7

Pilsner € 7

IPA € 7

ANALCOLICI ALCOHOL FREE BEVERAGE

Spremuta di arancia € 6

Succhi di frutta € 5

Soft Drinks € 5