

# MENU BRUNCH

**MENÙ CON 2 PORTATE**  
+ ACQUA + CAFFÈ  
€ 35



**MENÙ CON 2 PORTATE**  
+ 1 DRINK + ACQUA + CAFFÈ  
€ 40

## PORTATA 1

Omelette bianca con formaggio e tacchino, orzo e crema di cavolo romanesco • allergeni: uovo, latticini, glutine  
White omelette with cheese and turkey, barley and roman cabbage sauce • allergens: egg, dairy products, gluten

Uova strapazzate, salsiccia, fagioli • allergeni: uovo  
Scrambled eggs, sausage, beans • allergens: egg

Omelette mortadella e squacquerone, insalata, scaglie di parmigiano e aceto balsamico • allergeni: uovo, latticini  
Mortadella and squacquerone omelette, salad, parmesan flakes and balsamic vinegar • allergens: egg, dairy products

Avocado toast con uovo fritto e formaggio fresco • allergeni: uovo, latticini  
Avocado toast with fried egg and cheese • allergens: egg, dairy products

Pancake alla cannella con mele caramellate e cioccolato bianco fuso • allergeni: uovo, latticini, glutine  
Cinnamon pancakes with caramelized apples and melted white chocolate • allergens: egg, dairy products, gluten

Waffle con sciroppo e frutti rossi • allergeni: uovo, latticini, glutine  
Waffles with syrup and red fruits • allergens: egg, dairy products, gluten

## PORTATA 2

Cheeseburger Azzoguidi con patate • allergeni: latticini, glutine  
Azzoguidi Cheeseburger and potatoes • allergens: dairy products, gluten

Club Sandwich • allergeni: glutine, uovo • allergens: gluten, egg

Arrosto di manzo con piselli e patate  
Roast beef with peas and potatoes

Uova alla benedict con salmone e avocado • allergeni: uovo, pesce  
Eggs benedict with salmon and avocado • allergens: egg, fish

Lasagna verde alla bolognese • allergeni: glutine, sedano  
Green lasagna bolognese • allergens: gluten, celery

Gnocchetti con sugo di vongole e pesto di rucola • allergeni: glutine, pesce  
Gnocchi with clam sauce and rocket pesto • allergens: gluten, fish

## EXTRA

Contorni di stagione • Season sides • € 8

Insalatona del giorno • Salad of the day • € 12

Tagliatella al ragù alla bolognese • allergeni: latte e derivati, sedano • € 17  
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery

Tortellino in brodo grasso della tradizione • allergeni: glutine • € 18  
Tortellino in traditional fatty broth • allergens: gluten

Piatto di salmone e avocado • allergeni: pesce • € 12  
Salmon and avocado dish • allergens: fish

Gelato alla crema • Ice-cream • € 10

## DRINKS

### COCKTAILS

#### GIN & TONIC

Edgar Sopper

€ 10

#### VECCHIO AMERICANO

Bitter Select, Rosso Antico, rabarbaro Bergia, soda, invecchiato in botte

€ 10

#### SELECTUS

Bitter Select, soda al pompelmo, olio al basilico

€ 10

#### SPRITZ

Bitter Select, prosecco, soda

€ 10

### VINI AL CALICE WINES BY THE GLASS

Calice di Bollicine

€ 10

Calice di Rosso

€ 10

Calice di Bianco

€ 10

### ANALCOLICI ALCOHOL FREE BEVERAGE

Spremuta di arancia

€ 5

Succhi di frutta

€ 5

Soft Drinks

€ 5

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.