



BRUNCH

Brunch

FOCACCE FARCITE • STUFFED FOCACES

- Focaccia calda con mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata e pistacchi • Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio € 12
Warm focaccia with mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata and pistachio • Allergens: gluten, lactose, nuts
- Focaccia croccante con roast beef, salsa di avocado e cipolla in agrodolce • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 13
Crunchy focaccia with roast beef, avocado sauce, and sweet and sour onion • Allergens: gluten, lactose, egg
- Focaccia con polpo rosticcato e patate schiacciate, prezzemolo, olio al limone • Allergeni: glutine, molluschi € 14
Focaccia with roasted octopus and mashed potatoes, parsley, lemon oil • Allergens: gluten, shellfish
- Focaccia croccante con mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue e basilico • Allergeni: glutine, lattosio € 11
Crunchy focaccia with buffalo mozzarella, oxheart tomatoes and basil • Allergens: gluten, lactose
- Focaccia rustica con porchetta croccante, pecorino romano e mayo al pepe • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 13
Focaccia with crunchy porchetta, Roman pecorino and pepper mayo • Allergens: gluten, lactose, egg

LE NOSTRE GRANOLE • OUR GRANOLA

- Granola croccante con semi di sesamo nero e mandorle tostate, yogurt greco, avocado, mango e miele • Allergeni: glutine, frutta a guscio € 9
Crispy granola with black sesame seeds and roasted almonds, Greek yogurt, avocado, mango, and honey • Allergens: gluten, nuts
- Granola croccante con noci pecan e mandorle tostate, ricotta fresca di pecora, miele di castagno, pere caramellate e un tocco di cannella • Allergeni: glutine, frutta a guscio € 10
Crispy granola with pecans and toasted almonds, fresh sheep ricotta cheese, chestnut honey, caramelised pears, and a touch of cinnamon • Allergens: gluten, nuts
- Granola croccante ai cereali e frutta secca con frutti di bosco, frutta fresca, miele d'acacia e polvere di cocco • Allergeni: glutine, frutta a guscio € 9
Crispy cereal and dried fruit granola with berries, fresh fruit, acacia honey, and coconut powder • Allergens: gluten, nuts

UOVA • EGGS

- Uova alla Benedict su English muffin con salmone affumicato, salsa olandese e misticanza fresca • Allergeni: glutine, lattosio, uova, pesce € 12
Eggs Benedict on English muffin with smoked salmon, hollandaise sauce and fresh misticanza • Allergens: gluten, lactose, eggs, fish
- Uova al tegamino con lamelle di tartufo nero fresco e pane croccante • Allergeni: glutine, uova € 14
Fried eggs with fresh black truffle shavings and crispy bread • Allergens: gluten, eggs
- Uova strapazzate cremose con guanciaie croccante e pecorino romano • Allergeni: glutine, uova € 12
Fried eggs with fresh black truffle shavings and crispy bread • Allergens: gluten, eggs
- Omelette soffice con radicchio di Treviso stufato, gorgonzola dolce fuso e noci croccanti • Allergeni: uova, lattosio, frutta a guscio € 13
Soft omelet with stewed Treviso radicchio, melted sweet gorgonzola, and crunchy walnuts • Allergens: eggs, lactose, nuts
- Frittata con patate dorate, cipolla e crema di ceci (stile tortilla spagnola) • Allergeni: uova, lattosio € 12
Omelet with golden potatoes, onion, and chickpea cream (Spanish tortilla style) • Allergens: eggs, lactose

PIÙ DI UNO PRIMO • MORE THAN A FIRST COURSE

- Tagliolini freschi fatti a mano con burro di malga e tartufo nero pregiato selezionato da "Savini Tartufi" • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 24
Fresh handmade tagliolini with malga butter and fine black truffle selected by "Savini Tartufi" • Allergens: gluten, lactose, egg
- Tagliatelle fresche fatte a mano con tradizionale ragù alla bolognese • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 18
Fresh, handmade tagliatelle with traditional Bolognese ragù • Allergens: gluten, lactose, egg
- Tortellini artigianali serviti in brodo di cappone o in una crema di Parmigiano Reggiano • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 18
Handmade tortellini served in capon broth or in a Parmesan cream sauce • Allergens: gluten, lactose, egg
- Lasagna della tradizione con sfoglia all'uovo, ragù alla bolognese e besciamella cremosa • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 18
Traditional lasagna with egg pastry, Bolognese ragù and creamy béchamel sauce • Allergens: gluten, lactose, egg
- Passatelli fatti in casa serviti in brodo di cappone o con crema di Parmigiano e bacon croccante • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 18
Homemade passatelli served in capon broth or with Parmesan cream and crispy bacon • Allergens: gluten, lactose, egg
- Tagliata di manzo con rucola fresca, scaglie di Parmigiano 36 mesi e aceto balsamico invecchiato • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 22
Sliced beef with fresh rocket, 36-month Parmesan shavings, and aged balsamic vinegar • Allergens: gluten, lactose, egg

DOLCI • DESSERT

- Pancakes soffici con sciroppo d'acero puro, frutti di bosco freschi e zucchero a velo • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 9
Fluffy pancakes with maple syrup, fresh berries and powdered sugar • Allergens: gluten, lactose, eggs
- Torta di mele e cannella con crema inglese alla vaniglia • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 8
Apple and cinnamon pie with vanilla custard • Allergens: gluten, lactose, eggs
- Waffle dorato fatto in casa con gelato alla crema e lamponi freschi • Allergeni: glutine, lattosio, uova € 9
Homemade golden waffle with cream ice cream and fresh raspberries • Allergens: gluten, lactose, eggs
- Oro Felsineo con torta tenerina • Allergeni: lattosio, uova € 8
Sweet mascarpone mousse with tenerina pie • Allergens: lactose, egg
- Tiramisù Azzoguidi con crema al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao amaro • Allergeni: lattosio, uova, glutine € 8
Azzoguidi Tiramisù with sweet mascarpone cream, coffee ladyfingers, bitter cocoa • Allergens: lactose, egg, gluten