

Brunch

LE TIGELLONE

Tigellone "Bologna" con mortadella, squacquerone, salsa salata al pistacchio • Allergeni: Latticini, Glutine € 10
"Bologna" Tigellone with mortadella, squacquerone cheese, salty pistachio sauce • Allergens: Lactose, Gluten

Tigellone "Vegetariano" con verdure grigliate, hummus di ceci, pomodori secchi, basilico € 9
"Vegetarian" Tigellone with grilled vegetables, chickpeas hummus, sun-dried tomatoes, basil

Tigellone "Gourmet" con coppa di Parma, crema al Parmigiano, noci tostate, miele di castagno • Allergeni: Latticini, Glutine, Frutta a guscio € 12
"Gourmet" Tigellone with Parma coppa, Parmesan cream, toasted walnuts, chestnut honey • Allergens: Lactose, Gluten, Nuts

SNACKS

Tortellino fritto con riduzione di aceto balsamico • Allergeni: Glutine, Uova € 10
Fried Tortellino with balsamic vinegar reduction • Allergens: Gluten, Eggs

Hummus di ceci con olive taggiasche e cialda croccante di pane • Allergeni: Glutine € 8
Chickpeas Hummus with Taggiasca olives and crispy bread • Allergens: Gluten

Arrosticini abruzzesi alla brace (5 pz) € 10
Grilled Abruzzo-style skewers (5 pcs)

Polpette di bollito con salsa verde • Allergeni: Glutine, Uova, Latticini € 8
Boiled Meatballs with green sauce • Allergens: Gluten, Eggs, Lactose

Piadina arrotolata con stracchino, crudo e rucola • Allergeni: Glutine, Latticini € 10
Rolled Piadina with stracchino cheese, raw ham, rocket • Allergens: Gluten, Lactose

PIÙ DI UNO SNACK • MORE THAN A SNACK

Insalata Caesar classica • Allergeni: Uova, Latticini, Pesce, Glutine € 16
Classic Caesar Salad • Allergens: Eggs, Lactose, Fish, Gluten

Bufala campana con pomodorini e basilico • Allergeni: Latticini € 14
Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and basil • Allergens: Lactose

Avocado Toast, pane ai cereali tostato, crema di avocado, tuorlo morbido, cetriolo fresco, semi misti • Allergeni: Glutine, Uova, Semi € 15
Avocado Toast, toasted multigrain bread, avocado cream, soft egg yolk, fresh cucumber, mixed seeds • Allergens: Gluten, Eggs, Seeds

PIATTI DELLA TRADIZIONE • TRADITIONAL DISHES

Tortellini serviti in crema o in brodo • allergeni: Glutine, Uova, Latticini € 18
Tortellini served in cream or broth • allergens: Gluten, Eggs, Lactose

Tagliatella al ragù alla bolognese • allergeni: Latte e derivati, Sedano € 17
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: Milk and derivatives, Celery

Lasagna della tradizione • allergeni: Glutine, Uova € 17
Traditional Lasagna • allergens: Gluten, Eggs

Cotoletta alla bolognese • Allergeni: Glutine, Uova, Latticini € 18
Bolognese cutlet • Allergens: Gluten, Eggs, Lactose

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

- Tagliata di manzo con rucola, Parmigiano, riduzione al balsamico • Allergeni: Latticini € 20
Sliced beef with rocket, Parmesan, balsamic reduction • Allergens: Lactose
- Melanzana BBQ con pesto di basilico, pomodorino confit e basilico fresco • Allergeni: Frutta a guscio, Latticini € 14
BBQ Eggplant with basil pesto, confit tomatoes, and fresh basil • Allergens: Nuts, Lactose
- Pollo arrosto, patate novelle, fondo al limone € 17
Roast chicken, potatoes, lemon jus

UOVA AL PIATTO • EGGS DISHES

- Uova alla Benedict con salmone affumicato su English muffin tostato, misticanza e salsa olandese • Allergeni: Glutine, Uova, Pesce, Latticini € 13
Eggs Benedict with smoked salmon, toasted English muffin, mixed greens, and hollandaise sauce • Allergens: Gluten, Eggs, Fish, Lactose
- Omelette mediterranea con pomodorini confit, feta, olive taggiasche e basilico fresco • Allergeni: Uova, Latticini € 13
Mediterranean Omelette with confit cherry tomatoes, feta, Taggiasca olives, and fresh basil • Allergens: Eggs, Lactose
- Uovo al tegamino servito con bacon affumicato croccante e pane tostato • Allergeni: Uova, Glutine € 12
Fried Egg with crispy smoked bacon and toasted bread • Allergens: Eggs, Gluten
- Uova strapazzate con robiola mantecata e lamelle di tartufo estivo • Allergeni: Uova, Latticini € 14
Scrambled Eggs with whipped robiola cheese, and summer truffle shavings • Allergens: Eggs, Lactose

DOLCI • DESSERT

- Pancakes soffici con sciroppo d'acero puro, frutti di bosco freschi, zucchero a velo • Allergeni: Glutine, Uova, Latticini € 9
Fluffy pancakes with maple syrup, fresh berries, and powdered sugar • Allergens: Gluten, Lactose, Eggs
- Waffle dorato fatto in casa servito con gelato artigianale alla crema e amarene Fabbri • Allergeni: Latte, Uova € 10
Homemade golden waffle served with artisanal cream ice cream and Fabbri sour cherries • Allergens: Gluten, Eggs, Lactose
- Oro Felsineo con crumble di torta tenerina al cioccolato • Allergeni: Latticini, Uova, Glutine € 8
Oro Felsineo with chocolate cake crumble • Allergens: Gluten, Eggs, Lactose
- Anguria e Piña Colada, anguria marinata, gelato al gusto Piña Colada, aceto balsamico, polvere di cocco • Allergeni: Latticini € 10
Watermelon e Piña Colada, marinated watermelon, Piña Colada flavored ice cream, balsamic vinegar, coconut powder • Allergens: Lactose

