

Brunch

SALADS BOWLS

SALMON SALAD • € 16

Misticanza e lattuga romana con salmone affumicato, mela verde, avocado, anacardi, cream cheese, crostini di pane
Mixed greens and romaine lettuce with smoked salmon, green apple, avocado, cashews, cream cheese, and croutons

INSALATONA MEDITERRANEA • € 14

Misticanza e lattuga romana con pomodorini, cetriolo, olive taggiasche, feta, cipolla rossa marinata, fagioli al limone e origano
Mixed greens and romaine lettuce with cherry tomatoes, cucumber, Taggiasca olives, feta, marinated red onion, lemon and oregano beans

CAESAR SALAD • € 16

Lattuga romana con pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini croccanti, senape in grani e salsa Caesar
Romaine lettuce with grilled chicken, Parmigiano Reggiano shavings, crispy croutons, whole grain mustard and Caesar dressing

SANDWICHES

SMASH-AZZOGUIDI BURGER • € 18

Pane brioche con manzo selezionato, cheddar fuso, cipolla caramellata, bacon croccante, salsa bbq e maionese artigianale.

Servito con patatine fritte

Brioche bun with selected beef, melted cheddar, caramelized onion, crispy bacon, BBQ sauce, and homemade mayo. Served with French fries

BAGEL AL SALMONE • € 16

Bagel artigianale tostato con salmone affumicato, cream cheese, avocado, cetriolo fresco e aneto

Toasted artisanal bagel with smoked salmon, cream cheese, avocado, fresh cucumber, and dill

CROQUE MADAME • € 15

Pane in cassetta tostato con prosciutto cotto, formaggio fuso e besciamella gratinata al forno, servito con uovo all’occhio di bue in superficie

Toasted sandwich bread with cooked ham, melted cheese, oven-gratinated béchamel, topped with a sunny-side-up egg

AVOCADO TOAST • € 15

Pane tostato con avocado cremoso, uovo poché, semi di sesamo bianchi e neri tostati

Toasted bread with creamy avocado, poached egg, and toasted black and white sesame seeds

CLASSICS

BBQ RIBS • € 20

Costine di maiale glassate alla salsa barbecue
Pork ribs glazed with BBQ sauce

TAGLIATA DI MANZO • € 22

Controfiletto di manzo, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico tradizionale
Grilled beef sirloin with fresh arugula, Parmigiano Reggiano shavings, and traditional balsamic reduction

CHICKEN SPICY HONEY WAFFLES • € 18

Waffle salato con pollo fritto croccante, sciroppo d’acero e salsa piccante
Savory waffle with crispy fried chicken, maple syrup, and spicy sauce

POLLETTO AL FORNO • € 16

Polletto cotto lentamente al forno, servito con il suo fondo e verdure di stagione
Slow-cooked whole baby chicken served with its jus and seasonal vegetables

SALMONE ARROSTO • € 22

Trancio di salmone alla griglia con spinaci saltati all’aglio e olio
Grilled salmon served with garlic-sautéed spinach

EGGS TIME

UOVA CON PATATE CROCCANTI • € 14

Uova al tegamino servite con patate grattugiate dorate in padella ed erba cipollina fresca
Fried eggs served with golden hash browns and fresh chives

SCRAMBLED EGGS BACON & TARTUFO • € 14

Uova strapazzate cremose servite con bacon croccante, tartufo nero e pane tostato
Creamy scrambled eggs with crispy bacon, black truffle, and toasted bread

EGGS BENEDICT • € 15

Uova in camicia su muffin salato tostato con avocado, salmone e salsa olandese
Poached eggs on toasted English muffin with avocado, smoked salmon, and hollandaise sauce

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

TAGLIATELLA AL RAGÙ • € 17

Pasta fresca all’uovo, con classico ragù alla bolognese cotto lentamente
Fresh egg pasta with traditional slow-cooked Bolognese ragù

LASAGNA • € 17

Sfoglia verde all’uovo, besciamella e ragù alla bolognese, gratinata al forno
Green egg pasta sheets with béchamel and Bolognese ragù, oven-baked and gratinated

TORTELLINO IN CREMA O IN BRODO • € 18

Classici tortellini bolognesi serviti in crema di Parmigiano Reggiano o nel tradizionale brodo di cappone
Classic Bolognese tortellini served in Parmigiano Reggiano cream or traditional capon broth

COTOLETTA BOLOGNESE • € 18

Fetta di vitello impanata, frita con prosciutto crudo e crema di Parmigiano Reggiano
Breaded veal cutlet, fried and topped with prosciutto and Parmigiano Reggiano cream

SIDES

BIETOLE MEDITERRANEA • € 7

Bietola saltata velocemente con aglio e peperoncino
Quick sautéed Swiss chard with garlic and chili pepper

PATATE AL FORNO • € 7

Patate dorate al forno con rosmarino e olio extravergine
Golden oven-roasted potatoes with rosemary and extra virgin olive oil

VERDURE DI STAGIONE • € 9

Verdure fresche selezionate, saltate o al vapore secondo disponibilità
Fresh seasonal vegetables, saut é ed or steamed based on availability

DESSERT

WAFFLE TIRAMISÙ • € 10

Con crema al mascarpone, cacao amaro e gocce di caffè espresso
With mascarpone cream, dark cocoa powder, and espresso drops

PANCAKES SOFFICI • € 10

Sciroppo d’acero puro, frutti di bosco freschi, zucchero a velo
Pure maple syrup, fresh berries, and powdered sugar

ORO FELSINEO • € 10

Con crumble di torta tenerina al cioccolato
With chocolate tenerina cake crumble

GELATO CREMA E AMARENE • € 10

Gelato artigianale alla crema servito con amarene Fabbri
Artisanal cream gelato served with Fabbri amarena cherries