

YARD BRUNCH

SATURDAY / SUNDAY : IT'S BRUNCH TIME FROM 12:00 TO 16:00

NORVEGIAN BREAKFAST 28.-

- Double 1 inch toast con avocado, salmone norvegese affumicato, salsa olandese e uovo cotto a bassa temperatura.
 - Patatas bravas servite con salse.
- Sweet Jar: yogurt bianco con granola e frutti rossi.
- Servito, a scelta, con acqua aromatizzata o succo d'arancia.

[1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 10 - 11]

NY BURGER BRUNCH 26,5.-

- 130 g di burger di manzo selezionato, con bacon alla piastra, pomodoro fresco, insalata gentile, cheddar e salsa burger.
 - Patatas bravas servite con salse.
- Sweet Jar: yogurt greco con sciroppo d'acero e scaglie di cioccolato.
- Servito, a scelta, con acqua aromatizzata o succo d'arancia.

[1 - 3 - 7 - 8 - 10]

TOKYO TO OSLO BRUNCH 28.-

- 10 pz. pezzi di sushi omelette con salmone norvegese affumicato, verdure miste in tempura, avocado ed alga nori.
 - Patatas bravas servite con salse.
- Sweet Jar: yogurt greco con sciroppo d'acero e scaglie di cioccolato.
- Servito, a scelta, con acqua aromatizzata o succo d'arancia.

[1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10]

ENGLISH BREAKFAST 26.-

- Scrambled eggs con erba cipollina, double roasted toast con avocado, spinaci saltati e carote.
 - Patatas bravas servite con salse.
- Sweet Jar: yogurt greco con sciroppo d'acero e scaglie di cioccolato.
- Servito, a scelta, con acqua aromatizzata o succo d'arancia.

[1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 11]

BEVERAGE

SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA 4,5.-

APPLE JUICE 4.-

MANGO JUICE 4.-

CAFFÈ AMERICANO Free Refill 4.-

COCKTAILS

GIN BASIL MORING 12.-

Gin - Basil syrup - Lime - Soda

MIMOSA 10.-

Spremuta d'arancia - Metodo classico

CHAMPAGNE 15.-


Un calice della nostra selezione di champagne

DESSERTS

MILLEFOGLIE CRUNCHY

Sfoglia croccante alla mandorla con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.

[3 - 7 - 8]

12.- 

BIGNÈ FRANCESI

Bignè ripieni di gelato alla vaniglia bourbon, serviti al tavolo con fondente caldo di cioccolato al rum.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

16.-

IL THE NEL DESERTO

Originale vassoio berbero in argento con selezione della nostra piccola pasticceria, servito con the del Marocco alla menta.

(Consigliato per due persone)

Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

20.-

3.-

L'ALBERO

Mousse al cioccolato al latte e cannella, crumble salato, zabaione freddo al marsala e cioccolato bianco.

Il tutto servito con albero al fondente e cotton candy.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

16,50.-

NAPOLI BABÀ

Tipico dolce napoletano al Rum, servito con sac à poche di crema bianca e frutti rossi.

(Consigliato per due persone)

[1 - 3 - 7]

28,50.-

.....

Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE)

- 1.- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2.- Crostacei e prodotti derivati;
- 3.- Uova e prodotti derivati;
- 4.- Pesce e prodotti derivati;
- 5.- Arachidi e prodotti derivati;
- 6.- Soia e prodotti derivati;
- 7.- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8.- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9.- Sedano e prodotti derivati;
- 10.- Senape e prodotti derivati;
- 11.- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12.- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino,
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;

COPERTO 4,5.-

#EXPLORE #TASTE #CELEBRATE #SHARE