

BRUNCH



12:00 - 15:00

LE UOVA ALLA BENEDETTE

18.00

Servis avec
pancetta
ou jambon cuit
ou jambon de Parme
ou saumon fumé

LE UOVA BIOLOGICHE

- Deux œufs au choix et leur toast (dur, coque, plat) 10.00

STRAPAZZATE

- Œufs brouillés nordiques saumon fumé et ciboulette 16.00
- Œufs brouillés cacio pepe pecorino toscan et poivre 19.00
- Œufs brouillés carbonara bacon et crème 18.00
- Œufs brouillés arrabiata piment 15.00

IN CAMICIA

- Œufs pochés, saumon fumé, toast et ½ avocat 19.00

FRITTATA

- Omelette nature 12.00
- Omelette jambon ou fromage ou herbes fraîches ou légumes 15.00
- Omelette blanche nature 13.00
- Omelette blanche jambon ou fromage ou herbes fraîches ou légumes 16.00
- Omelette blanche et ½ avocat 17.00

IL SALATO

- Croissant jambon Gran Biscotto et fromage 9.00

ACCOMPAGNAMENTI

- Pancetta croustillante 2.00
- Jambon Gran Biscotto 5.00
- ½ avocat, ciboulette, graines sur toast 7.00
- Saumon fumé, ½ avocat et toast 13.00

ANTIPASTI

POMODORI DATTERINI E BURRATA

Tomates Datterine et burrata 22€

SALMONE AFFUMICATO

Saumon fumé et toast chaud 24€

INSALATA DI ASTICE

Salade de homard vapeur, salade sucrine et agrumes 29€

HAMACHI CRUDO TARTUFATO

Sashimi de sériole, sauce soja citron de Sicile et truffe noire 24€

FILETTO TONNATO DELLA CANTINETTA

Filet de veau, sauce au thon et câpres 18€

PROSCIUTTO DI PARMA

Jambon de Parme 17€

CINTA SESENE TOSCANA

Jambon de Cinta Senese 24€

PRIMI PIATTI

PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO

Soupe de tomates et pain 16€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO TOSCANO

Pappardelle au ragoût de bœuf toscan 26€

CARAMELLE FATTE A MANO AL MAGRO DI KOBE E CREMA DI TARTUFO

Raviolis faits main au bœuf de Kobe, crème à la truffe et truffe noire 34€

CARBONARA DI MANZO DI KOBE

Spaghetti n°7, pancetta de bœuf de Kobe et parmesan de Kobe fumé 39€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes 28€

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Émincé de bœuf Wagyu, parmesan et purée de pommes de terre 39€

FILETTO DI MANZO ANGUS NERO

Filet de bœuf 38€

SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO

Escalopine de filet de veau au citron 28€

SCODELLA TOSCANA

Filet de poulet grillé, céréales et légumes du jour, vinaigrette balsamique 27€

SALMONE SCOTTATO

CON CREMA DI CARCIOFI E LIMONE
Saumon mi-cuit à la crème d'artichaut et citron 29€

CONTORNI

PURÉ DI PATATE Purée de pommes de terre 5€

PATATE AL ROSMARINO Pommes de terre au romarin 6€

INSALATA MISTA Salade mixte 7€

SPINACI SALTATI Épinards sautés 8€

VERDURE ALLA GRIGLIA Légumes grillés 10€

VIENNOISERIE

- 2 mini croissants pur beurre 3.00
- 2 mini pains au chocolat 3.00
- 2 mini pains au raisin 3.00
- Croissant à la crème 3.00
- Croissant au farro & quinoa 4.00

LO ZUCCHERATO

- Panier de pains 4.00
- Sélection de confitures bio et miel 3.00
- Baguette, beurre et sélection de confitures bio et miel 7.00
- Granola classique au fromage blanc et fruits de saison 7.00
- Bircher muesli bio : pomme, cannelle et lait d'amande 9.00
- Yaourt 3.00

DOLCI

- Pancakes, fruits rouges, crème double et sirop d'érable 12.00
- Tiramisù à la pistache 9.00
- Panna Cotta aux fruits rouges 9.00
- Mini pâtisseries 4 ou 6 pièces 9.00/14.00
- Salade de fruits 10.00

I SMOOTHIE

- COLADA VERDE 10.00
Banane, ananas, épinards et lait de coco
- MATCHA, MANGO E MENTA 10.00
Eau de coco, mangue, menthe fraîche, gingembre et matcha
- FRUTTI DI BOSCO 10.00
Lait d'amande, banane, fruits rouges, avoine, vanille et beurre d'amande
- SUPPL. PROTÉINES EN POUDRE "VANILLE" 1.50

LE BEVANDE CALDE

- TÉ MATCHA 8.00
Thé matcha, dattes, beurre d'amande
- CAFFÈ E CIOCCOLATA CALDA
• Espresso ou décaféiné 3.80
- Américain 4.00
- Double 5.80
- Chocolat chaud 5.00
- CAFFÈ CREMA, SOIA O LATTE DI MANDORLA
• Café avec une touche de lait 3.90
- Cappuccino 4.90
- Café crème 4.90
- Latte macchiato 5.50
(caramel, vanille ou chocolat)

LE INFUSIONI

- Immunity : curcuma et miel 6.50
- Ginger boost : gingembre frais 6.50
- Hot : citron et poivre de Cayenne 6.50
- Mint digest : menthe fraîche 6.50
- Digest plus : menthe et gingembre 6.50