

sab – dom dalle 8.30 alle 15.30
sat – sun from 8.30am – 3.30pm

BRUNCH

pane, burro di malga e marmellata 6.5
bread, alpine butter and jam

toast prosciutto cotto e formaggio 8.
toastie with prosciutto cotto and cheese

uova e pane tostato 6.5
2 uova (strapazzate o fritte) e pane tostato
2 eggs (scrambled or fried) and toasted bread
+ bacon 3.

granola fatta in casa 7.
con yogurt e frutta fresca
housemade granola with yogurt and fresh fruit

omelette 12.
2 uova & formaggio con pane tostato & insalata mista
2 eggs & cheese, served with toast & mixed salad
+ verdure / vegetables 2.
+ prosciutto cotto / ham 3.

avocado toast 9.
avocado fresco e pane di segale tostato
fresh avocado on toasted rye bread
+ uovo / egg 2. + salmone / salmon 3.5.

pancakes 9.
servito con sciroppo d'acero e frutta fresca
served with maple syrup and fresh fruit

prosciutto crudo e fichi con pane 11.
prosciutto crudo & figs, served with bread

prosciutto crudo e mozzarella con pane 14.
prosciutto crudo & mozzarella, served with bread

tartare di manzo 16.
crema di parmigiano, senape & nocciole
with parmigiano, mustard & hazelnuts

vitello tonnato 16.
spuma di salsa tonnata e capperi
whipped tuna sauce and capers

caprese 12.
tomato, mozzarella, basil

parmigiana di melanzane 12.
fried eggplant parmigiana

insalata del giorno 12.
salad of the day

club sandwich 14.5
pollo, bacon, uova sodo, lattuga, pomodoro e
maionese, servito con patate al forno
*chicken, bacon, hard boiled egg, lettuce, tomato
and mayo, served with roasted potatoes*

+ pane / bread 3.

+ bacon 3.

CAFFETTERIA

- house espresso 2.
- house doppio 3.5
- espresso speciale da 4
- americano 3.5
- cortado 2.5
- cappuccino 3.
- flat white 4.
- caffè latte 3.
- latte macchiato 3.
- cold brew 4.
- iced caffè latte 4.5
- batch brew 4.
- v60/pour over da 5.
- tè/infuso 5.
- latte vegetale + 0.5

BEVANDE

- spremuta d'arancia 5.
- freshly squeezed orange juice
- kombucha 'laverve' 5.
- cedro | arancia amara
- citron | seville orange
- tè freddo 4.
- succo di frutta 5.
- pesca | albicocca | uva
- peach | apricot | grape
- acqua filtrata 0,75L 2.

BAKERY

- croissant 2.5
- farcito / filled + 0.5
- salato / savory + 4.
- pain au chocolat 3.
- pain suisse 3.5
- cinnamon roll 4.
- speciale del mese 4.5
- torta 4.5
- torta vegan/no gluten 5.
- crostata 4.5
- ricotta & visciole / ricotta & sour cherries
- brioscia siciliana
- con gelato / granita 5.5
- salata / savory 7.5
- tramezzino 5.5

I Nostri Fornitori · Our Suppliers

Scegliamo aziende locali per valorizzare i migliori prodotti del territorio.

We support local, organic producers to offer the best of our region.

aliena coffee roasters (lazio) – specialty coffee

az. agr. luigi de angelis (lazio) – latticini & carne / dairy & meat

az. agr. san bartolomeo (lazio) – uova & pollo / eggs & chicken

drinkit (lazio) – cocktails

beppe e i suoi formaggi (piemonte) – burro di malga / alpine butter

halfbrewing (lazio) – birra / beer

laverve (lazio) – kombucha

otaleg (lazio) – gelato & granita

podere francesco (abruzzo) – succhi & confetture / juices & jams

*Per la lista di allergeni rivolgersi al personale

*Ask your server regarding allergies and intolerances