

lun – dom dalle 8.30 alle 16.00
mon – sun from 8.30am – 4.00pm

BRUNCH

pane, burro di malga e marmellata 6.5
bread, alpine butter and jam (1,7)

toast prosciutto cotto e formaggio 9.
toastie with prosciutto cotto and cheese (1,7)

uova e pane tostato 7.
2 uova (strapazzate o fritte) e pane tostato
2 eggs (scrambled or fried) and toasted bread (1,3)
+ bacon 3.

granola fatta in casa 8.
con yogurt e frutta fresca
housemade granola with yogurt and fresh fruit (1,8)

omelette 12.
2 uova & formaggio con pane tostato & insalata mista
2 eggs & cheese, served with toast & mixed salad (1,3)
+ verdure / *vegetables* 2.
+ prosciutto cotto / *ham* 3.

avocado toast 9.
avocado fresco e pane di segale tostato
fresh avocado on toasted rye bread (1,3)
+ uovo / *egg* 2. + salmone / *salmon* 3.5.

pancakes 10.
servito con sciroppo d'acero e frutta fresca
served with maple syrup and fresh fruit (1,3,7)

french toast 9.
crema Chantilly, frutta spadellata (1,3,7)

proposta del giorno 12.

crostone con crema di zucca, zucca al
forno, semi di zucca e caprino 11.
*Open toast with creamed and roasted pumpkin,
pumpkin seeds and goat cheese (1,3,7,8)*

prosciutto crudo e mozzarella 14.
prosciutto crudo & mozzarella, served with bread (1,7)

tartare di manzo 16.
Pomodori confit, burrata, sedano e crostini di
pane
Confit tomatoes, burrata, celery and toasted bread (1,7,9)

passatina di ceci e baccalà mantecato 16.
Olive taggiasche, pomodori secchi, ceci
croccanti, timo
Chickpeas puree, cod, olives, dried, tomatoes (1,7)

pappa al pomodoro 12.
con stracciatella e pesto
Bread, tomato, stracciatella cheese,, basil (1,7,8)

babaganoush, schiacciata al curry 12.
babaganoush, housemade curry crackers (1,7)

club sandwich 16.
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. (1,3,7)*

CAFFETTERIA

house espresso	2.
house doppio	3.5
espresso speciale	da 5.
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 5.5
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	(1,3,7)
farcito / filled	+ 0.5	
pain au chocolat	3.	(1,3,7)
pain suisse	3.5	(1,3,7)
cinnamon roll	4.	(1,3,5,7,8)
speciale del mese	4.5	(1,3,5,7,8)
torta	4.5	(1,3,5,7,8)
torta vegan	5.	(1)
torta no gluten	5.	(3,7)
crostata	4.5	(1,3,5,7,8)
ricotta, cioccolato e pere / ricotta chocolate e pears		
brioscia siciliana	7.5	(1,3,7)
salata / savory		

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

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

panificio Marè (Roma)

*Per la lista di allergeni rivolgersi al personale

*Ask your server regarding allergies and intolerances