MENU PESCE

€ 38

Bevande incluse:
- Caffè espresso o cappuccino (7)
- Succo d'arancia

Cestino dei lievitati (servito con burro montato e confetture):
- Pane di grano duro (1, 15)
- Focaccia al rosmarino (1, 15)
- Pan Danubio (1, 3, 7, 8, 11, 12, 14, 15)

Breakfast plate:
- Uovo poché, cardi, Grana Padano (1, 3, 4, 6, 7*, 15)
- Hot dog di gamberi, guacamole e tzatziki (1, 2, 3, 7, 10, 12, 15)
- Insalata di papaia, tamarindo e peperoncino (4, 8)
- Cinnamon roll (1, 3, 7*, 15)

MENU CARNE

€ 38

Bevande incluse:
- Caffè espresso o cappuccino (7)
- Succo d'arancia

Cestino dei lievitati (servito con burro montato e confetture):
- Pane di grano duro (1, 15)
- Focaccia al rosmarino (1, 15)
- Pan Danubio (1, 3, 7, 8, 11, 12, 14, 15)

Breakfast plate:
- Uovo fritto, cacio, pepe e guanciale (3, 7*)
- Sandwich con brisket di manzo e cavolo cappuccio (1, 3, 7, 10, 12, 15)
- Insalata di patate, scalogno fritto e aneto (3)
- Donut alla crema (1, 3, 7, 15)

PER I BAMBINI

Pasta al pomodoro (1)	€ 10
Pasta al pesto (1, 7, 8)	€ 10
Nuggets di pollo (3, 15)	€ 10
Patatine fritte (15)	€ 5

Coperto e altre bevande esclusi

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA: I numeri riportati accanto a ogni piatto indicano la presenza di allergeni o informazioni sul trattamento termico, secondo la seguente legenda: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte (l'asterisco accanto all'allergene 7 indica l'utilizzo di ingredienti delattosati) - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solfiti - 13 lupini - 14 molluschi - 15 preparazioni o materie prime acquistate fresche e sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza; pesce servito crudo acquistato fresco e sottoposto all'abbattimento della temperatura per la tutela della salute come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi dei regolamenti CE N°852 e 853/04; materie prime surgelate all'origine dal produttore. Pane e coperto 3 €.