

I SUGGERIMENTI DEL BARTENDER

Americano Martini: Martini Bitter Riserva, Martini Riserva Speciale Rubino, soda	9 €
<i>Americano Martini: Martini Bitter Riserva, Martini Riserva Speciale Rubino, soda</i>	
K. Bloody: Vodka Ketel One, acqua di pomodoro, condimenti	10 €
<i>K. Bloody: Vodka Ketel One, acqua di pomodoro, condimenti</i>	
Kir Royal: Crème du cassis, Blanquette de Limoux AOC Maison Guinot	9 €
<i>Kir Royal: Crème du cassis, Blanquette de Limoux AOC Maison Guinot</i>	
Centrifugato del giorno	6 €
<i>Centrifuged of the day</i>	

TAPAS BAR

FORMULA BRUNCH | 28 €

Due tapas a scelta, cocktail a scelta, caffè filtro, acqua
Two tapas of your choice, cocktail of your choice, coffee filter, water

ALL DAY SNACK

Brownie, panna montata e lamponi <i>Brownie whipped cream and raspberries</i>	4 €
Olive <i>Olives</i>	3 €
Kimchi <i>Kimchi</i>	4 €
Sottaceti della casa <i>House pickles</i>	3 €
Pane lievito madre**, burro a latte crudo, limone bruciato e miso <i>Sourdough bread**, raw milk butter, burnt lemon and miso</i>	4 €
Tagliere di salumi e formaggi (suggerito per 2) <i>Platter of cold cuts and cheeses (suggested for 2)</i>	16 €

TAPAS 12:00-16:00

N.Y. Style Sandwich con pastrami di Black Angus piemontese della casa** e toma stracchinata <i>N.Y. Style Sandwich with Piedmont Black Angus house pastrami** and toma stracchinata cheese</i>	6 €
Breakfast Hash Bowl con kimchi e uovo Tamago <i>Breakfast Hash Bowl with kimchi and Tamago egg</i>	7 €
Mini taco con crema di peperoni, Chimichurri e formaggio Halloumi/Black Angus piemontese** <i>Mini taco with creamed peppers, Chimichurri and Halloumi cheese/Piedmont Black Angus**</i>	6/7 €
Brioche Bun con lingua di vitello**, crema di mela e rafano, salsa verde e uovo di quaglia fritto <i>Brioche Bun with veal tongue**, apple and horseradish cream, green sauce and fried quail egg</i>	6 €
Pancake con guanciale croccante, chutney di pere e uovo fritto <i>Pancake with crispy guanciale, pear chutney and fried egg</i>	6 €
French toast con focaccia alla cannella, crema di mele al forno, mirtilli, panna montata <i>French toast with cinnamon flatbread, baked apple cream, blueberries, whipped cream</i>	5 €
Involto di salmerino** e Boudin Blanc gratinato alle erbe <i>Herb crusted char** and Boudin Blanc roll</i>	7 €

Il servizio al tavolo ed il coperto hanno un prezzo complessivo di 15 € a persona. In base alla reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (*) o abbattuti (**).
 Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Table service and cover charge have a total price of € 15 per person. Depending on availability, some products may be frozen () or knocked down (**).
 Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.*