

# PANCAKES AND MORE

## BRUNCH LOVERS

Pancakes con crema chantilly alla vaniglia, sciroppo d'acero, mirtilli, ribes, lamponi

**Vanilla cream, maple syrup, blueberries, red currant, raspberries**

€ 8,90

## PISTACCHIO

Pancakes con crema al pistacchio, crema di ricotta, scorzette di arancia, scaglie di cioccolato fondente e ribes

**Pistacchio cream, ricotta cream, orange zest, chocolate chips, red currant**

€ 8,90

## HEALTHY

Pancakes vegan al grano saraceno, granola fatta in casa, semi di zucca, mirtilli, banana, nocciole, sciroppo d'acero, melograno

**Buckwheat vegan pancakes, homemade granola, pumpkin seeds, blueberries, banana, hazelnuts, maple syrup, pomogranate**

€ 9,90

## NUT LOVERS

Pancakes con nocciolata, panna, granella di nocciole, nocciole intere

**Nocciolata, whipped cream, hazelnuts**

€ 7,90

## NEW YORK

Pancakes con crema cheesecake, crumble, salsa ai frutti di bosco, sciroppo d'acero, germogli

**Cheesecake cream, crumble, wildberries sauce, maple syrup**

€ 8,90

## THE ALL AMERICAN

Pancakes con filetti di pollo fritto<sup>®</sup>, cheddar, bacon, salsa BBQ e sciroppo d'acero, chili flakes

**Fried chicken filets, cheddar, bacon, Maple BBQ sauce, chili flakes**

€ 9,90



# EGG LOVERS

## BACON BENEDICT

€ 12,90

English muffin, spinaci cremosi, bacon, uova in camicia, salsa olandese, paprika

*English muffin, creamy spinaches, bacon, poached eggs, hollandaise sauce, paprika*

## EGGS ROYALE

€ 13,90

English muffin, spinaci cremosi, salmone affumicato, uova in camicia, salsa olandese, germogli

*English muffin, creamy spinaches, smoked salmon, poached eggs, hollandaise sauce, sprouts*

## EGGS & BACON

€ 8,90

Uova strapazzate, bacon, valeriana, pomodoro, pane tostato

*Scrambled eggs, bacon, salad, tomato, toasted bread*

## FULL BREAKFAST

€ 13,90

Uova all'occhio, salsiccia, fagioli "baked beans", bacon, pane tostato, pomodorini confit

*Fried eggs, smoked sausage, baked beans, champignons, bacon, toasted bread, cherry tomatoes*

## THE SALMON DANCE

€ 13,90

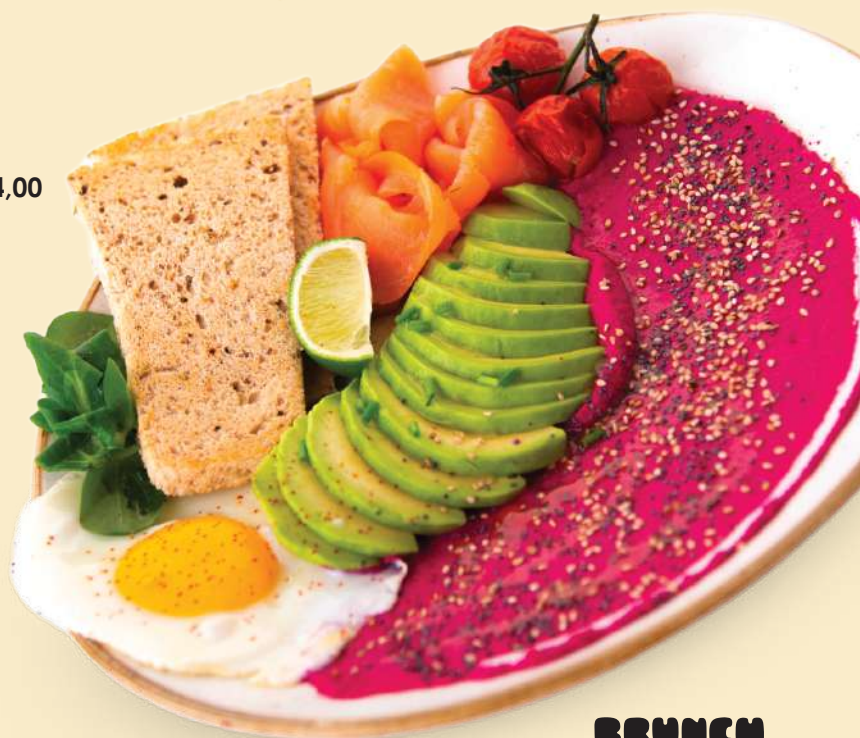
Uova all'occhio, salmone affumicato, avocado, pane tostato, hummus alla barbabietola, lime, pomodorini confit, erba cipollina e mix semi

*Fried eggs, smoked salmon, avocado, toasted bread, beet hummus, lime, confit cherries, chives, seeds*

## SIDES

€ 4,00

- Uova (strapazzate o all'occhio)
- Avocado
- Salmone affumicato
- Bacon



# FRENCH TOAST

## FRUITY FRENCH

€ 8,90

French Toast con crema cheesecake, mirtilli, melograno, banana, lamponi, sciroppo d'acero

**Cheesecake cream, blueberries, pomegranate, banana, raspberries, maple syrup**

## INSANE FRENCH

€ 9,90

French Toast salato con fontina, prosciutto cotto, bacon croccante, besciamella, uovo all'occhio

**Savory french toast with fontina cheese, ham, bacon, bechamel and fried egg**

## SWEET & SALTY

€ 13,90

French Toast con mirtilli, ribes, more, uova strapazzate con erba cipollina, pomodorini confit, sciroppo d'acero, bacon

**Blueberries, red currant, blackberries, scrambled eggs, chives, confit tomatoes, maple syrup, bacon**

# AVOCADO LOVERS

## CREAMY SALMON

€ 12,90

Avocado toast ai cereali, avocado schiacciato, salmone affumicato, valeriana, uovo in camicia, erba cipollina

**Cereal toast, smashed avocado, smoked salmon, valeriana salad, poached egg, chives**

## ABSOLUTE AVOCADO <sup>Ⓢ</sup>

€ 9,90

Avocado toast ai cereali, avocado schiacciato, semi di papavero, uova in camicia, chili flakes

**Cereal toast, smashed avocado, poppy seeds, poached eggs, chili flakes**

## VERY VEGAN TOAST <sup>🌱</sup>

€ 8,90

Avocado toast ai cereali, hummus alla barbabietola, avocado a fette, germogli, sesamo e melograno

**Cereal toast, beet hummus, avocado, sprouts, sesame seeds, pomegranate**

## BURRATA DREAM

€ 12,90

Avocado toast ai cereali, avocado schiacciato, roast beef, burrata, olio al basilico

**Cereal toast, smashed avocado, roastbeef, burrata cheese, basil oil**





# BURRITOS

## BREAKFAST BURRITO<sup>Ⓜ</sup>

€ 10,90

Burrito con salsiccia, 'nduja, avocado, bacon, pico de gallo, patate fritte, uova strapazzate  
*Sausage, 'nduja, avocado, bacon, pico de gallo, french fries, scrambled eggs*

## LIGHT BURRITO

€ 9,90

Burrito con bocconcini di pollo, fontina, valeriana, bacon, pomodoro, parmigiano  
*Chicken, fontina cheese, valeriana salad, bacon, tomato, parmesan cheese*

## VEGAN BURRITO<sup>Ⓜ</sup>

€ 9,90

Burrito con chili vegano, lattuga, riso basmati alla paprika, maionese vegana  
*Vegan chili, lettuce, basmati rice with paprika, vegan mayo*

# SANDWICH AND BAGEL

## SAN FRANCISCO CLUB SANDWICH

€ 12,90

Sandwich di pane in cassetta, salmone affumicato, cream cheese, uovo all'occhio, pomodoro, rucola, avocado  
*Sandwich with smoked salmon cream cheese, fried egg, tomatoes, avocado, rocket salad*

## ROAST BEEF SANDWICH

€ 13,90

Sandwich di pane in cassetta, roast beef, burrata, rucola, pomodoro, pesto di basilico, fontina  
*Sandwich with roast beef, burrata cheese, rocket salad, tomatoes, basil pesto, fontina cheese*

## SALMON BAGEL

€ 8,90

Salmone affumicato, formaggio spalmabile, pomodoro, rucola  
*Smoked salmon, cream cheese, tomato, rocket salad*

## B.E.C. BAGEL

€ 8,90

Bacon, uovo all'occhio, cheddar, prosciutto cotto, baconnaisse  
*Bacon, fried egg, cheddar, ham, baconnaisse*

## TOAST BAGEL

€ 5,90

La nostra versione di toast fatta con il bagel al sesamo  
*Our toast version with bagel sesame bread*



# SALADS AND BOWL

## CAESAR SALAD

€ 10,90

Lattuga, rucola, bocconcini di pollo<sup>®</sup>, crostini di pane, bacon, salsa caesar, scaglie di parmigiano

**Lettuce, rocket salad, chicken fajitas, bread croutons, bacon, caesar sauce, parmesan**

## GRANOLA BOWL<sup>®</sup>

€ 8,90

Yogurt greco, granola fatta in casa, scaglie di cioccolato, mirtilli, more, melograno, miele, lamponi

**Greek yogurt, homemade granola, blueberries, blackberries, pomegranate, honey, raspberries**

# BURGERS

## VEGAN<sup>®</sup>

€ 13,90

Hamburger vegano "beyond meat"<sup>®</sup>, anelli di cipolla<sup>®</sup>, lattuga, hummus alla barbabietola, maionese vegan, patate fritte<sup>®</sup>

**"Beyond Meat" vegan burger, onion rings, lettuce, beet hummus, beet vegan mayo, french fries**

## MORNING BURGER

€ 13,90

Hamburger di manzo<sup>®</sup>, cheddar, uovo all'occhio, bacon, baconnaise, patate fritte<sup>®</sup>

**Beef burger, cheddar, fried egg, bacon, baconnaise, french fries**

## L.A. BURGER

€ 13,90

Hamburger di manzo<sup>®</sup>, avocado schiacciato, anelli di cipolla<sup>®</sup>, bacon, maionese ai tre pepi, patate fritte<sup>®</sup>

**Beef burger, guacamole, onion rings, bacon, three pepper mayo, french fries**

## CRISPY CHICKEN

€ 10,90

Soffice pane bun, pollo fritto croccante<sup>®</sup>, lattuga, cetriolo sottaceto, maionese, patate fritte<sup>®</sup>

**Soft bun bread, crispy chicken, lettuce, pickled, mayo, french fries**



# APPETIZERS

**FILETTO DI POLLO FRITTO**® € 6,90  
*Crispy fried chicken fillet*

**CARBONARA FRIES**® € 6,90  
Patate fritte con salsa carbonara e bacon croccante  
*French fries with Carbonara sauce and crispy bacon*

**POLPETTE DI CECI E CORIANDOLO**🌱 € 4,90  
*Vegan falafel with chickpeas and coriander*®

**PATATE FRITTE**🌱 € 4,90  
*French fries*®

**SWEET FRIES**🌱 € 4,90  
*Sweet fries*®

**CHICKEN POP CORN**® € 6,90  
Piccolissimi bocconcini di pollo fritto serviti con una base di patate fritte  
*Small chicken bites with french fries*

**BEER BATTERED ONION RINGS**® € 6,90  
Croccanti anelli di cipolla fritti  
*Crispy fried onion rings*

# DOLCI

**COOKIES** € 2,50

**DONUTS** € 1,80

**MUFFINS** € 3,00

**BROWNIE** € 3,50  
Servito con gelato e caramello salato  
*Served with ice cream and salted caramel*

**CROSTATA ALLE MELE** € 4,00  
*Apple tart*

**CROSTATA AI MIRTILLI** € 4,00  
*Blueberry tart*

**RED VELVET** € 7,00

**CHOCOLATE CAKE** € 7,00

**NY CHEESECAKE** € 6,00  
(PLAIN O AI FRUTTI DI BOSCO)  
*(Plain or berries)*

**CHEESECAKE AL CUCCHIAIO** € 6,00  
(PISTACCHIO O FRUTTI DI BOSCO)  
*(Pistachio or berries)*

**CARROT CAKE** € 6,00



# SMOOTHIES

**ENERGY RED®** € 6,00  
Mirilli, lamponi, fragole, menta  
*Blueberries, raspberries, strawberries, mint*

**BALI®** € 6,00  
Banana, mango, ananas  
*Banana, mango, pineapple*

# HEALTHY DRINKS

**TURMERIC TONIC** € 3,50  
Super bevanda rinfrescante a base di curcuma, zenzero, limone e miele  
*Super refreshing tonic with turmeric, ginger, lemon and honey*

**SPREMUTA DI POMPELMO** € 4,50  
*Fresh grapefruit juice*

**SPREMUTA DI ARANCIA** € 4,00  
*Fresh orange juice*



# MILKSHAKES

**PEANUT & BANANA** € 5,00

**WHITE PISTACCHIO** € 5,00

**MANGO SHAKE** € 5,00

# CENTRIFUGHE

**GOOD BOY** € 5,00  
Pera, mela, zenzero, carota  
*Pear, apple, ginger, carrot*

**RED REVITALIZE** € 5,00  
Pera, barbabietola, zenzero, carota, limone  
*Pear, beet, ginger, carrot, lemon*

**DRAINING** € 5,00  
Ananas, finocchio, mela, carota  
*Pineapple, fennel, apple, carrot*

**DETOX** € 5,00  
Mela, carota, sedano, zenzero  
*Apple, carrot, celery, ginger*



# ICED TEA INFUSION

<b>BRUNCH ICE TEA</b> The nero, menta, sciroppo di sambuco <i>Black tea, mint, elderberry syrup</i>	€ 3,50
<b>PEACH</b>	€ 3,50
<b>LEMON</b>	€ 3,50
<b>MANGO</b>	€ 3,50

# SPECIAL LATTES

<b>MATCHA LATTE</b> Latte e thè verde Matcha <i>Matcha Tea with milk</i>	€ 4,00
<b>GOLDEN MILK LATTE</b> Bevanda a base di latte e curcuma <i>Milk and turmeric drink</i>	€ 4,00
<b>CHAI LATTE</b> Bevanda indiana a base di the nero, spezie e latte <i>Spiced indian tea, milk</i>	€ 4,00
<b>PUMPKIN CARAMEL LATTE</b> Sciroppo di zucca speziato "homemade", caramello salato, latte, panna montata <i>Homemade pumpkin syrup, salted caramel, milk, whipped cream</i>	€ 4,50
<b>MOCHA LATTE</b> Sciroppo al cioccolato fondente, caffè, latte <i>Dark chocolate syrup, coffee, milk</i>	€ 4,00
<b>SALTED CARAMEL LATTE</b> Caramello salato, caffè, latte <i>Salted caramel, coffee, milk</i>	€ 4,00





# BIRRE

- PICATABIRA IPA** € 6,00  
Birra ambrata ottenuta da malti inglesi, molto luppolata
- PICATABIRA PILS C** € 6,00  
Birra chiara, leggera ottenuta in bassa fermentazione
- PICATABIRA VIENNA** € 6,00  
Birra rossa e morbida dal corpo medio
- LAGUNITAS IPA** € 6,00  
IPA corposa e floreale

# COCKTAILS

- BLOODY MARIA** € 8,50  
Un twist sul classico con Tequila e succo di pomodoro, servito con sale di sedano  
*A twist on the classic with Tequila and tomato juice, served with celery salt*
- MANGO MOJITO** € 8,00  
Rum bianco, sciroppo di zucchero, polpa di mango, lime, menta  
*White rum, sugar syrup, mango, lime, mint*
- BRUNCH REPUBLIC SPRITZ** € 5,00  
Gin, succo di mela, sciroppo di sambuco, cetriolo  
*Gin, apple juice, elderflower syrup, cucumber*
- BRUNCH AMERICANO** € 6,00  
Vermout, Carpano, Bitter Campari, liquore al pompelmo, chinotto  
*Vermout, Carpano, Bitter Campari, grapefruit liquor, chinotto*
- PASSION AMERICANO** € 6,00  
Lillet Blanc, Bitter Q, polpa di passion fruit, soda  
*Lillet Blanc, Bitter Q, passion fruit, soda*
- RASPBERRY TONIC** € 7,00  
Gin, purea di lamponi, acqua tonica  
*Gin, raspberries, tonic water*
- BERRIES BRUMBLE** € 8,00  
Gin, succo fresco di limone, sciroppo di zucchero, frutti di bosco in succo  
*Gin, fresh lemon juice, sugar syrup, berries in juice*



# BOLLICINE

**BAKARÌ CONFONDO METERI** € 4,00  
Bolla cortese da uva 100% cortese € 22,00

**BAKARI BLANC DE NOIR** € 6,00  
Metodo classico dosaggio zero, ottenuto da  
fermentazione spontanea € 34,00

**I'MBOLLA AGROSTEM** € 38,00  
Metodo classico a fermentazione spontanea  
con lieviti indigeni. 100% Pinot Nero

**CHAMPAGNE DECHANNES** € 55,00  
Champagne 100% Pinot Nero, da un blend  
di diverse annate fino al 2011. Incredibile  
freschezza

# VINI ROSSI

**AMMONITE ROSSO MONTE BRECALE** € 4,50  
Vino intenso e rotondo con sentori di frutti rossi. € 26,00  
Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenere

**OMBRA DEL GATTO METERI** € 3,50  
Merlot e Corvina de agricoltura Bio, fresco e  
beverino € 22,00

# VINI BIANCHI

**OMBRA DEL CAPITANO METERI** € 4,00  
Garganega schietto e di carattere, da  
aperitivo € 22,00

**MARINIC RIBOLLA** € 6,00  
Ribolla Slovena in purezza con 6 mesi di  
barrique € 34,00

**AMMONITE BIANCO** € 4,50  
**MONTE BRECALE** € 26,00  
Chardonnay elegante, asciutto, di freschezza  
nordica

**MOSCATO** € 4,50  
**MONTE BRECALE** € 26,00  
Vino erbaceo e minerale con un accenno di  
mandorla sullo sfondo



# SPECIAL COFFEE

AMERICANO FILTER	€ 2,00
AMERICANO V60	€ 3,50
AMERICANO AEROPRESS	€ 3,50

# FROZEN CAPPUCCINO

CARAMEL FROZEN CAPPUCCINO	€ 4,50
MOCHA FROZEN CAPPUCCINO	€ 4,50

# ESPRESSO

ESPRESSO	€ 1,20
MACCHIATO	€ 1,20
CAPPUCCINO	€ 1,50
FLAT WHITE	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,20
ORZO	€ 1,50
GINSENG	€ 1,50

# SOFT DRINKS

ACQUA	€ 1,50
COCA COLA	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50



# CLASSIC HOT CHOCOLATES

**CIOCCOLATA AL LATTE** € 4,00  
*Milk chocolate*

**CIOCCOLATA FONDENTE** € 4,00  
*Dark chocolate*

**CIOCCOLATA BIANCA** € 4,00  
*White chocolate*

AGGIUNTA PANNA + € 1,00

# SPECIAL HOT CHOCOLATES

**CARAMEL POPCORN** € 6,00  
Cioccolata al latte, panna montata, pop corn al caramello, caramello salato  
*Milk chocolate, whipped cream, caramel popcorn, salted caramel*

**S'MORES** € 6,00  
Cioccolata fondente, panna montata, marshmallow flambé, biscotti secchi, salsa al cioccolato fondente  
*Dark chocolate, whipped cream, marshmallow, biscuits, dark chocolate sauce*

**ROCHER** € 6,00  
Cioccolata al latte, panna montata, Ferrero Rocher, granella di nocciole, nocciolata  
*Milk chocolate, whipped cream, Ferrero Rocher, chopped hazelnuts, nocciolata*

**HOT PISTACCHIO** € 6,00  
Cioccolata bianca al pistacchio, panna montata, Kinder Bueno White, granella di pistacchio  
*Pistachio white chocolate, whipped cream, Kinder Bueno White, chopped pistachio*

**CINNAMON** € 6,00  
Cioccolata al latte con cannella, panna montata, meringhe, lampone disidratato  
*Milk chocolate, cinnamon, whipped cream, meringues, dry raspberries*





# THE CALDI

**RED SPRING** € 3,50

Infuso aromatizzato ai frutti di bosco  
*Flavored berry infusion*

**PURE GREEN** € 3,50

Tè verde  
*Green tea*

**ENGLISH BREAKFAST IMPERIAL** € 3,50

Tè nero  
*Black tea*

**LEMON** € 3,50

Tè nero da agricoltura biologica  
aromatizzato al limone  
*Black tea from organic farming flavored  
with lemon*

**CHAMOMILE MIX** € 3,50

Infuso alla camomilla  
*Chamomile infusion*

**RED FRUITS** € 3,50

Tè nero aromatizzato ai frutti rossi  
*Red fruit flavored black tea*

**VANILLA & CARAMEL ROOIBOS** € 3,50

Infuso aromatizzato alla vaniglia e  
caramello a base di rooibos da agricoltura  
biologica.

*Vanilla and caramel flavored infusion  
made from organically grown rooibos.*

**FRESH MINT** € 3,50

Infuso alla menta da agricoltura biologica  
*Mint infusion from organic farming*

**I THAI SOLACE** € 3,50

Infuso a base di zenzero e citronella  
*Ginger and lemongrass infusion*

**LINDEN FLOWERS** € 3,50

Infuso di Tiglio  
*Linden infusion*

**POMEGRANATE OOLONG** € 3,50

Tè oolong aromatizzato al melograno  
*Pomegranate flavored oolong tea*

