



MENU

by Simona



*Il nostro menu di colazione, brunch e aperitivo
celebra le tradizioni del territorio, arricchite da un tocco
di innovazione internazionale.*

*Utilizziamo ingredienti naturali, prediligendo prodotti
vegetariani e biologici, per offrirvi piatti che
deliziano il palato e rispettano l'ambiente.*

*Scoprite il gusto autentico della nostra cucina,
un viaggio tra sapori genuini e moderni trend culinari*

*ALLERGENI: glutine, uova, lattosio, soia.
Possono essere presenti tracce di molluschi e crostacei.*



dalle 8.30 alle 14.30

Colazione & Brunch

TO LOVE 🌿

Gli smoothie bowls sono serviti con granola, frutta fresca, semi di chia e ciuffo di menta

Tropical € 6

*banana, ananas, mango,
latte di cocco*

Green Goddess € 6

*spinacino o polvere di spirulina,
mango, ananas, zenzero, latte di cocco*

Pink Dream € 6

*mirtilli, fragole, banana,
latte di mandorle*

TO EAT 🌿

Cornetti € 1.20

Farcito o vegano (+€0.30)
senza glutine (+€1.30)

Torta della casa € 3

Chiedere allo staff la torta del giorno

Brownies € 2.50

Cioccolato fondente e mandorle

La nostra granola € 3.50

Con latte o yogurt & frutta fresca

Choco Dream Overnight Oats € 5

*Fiocchi d'avena, semi di chia, latte vegetale,
yogurt greco, cacao e frutta fresca*

Coffee Bust Overnight Oats € 5

*Fiocchi d'avena, semi di chia, latte vegetale,
yogurt greco, shot di espresso e granola*

TO DRINK 🌿

A scelta: latte vaccino, latte di soia,
latte di cocco, latte di avena, latte
di mandorla

Caffè € 1.20

Cappuccino € 1.50

Macha Latte € 3.50

Golden Latte € 3.50

Orzo € 1.50

Ginseng € 1.50

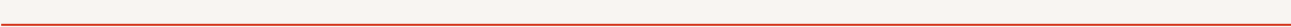
Tea/Infusi € 1.50

Tea freddo Tensai € 3.80

Smoothies € 4

Spremuta di arancia €3.5

Limonata €3.5





Tutto il giorno

All day snacks

Personalizza il tuo snack!

(€4/extra): prosciutto crudo, salmone affumicato, tonno,
mozzarella di bufala, tofu, tempeh

FOCACCE

Cazza la randa € 5

hummus - verdure grigliate - pomodorini secchi;

Molla il fiocco € 6

babaganush - tofu al peperoncino e paprika - lattuga

INSALATE

A tutto Green € 7

Insalata mista - cetrioli - mela - mix di noci & semi; serviti
con straccetti di focaccia e salsa "La Zesty"

Mira el Chico! € 8

Nel barattolo layers di farro o quinoa, pomodorini,
carotine, sedano, top beetroot, e salsa "La Balsamica"

APERITIVIAMO

Scirocco € 10

Insalata di pomodori con topping "La Balsamica", olive di Gaeta,
verdurine in tempura con salsa "la Zesty", pane semi-integrale, tris di salse
con focaccia - hummus di ceci, babaganush, tzazichi

**Drink consigliato: La nostra Sangria o Bollicina*

Maestrato € 15

Tiella e olive di Gaeta, selezione di salumi e formaggi con abbinamento di
confetture, verdure grigliate

Grecale € 15

Acciughe del Mar Cantabrico "Reserva", burro salato, slice di salmone
scozzese affumicato
