



MENU' COLAZIONE

TUTTI I GIORNI DALLE ORE 8:00 ALLE ORE 11:30

COLAZIONE SALATA

Uova alla benedict € 9

Due uova cotte a bassa temperatura , toasted muffin inglese, prosciutto cotto o salmone, salsa olandese, spinaci.

Avocado Toast €10

2 fette di Pane in cassetta prodotto dal forno artigianale "Assalto ai forni" con avocado , uovo fritto e semi

Omelette classica € 7

servita al piatto con pane bianco tostato rucola e pomodoro

Omelette cotto e formaggio €8

servita al piatto con pane bianco tostato rucola e pomodoro

Scrumble eggs €7

uova strapazzate servite con becon, pane bianco tostato , rucola e pomodoro

Fried eggs €7

2 uova fritte servite con pane bianco tostato , rucola e pomodoro (su richiesta aggiunta di becon)

Salmone affumicato € 8 su richiesta aggiunta di avocado maggiorazione € 2

servito con pane Bianco tostato rucola e pomodori

Croissant farcito con prosciutto cotto e formaggio €3.50

Toast prosciutto cotto e formaggio €6.00

COLAZIONE DOLCE

Croissant vuoto 1,3€

Croissant vegano 1,40€

Croissant farcito 1,50€

- Crema pasticcera
- Marmellata albicocca
- Marmellata frutti di bosco
- Marmellata home made al Rosso Piceno e frutta di stagione
- Nutella
- Pistacchio
- Nocciola
- Panna e nutella
- Miele

Bigné 2,00€

- Nutella
- Pistacchio
- Nocciola

- Crema pasticcera

Pasticceria secca – Frolla al burro semplice o con farcitura € 1

- marmellata
- nutella

French toast € 6

Pan brioche immerso in latte, uovo, zucchero e cannella servito con frutta rossa , banana, nutella , panna montata e sciroppo d'acero

Pancakes € 6

Servito con frutta rossa , banana, nutella , panna montata e sciroppo d'acero

Disponibile anche nella versione senza glutine su prenotazione

Waffle alla vaniglia € 6

Servito con frutta rossa , banana, nutella , panna montata e sciroppo d'acero

Composizione di frutta fresca € 9

frutta fresca di stagione.

Cestino di dolci € 10

Consigliato per due persone

Plumcake , croissant francesi, muffin, bignè ,selezione di torte a fantasia dello chef, pane bianco tostato con marmellate e creme home made e miele.

Yogurt Greco € 5

Miele, crumble, granola di frutta secca.

Yogurt Greco super proteico € 5

Servito con Burro Di arachidi home made, banana e frutta secca (noci e mandorle)

Muffin €3.50

- cioccolato e arancia
- tradizionale all' arancia

Cupcake €5 a scelta tradizionale o al cioccolato

- mousse al mascarpone e vaniglia
- nutella

Torta ai frutti rossi €3.50

Ciambellone Cioccolato e banana €3,50

Plum cake al limone €3,50

Carrot cake €3.50

Crostata tradizionale alla marmellata 3,50

Crostata monoporzione 3,50

- Crema pasticcera
- Marmellata albicocca
- Marmellata frutti di bosco
- Marmellata home made al Rosso Piceno e frutta di stagione
- Nutella
- Pistacchio
- Nocciola
- Panna e nutella
- Miele

Torta sacher 4€ (presente il sabato e la domenica)

CAFFETTERIA

Caffè 1.20€

Caffè macchiato 1,30€

Caffè corretto 1,50

Caffè americano 2,40€

Cappuccino 1,50€

Cappuccino soia 2,00€

Moretto 1,50€

Moretto soia/ mandorla/ avena 2,00€

Cappuccino avena 2,00€

Cappuccino mandorla 2,00€

Cappuccino maxi 4,00€

Caffè shakerato 4,00€

Caffè shakerato corretto 4,50€

Spremuta di Arancia 4,00€

Estratto 7,00€

- GREEN DETOX Cetriolo, mela verde, ananas, limone e menta
- RESET ORANGE Arancio, carota, limone e zenzero
- RED CLEANSER Barbabietola, pera, carota, lime

Tea caldo 3€ servito con dolci dello chef maggiorazione 2€

Succo di frutta 3€ con aperitivo maggiorazione 1€

- mela verde
- pera
- mirtillo
- pesca
- albicocca
- ananas
- ace
- arancia
- pompelmo