



Menu



Proposte Salate

Avocado toast [1,6,7,8]



7⁵⁰

Fetta di pane casereccio (Panificio Stella) con crema di avocado e pesto, avocado, crema di feta, pomodorini, erba cipollina accompagnata da humus di rapa rossa.

Salmon toast [1,6,7]

7⁵⁰

Fetta di pane casereccio (Panificio Stella) con formaggio spalmabile, cetrioli, salmone affumicato, pico de gallo e melagrana accompagnata da humus di rapa rossa.

Giant tacos [1,6,8,10,11]

7⁰⁰

Pulled pork con cavolo viola marinato e pico de gallo (brunoise di avocado, pomodoro, cipolla e jalapeno).

Waffle benedict [1,6,7,11]

9⁰⁰

Waffle belga alla rapa rossa con avocado, 2 uova cotte a bassa temperatura, salmone affumicato e/o bacon e salsa olandese.

Uova turche [1,6,7,8]



6⁰⁰

Labneh (yogurt disidratato con limone, sale e pepe), pane bruschettato, salsa turca, uova cotte a bassa temperatura, aneto e coriandolo spicy.



Proposte Dolci

Dubai pancake [3,7,8]

7⁵⁰

Pancake con crema di pistacchio, salsa al cioccolato belga e katafichi croccante.

Waffle al cocco [7]



7⁰⁰

Waffle di cocco senza glutine accompagnato da crema di fragole e cocco con frutta fresca.

French toast [1,5]

7⁰⁰

Pan brioche al cocco con crema al pistacchio e salsa di riso e cocco.

Yogurt bowl [7,8]

5⁰⁰

Bowl di yogurt greco accompagnato da granola fatta in casa e frutta fresca.

Cookie [1,7,8]

3⁰⁰



Pranzo

Pulled pork sandwich [1,10,11] 12⁰⁰

Bowl koreana [1,6,7,11] 12⁰⁰

Poke con riso basmati, cavolo viola marinato, avocado, noci, cetriolo, e pollo/tofu fritto con salsa koreana spicy.

Riso al curry [6,7,8,10]    10⁰⁰
Bowl di riso accompagnato da verdure e salsa al curry.

Extra

Bacon 2⁰⁰
Pollo 3⁰⁰
Tofu 3⁰⁰
Salmone affumicato 3⁵⁰
Uovo in camicia 2⁰⁰



Torte

Lemon merengue cheesecake [1,3,7] 4⁰⁰
Cheesecake cotta con curd di limone e merengue.

Torta di carote [3,8]   4⁰⁰
Sponge cake senza glutine di carote con topping di formaggio spalmabile e cioccolato bianco.

Pane alle banane [1,5] 3⁵⁰
Sponge cake alla banana con nocciole.

Cheesecake di mele [1,7,8] 4⁰⁰
Cheesecake cotta con compota di mele alla cannella e crumble di avena.



Caffetteria

Caffè	1²⁰
Caffè macchiato	1⁵⁰
Cappuccino	1⁷⁰
Decaffeinato	1⁵⁰
Ginseng piccolo / grande	1⁵⁰ / 2⁰⁰
Orzo piccolo / grande	1⁵⁰ / 2⁰⁰
Crema caffè	2⁵⁰
Latte macchiato	1⁵⁰
Matcha latte	2⁵⁰
Strawberry matcha latte	3⁵⁰
Mango matcha latte	3⁵⁰
Extra latte	
Avena / Soia / Mandorla / Cocco	0⁵⁰

Bevande

Acqua 0,5 l naturale / gassata	1²⁰
Acqua 1 l naturale / gassata	2⁰⁰
Limonata	2⁵⁰
Thè verde	2⁵⁰
Succo tropicale / frutti rossi	3⁰⁰
Coca cola / zero	2⁵⁰
Fanta	2⁵⁰
Spremuta d'arancia	3⁰⁰
Cocktail San Pellegrino	3⁵⁰
Campari soda	3⁰⁰
Spritz aperol / campari	4⁵⁰
Sangria piccola	5⁵⁰
Sangria grande	15⁰⁰
Sangria regalo 0,7 l	20⁰⁰
Redbull	3⁰⁰
Cedrata	3⁰⁰
Crodino	3⁰⁰

Birre

Ichnusa non filtrata spina 0,2 l / 0,4 l	2⁵⁰ / 4⁰⁰
Heineken spina 0,3 l / 0,5 l	2⁵⁰ / 4⁰⁰
Bottiglia Ceres	5⁰⁰
Bottiglia Heineken / Messina	3⁵⁰
Stuzzichini (Olive, Riso soffiato, Arachidi)	2⁰⁰

Vini

Calice Piane di Maggio bianco / rosato / rosso	4⁰⁰
Vini bottiglia	12⁰⁰
Calice prosecco	3⁰⁰
Prosecco bottiglia	12⁰⁰
Inferi bottiglia - Marramiero	35⁰⁰
Punta di Colle bottiglia - Marramiero	27⁰⁰
Brutt Rosè bottiglia - Marramiero	35⁰⁰

Elenco Allergeni - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.