



WEEKEND BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY
12 AM - 3.30 PM

Gluten Free  Vegetariano  Vegano 

(* In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

(* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE)

- 1.- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2.- Crostacei e prodotti derivati;
- 3.- Uova e prodotti derivati;
- 4.- Pesce e prodotti derivati;
- 5.- Arachidi e prodotti derivati;
- 6.- Soia e prodotti derivati;
- 7.- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8.- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9.- Sedano e prodotti derivati;
- 10.- Senape e prodotti derivati;
- 11.- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12.- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino,
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;



Scegli la tua formula Brunch a **25** o **30 Euro**.

1 Main Course + 1 Side + 1 Dessert + Coperto incluso
+ Benvenuto con acqua aromatizzata o caffè americano.

BRUNCH 25

YARD BURGER

130g di burger di manzo selezionato con bacon croccante, pomodoro fresco, insalata gentile, cheddar e salsa burger.

[1 - 3 - 7 - 8 - 10]

SUSHI BRUNCH

8 pz. di sushi omelette con salmone norvegese affumicato, verdure miste in tempura, avocado ed alga nori, servito con salsa teriyaki e salsa di soya.

[1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7]

SMASHED BRUNCH

Double Croissant Smashed, crema ed avocado a pezzi con concasse' di pomodorini, uovo cotto a bassa temperatura, salsa olandese, friarielli e Grana Padano DOP.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

SIDES

AVOCADO SLICES

[11]

FRENCH FRIES

Disponibile anche con aggiunta di tartufo 5-.

[5]

SCRUMBLE EGGS

[3 - 6 - 7]

ROASTED POTATOES

[1 - 7]

HUMMUS

[11]

BRUNCH 30

SALMON AVOCADO TOAST

Double 1 Inch Toast Homemade con doppio avocado, salmone norvegese affumicato, uovo selezionato cotto a bassa temperatura, salsa olandese, erba cipollina e germogli.

[1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 11]

TRUFFLE BRUNCH

Double 1 Inch Toast Homemade con smash avocado, uova strapazzate al profumo di tartufo, uovo selezionato cotto a bassa temperatura, salsa olandese in nuvola, e tartufo nero della Lessinia.

[1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 11]

DOLCE

PANCAKES

Con banana slices, sciroppo d'acero e crema al burro d'arachidi.

[1 - 3 - 5]

BROWNIE

Mattonella al gusto intenso di cioccolato equilibrato da fiocco di sale Maldon, servito con crema bianca al mascarpone.

[1 - 3 - 7]

MACEDONIA

Composizione di frutta fresca di stagione.

YOGURT GRECO

Classico Yogurt colato, servito con muesli e miele.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

MARITONZO

50g grammi di puro godimento, con farcitura allo zabaglione e soffice panna montata.

[1 - 3 - 7]

EXTRA

Ostrica singola 5.-

Panoramic Brunch 29,5-

Una ruota panoramica con la nostra selezione di 8 panini finger al latte, la giusta combinazione tra mix dolce e salato:

- Salmone - Avocado - Creme fraiche
- Uova strapazzate - Avocado smash - Tartufo nero della Lessinia
- Prosciutto crudo Veneto - Burrata - Concassè di pomodorini
- Ragù di manzo - Scaglie di Grana Padano DOP
- Crema bianca al mascarpone - Frutti rossi
- Burro d'arachidi - Banana slices e Sciroppo d'acero
- Mascarpone - Crema di pistacchio - Scaglie di cocco
- Crema di nocciole - Panna fresca montata - Granola.

[1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11]

BEVERAGE & COCKTAIL

Spremuta di Arancia fresca 5.-

Apple Juice 4.-

Caffè Americano 3.5-

Al Basilico 10.-

Gin Basil - Lime - Soda - Sugar

Mimosa 8.-

Bollicina - Spremuta di Arancia

Calice di Champagne 15.-

Tea nel deserto (a persona) 5.5-

Bicchierino berbero con Tea alla menta e tris di piccola pasticceria.