

<b>BRUNCH</b>				
<b>Continental</b>	<b>American</b>	<b>Veggy</b>	<b>Baby</b>	<b>Gluten free*</b>
quiche alle verdure fatta in casa	pancetta italiana scottata con doppia affumicatura	quiche alle verdure fatta in casa	pancake con crema alla nocciola e banana	yogurt intero del Trentino con frutta fresca
luganega scottata al vino bianco con chips di zucchine in pastella	baked beans	hummus di ceci con pane carasau	mini burger di Fassona	hummus di ceci fatto in casa
yogurt intero fresco del Trentino con müsli e frutta secca	pomodoro gratinato	yogurt intero fresco del Trentino con müsli e frutta secca	Piemontese con formaggio filante e salsa della casa	pane in cassetta senza glutine
pane lievito madre di grani antichi home-made con burro & marmellata	muffin al cioccolato fatto in casa	pane lievito madre di grani antichi home-made con burro & marmellata	muffin al cioccolato fatto in casa	pancetta italiana scottata con doppia affumicatura e beans
carrot cake della casa	pane lievito madre di grani antichi home-made	carrot cake della casa	patate al forno fatte in casa ai profumi dell'orto	patate al forno fatte in casa ai profumi dell'orto
insalatina di farro con riso nero di Vercelli e verdure	pancakes con sciroppo d'acero canadese, frutti di bosco e banane	insalatina di farro con riso nero di Vercelli e verdure	hash brown	Burro e marmellata
patate al forno fatte in casa ai profumi dell'orto	hash brown	patate al forno fatte in casa ai profumi dell'orto	uova strapazzate	verdure grigliate
mini brioche della casa con lievito madre	sfoglietta salata della casa	mini brioche della casa con lievito madre		uova strapazzate
uova strapazzate	uova strapazzate	uova strapazzate		

*Tutti i piatti vengono accompagnati da:*

Succo di arance bionde, caffè americano, selezione di tè in foglie, acqua microfiltrata in caraffa

**Menu 25€**

**Menu baby (Fino a 12 anni) 15€**

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine. Alcuni prodotti a seconda della stagionalità e reperibilità possono essere stati abbattuti secondo la normativa vigente D. Leg. P.D.R. 110/97 e ai sensi del Reg. CE 852/04. Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, indicati nell'elenco affisso in consultazione ai sensi del Reg.1169/2011 UE.

Per elenco ingredienti e allergeni presenti nei prodotti consulta il registro allergeni presente sul sito e nell'app.

\* Può contenere tracce di glutine da contaminazione crociata

**ATTENZIONE : UOVA OCCHIO DI BUE nel menù senza lattosio e**

**NO UOVA del tutto nel menù vegano!**

Blinis al salmone con panna acida e ribes

Tonno fumè con insalata di mango

Carpaccio di carne salada con cacio alle pere

Beefburger con patate fritte

Torta salata zucchine e scamorza

Club sandwich *con bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro e maionese servito con pannocchia alla piastra e patatin fritte*

Uova e bacon

Uova bacon pomodorini

Omelette prosciutto e formaggio

Omelette al formaggio

Insalatona con tonno

Insalatona con gamberetti

Panini farciti

Piadina cotto e brie

Macedonia o Fragole

Macedonia o Fragole con gelato

Dolce del giorno: crostata di pera e cioccolato

Dolce del giorno:

**Pancakes di farina di riso, limone, semi di papavero e**

**bacon**

**Mozzarella fior di latte con insalata di sedano, bottarga e**

**pomodorini secchi**

Uova alla benedict con salsa holland al burro di normandia e pepe di cayenna

Pane, burro e marmellata come ce lo faceva la nonna

Blinis al salmone norvegese affumicato con crème fraîche e uova di lompo

Lamelle di mela val di non IGP cotte al forno speziate

Pane nero, avocado e uovo in camicia

**Macedonia di frutta**

Torta secca

focaccia