

# Sunday Brunch

Domenica 20  
Novembre

## *al Tavolo*

*Burro montato al miso (veg, gluten free)*  
*Zabaione salato (veg, gluten free)*  
*Focaccia artigianale ai pomodori secchi e olive (vegan)*

## *Tagliere*

*Frittatina agli spinaci e feta (veg, gluten free)*  
*Piccola quiche lorraine*  
*Farinata di ceci al rosmarino (vegan, gluten free)*

## *Bowls*

*Caesar Salad vegetariana (veg)*  
*Indivia belga alla senape e miele (veg, gluten free)*

*Polpette di manzo al sugo (gluten free)*  
*Polpette di zucca e patate alla salvia (veg)*

## *Piatto a scelta fra:*

*Fiore di Crespella alla zucca e salsiccia e fonduta al Bergader*  
*Frisella integrale e zuppa di cipolle gratinata (veg)*

## *Dolcetti*

*Strudel di mele (vegan)*  
*Brownies*  
*Mini panna cotta al caramello*

*Menù Brunch €24,00, comprensivo di bevande analcoliche e caffè*

*Menù Kids €12,00 (bambini sotto i 10 anni)*

*Nuggets di pollo & patatine fritte*  
*(oppure)*  
*Polpette al sugo e patatine fritte*  
*(oppure)*  
*Pasta corta al pomodoro o in bianco*  
*Dolcetti, acqua, bibita*