

Sunday Brunch

Domenica 18
Dicembre

al Tavolo

Burro montato al miso (veg, gluten free)
Hummus di ceci (vegan, gluten free)
Papadum (vegan, gluten free)

Tagliere

Rösti di patate (vegan, gluten free)
Bignoline "cacio&pepe" con miele e nocciole (veg)
Piccola quiche lorraine

Bowls

*Misticanza con cappuccio viola, mela verde e uvetta
(vegan, gluten free)*
*Chana Masala (ceci stufati al curry Madrocas) (vegan,
gluten free)*

Polpette di manzo al sugo (gluten free)
Polenta di mais nero fritta (vegan, gluten free)

Piatto a scelta fra:

Veggy Burrito con fagioli neri e avocado (veg)
Reale di suino cbt, salsa alle mele e patate schiacciate (gluten free)

Dolcetti

Strudel di mele (vegan)
Brownies
Crema al mascarpone, crumble di amaretto e cioccolato

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*