

# Sunday Brunch

Domenica 19 Marzo

## *al Tavolo*

*Salsa al pomodoro e pecorino (veg, gluten free)*

*Fonduta al Bergader (veg, gluten free)*

*Focaccia con pomodori secchi e olive (vegan, gluten free)*

## *Tagliere*

*Frittata 'e Maccarune (veg)*

*Samosa mediterranei (veg)*

*Crocchette di patate artigianali alla salvia e guanciale (gluten free)*

## *Bowls*

*Lenticchie al Miso e rafano fresco (vegan, gluten free)*

*Caesar Salad vegetariana (veg)*

*Polpette di manzo al sugo (gluten free)*

*Sbrise croccanti (gluten free)*

## *Piatto a scelta fra:*

*Lasagnetta gratinata alla zucca e funghi shiitake (veg)*

*Burrito con carne speziata, fagioli rossi e verdure (gluten free)*

## *Dolcetti*

*Strudel di mele (vegan)*

*Carrot Cake*

*Mini cheesecake al mirtillo*

*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*