

JUN
CO 

BRUNCH

samedi & dimanche

de 9h à 14h



TRIS DI FOCACCE

24

Trois focaccias artisanales aux garnitures colorées et raffinées.

- **Betterave vellutata** : mousse de betterave soyeuse, concombre croquant et tomates cerises fraîche
- **Prosciutto e peperoni** : feta fouettée, fromage à la crème, prosciutto et poivrons marinés
- **Salmone orientale** : saumon mariné à l'asiatique, avocat, tomates, gingembre frais et oignon rouge

OMELETTE AI FUNGHI E TARTUFO

22

Omelette moelleuse garnie de champignons sautés, parfumée à la truffe et relevée de persil frais.

GRANOLA DELLA CASA

21

Yogourt grec onctueux garni de granola maison, coulis de bleuets et éclats de chocolat blanc.

ÇILBIR MÉDITERRANÉEN

24

Œufs déposés sur un lit de yogourt grec à l'ail confit, nappés d'huile piquante, puis parfumés de menthe fraîche et de persil.

PANE DOLCE ITALIANO

20

Pain perdu réalisé à partir de viennoiseries dorées, servi avec un coulis de fruits.

BRUNCH

samedi & dimanche

de 9h à 14h



MATCHA SOUR 16
Gin, citron, matcha

MORNING SUNSHINE 18
Amaretto, jus d'orange, prosecco

AMARETTO ESPRESSO MARTINI 18
Amaretto, liqueur de café, espresso

LIMONCELLO NEGRONI 19
Gin, Campari, Limoncello, Vermouth rouge

BELLINI 16
jus de pêche, prosecco

GARIBALDI 16
Campari, jus d'orange

*SANS
ALCOOL*

MATCHA LIMONADE 15

ESPRESSO TONIC 15

BRUNCH

samedi & dimanche

de 9h à 14h