

BRUNCH TOSCANO

sábados y domingos 9:30-12:30

PIATTI

BOWL TOSCANO

Huevos revueltos cremosos, queso stracciatella, tomate fresco, rúcula, pesto de albahaca y tiras de focaccia. 12

FOCACCIA HUEVOS AL TARTUFO

Focaccia rellena de huevos revueltos cremosos, salsa de trufa, queso parmigiano y rúcula. 11

FOCACCIA MORTADELLA Y PISTACHO

Focaccia rellena de mortadella, queso stracciatella, y pesto de pistacho. 12

FOCACCIA CARPACCIO

La opción mas ligera: focaccia rellena de carpaccio, mozzarella di búfala, pesto y rúcula. 12

TOSTADA RICOTTA

Tostada de pan focaccia, con ricotta de limón, tomatitos semi seco, pesto de albahaca, pistacho y aceite de oliva virgen. 9

RECOMENDACIÓN CHEF: AÑADE HUEVO REVUELTO. 2.5

FOCACCIA VEGETARIANA

Focaccia rellena de berenjena al horno, ricotta, tomate seco y pesto rosso. 10

YOGUR GRIEGO PISTACHO

Yogur griego con granola sin azúcar, fruta y crema de pistacho. 9

EXTRAS:

BURRATA. 5

RICOTTA AL LIMÓN. 3

SALSA DE TRUFA| PESTO. 3

TOMATE| BERENJENA. 3

VEGETALES SALTEADOS. 5

EMBUTIDOS: MORTADELLA, SALAME

PICCANTE, CARPACCIO. 3

HUEVO REVUELTO. 2.5

FOCACCIA. 5

DOLCI

CROISSANT "CORNETTO"

- Clásico. 4
- Relleno de crema de pistacho. 5
- Relleno de nutella. 5

FOCACCIA ALLA NUTELLA. 8

BIZCOCHO DEL DÍA. 4.5

TARTA DE QUESO & PISTACHO. 8

TIRAMISÚ. 8

TORTINO DI CIOCCOLATO. 8

COPA DE HELADO. 7

BEBIDAS FRÍAS

ZUMO DE NARANJA. 5

LIMONADA CON MENTA. 5

MIMOSA. 7

APEROL SPRITZ. 10

PROSECCO. 5

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO | CAFÉ SOLO. 2

CORTADO. 2

CAFÉ CON LECHE. 3.50

CAPPUCCINO. 3.5

AMERICANO. 2

INFUSIONES. 3