

colazione • merenda • brunch



LA COLAZIONE

Dal Lunedì al Venerdì dalle 8,30 alle 12,30
Sabato e Domenica dalle 9,00 alle 12,30

LA MERENDA

Tutti i giorni dalle 15,30 alle 19,30

IL BRUNCH

Tutti i Sabato, Domenica e festivi
dalle 9,00 alle 17,00

TORTE E CROSTATE FATTE IN CASA₁ 4,5

HOMEMADE CAKES OR PIES

LIEVITATI₁ 2/4

LEAVENED PASTRIES

PANE BRUSCATO CON BURRO E MARMELLATA O
CONFETTURA FATTA IN CASA 6

TOASTED BREAD WITH BUTTER AND HOMEMADE
MARMALADE OR JAM

COOKIE 2,5

BISCOTTI FATTI IN CASA | HOMEMADE BISCUITS 1

PANCAKES₁ DOLCI CON SCIROPPO D'ACERO,
PANNA E FRUTTA FRESCA 9,5

SWEET PANCAKES WITH MAPLE SYRUP, WHIPPED
CREAM AND FRESH FRUIT

+ MARMELLATA O CONFETTURA FATTA IN CASA +1

+ HOMEMADE MARMALADE OR JAM

+ GOCCE DI CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA +1

+ CHOCOLATE CHIPS AND NUTS

PANCAKES₁ DOLCI CON SALSA AL CIOCCOLATO
FONDENTE, BANANA A FETTE, PANNA E
GRANELLA DI NOCCIOLE 9,5

SWEET PANCAKES WITH DARK CHOCOLATE SAUCE,
SLICED BANANA, WHIPPED CREAM AND CHOPPED
HAZELNUT

YOGURT ARTIGIANALE “Bio Agriturismo Valle Scannese” CON: 6,5

ARTISAN YOGURT WITH:

- FRUTTA FRESCA | FRESH FRUIT
- MANDORLE, NOCCIOLE E UVA PASSA
ALMONDS, HAZELNUTS AND RAISINS
- CRUMBLE
- GOCCE DI CIOCCOLATO | CHOCOLATE
CHIPS
- MARMELLATA | MARMALADE

PANCAKES SALATI₁ | SAVOURY PANCAKES 10

- FONDUTA DI PECORINO, GUANCIALE
CROCCANTE E FAVE
PECORINO CHEESE FONDUE, CRISPY
GUANCIALE AND FAVA BEANS
- CREMA DI ZUCCA₁ E CHIPS DI CASTAGNE
PUMPKIN CREAM AND CHESTNUT CHIPS
- CREMA DI ZUCCHINE₁ ALLA MENTA E
GUANCIALE CROCCANTE “Re Norcino”
MINT ZUCCHINI CREAM AND CRUNCHY
GUANCIALE
- SALSA GRAVY ALLA MAE E SALSICCE₁ “Re
Norcino”
MAE STYLE GRAVY SAUCE AND SAUSAGES

UOVA | EGGS

STRAPAZZATE - POCHÈ - OCCHIO DI BUE
SCRAMBLED - POACHED - FRIED

CON | WITH:

- SALMONE MARINATO₁ E AVOCADO A FETTE 10
MARINATED SALMON AND SLICED AVOCADO
- SALSICCE₁ E FAGIOLI AL POMODORO 9,5
SAUSAGES AND BEANS IN TOMATO SAUCE
- GUANCIALE CROCCANTE E CICORIA RIPASSATA 8
CRISPY GUANCIALE AND SAUTÉED CHICORY
- FETA E CAVOLO VERZA VIOLA E BIANCO 9
FETA CHEESE AND PURPLE AND WHITE SAVOY
CABBAGE
- UOVA ALLA BENEDICT | BENEDICT EGGS 11

Utilizziamo solo uova biologiche. Le galline vengono allevate da "Pollaio Matto" a terra in allevamenti estensivi, all'aperto e vengono alimentate esclusivamente con semi di canapa.

PIATTI UNICI | ALL IN ONE COURSES

- HUMMUS DI CECI CON CROSTONI DI PANE, FETA E VERDURE COTTE A BASSA TEMPERATURA 10
CHICKPEA HUMMUS WITH TOASTED BREAD, FETA CHEESE AND LTC VEGGIES
- SALSICCE₁ CON FAGIOLI AL POMODORO E JULIENNE DI FINOCCHI 10
SAUSAGES WITH BEANS IN TOMATO SAUCE AND JULIENNE FENNEL
- FILETTO DI SALMONE₁ ALLA PIASTRA, FETTE DI AVOCADO E VERDURE CBT 12
GRILLED SALMON FILET, AVOCADO SLICE AND LTC VEGGIES

BAGEL¹ SANDWICH

- SALMONE MARINATO¹, JULIENNE DI FINOCCHI E SALSA YOGURT. 7,5
MARINATED SALMON, JULIENNE FENNEL AND YOGURT SAUCE
- HUMMUS DI CECI, FETA E INDIVIA RICCIA 6,5
CHICKPEA HUMMUS, FETA AND CURLY ENDIVE
- MORTADELLA ARTIGIANALE, CAVOLO VERZA VIOLA E BIANCO E CREMA DI CAPRINO 7,5
MORTADELLA, PURPLE AND WHITE SAVOY CABBAGE AND YOGURT SAUCE
- UOVA STRAPAZZATE E GUANCIALE CROCCANTE 6,5
SCRAMBLED EGGS AND CRISPY GUANCIALE

TOAST & SANDWICH

CROQUE MADAME 9

TOAST CON COTTO DI PRAGA, EDAMER E SENAPE 7

TOAST WITH "PRAGA" SMOKED HAM, EDAMER CHEESE AND MUSTARD

TOAST CON SALMONE MARINATO¹, BURRO E AVOCADO A FETTE 8

TOAST WITH MARINATED SALMON, BUTTER AND SLICE AVOCADO

SANDWICH CON TONNO¹ SOTT'OLIO FATTO IN CASA, POMODORO E MAIONESE 8

SANDWICH WITH HOMEMADE PICKLED TUNA, TOMATO AND MAYO

SANDWICH CON COLESLAW E VERDURE CBT 7

SANDWICH WITH MAE STYLE COLESLAW AND LTC VEGGIE

MAE
café, vin et cuisine