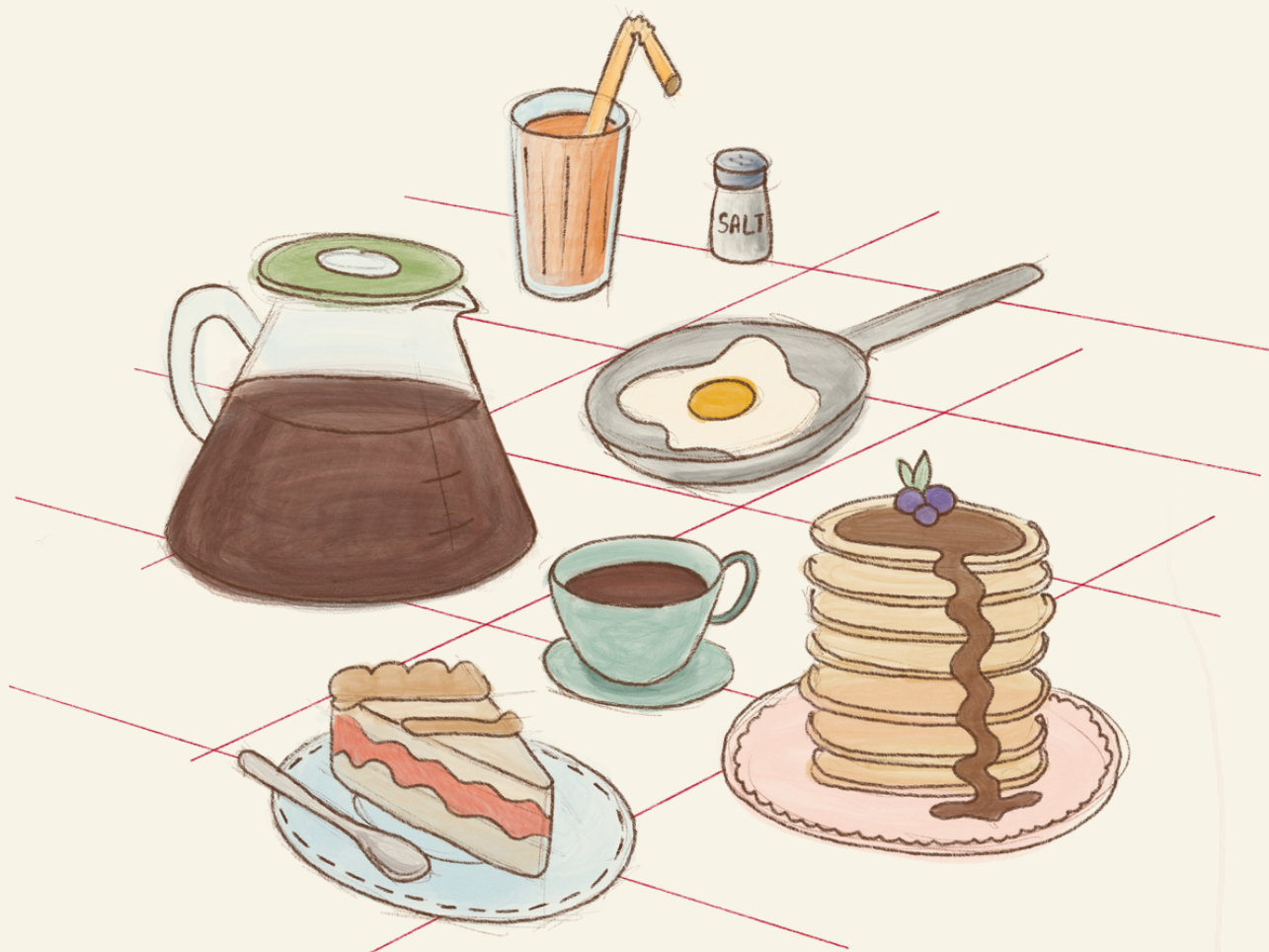


MAE

SLOW BRUNCHERS

Crediamo che la compagnia e la condivisione siano essenziali per ogni buona esperienza. Per staccare dalla frenesia quotidiana e godersi un momento di puro relax, vi invitiamo a lasciare a casa computer portatili e tablet.

Se vi sedete, è perché avete fame... o almeno così ci piace pensare! Ordinate qualcosa di buono e godetevi l'esperienza.



Non tutti gli ingredienti sono elencati all'interno del menù. In caso di eventuali allergie e/o intolleranze siete pregati di informare il personale di servizio e consultare l'apposita documentazione che vi verrà fornita.



HOMEMADE BAKERY °

CINNAMON ROLL	7
CARROT CAKE con cheese frosting e carote caramellate	9
BANANA BREAD con burro d'arachidi, nutella e mandorle	9
BROWNIE con coulis ai frutti rossi e cioccolato bianco	9

PANE & MARMELLATA

PANE TOSTATO E MARMELLATA A SCELTA	6
(frutti° di bosco, albicocca, ciliegia)	
+ burro montato	2,5
+ caciocavallo fresco BIO "Fattoria Lucciano"	3,5
+ burro d'arachidi	2,5
PANE TOSTATO E "NUTELLA" DI M. COLZANI	8

FRENCH TOAST

panbrioche° fatto in casa bagnato con uova e latte, tostato e servito con sciroppo fatto in casa, panna montata o demi-glace agrodolce 8,50

scegli cosa aggiungere (max 4 ingredienti)

DOLCE	SALATO
crema al matcha e frutti rossi 4,5	uovo pochè 3,5
cheese frosting al caramello 3,5	uovo strapazzato 3
mandorle croccanti al caramello 2,5	uovo all'occhio di bue 3
"nutella" vegan di Colzani 4	2 salsicce° artigianali 3,5
marmellata a scelta 3	verdure di stagione 3
crema tiramisù al caffè 3,5	salmone fumè marinato 4,5
macedonia 3	smashed avocado 3
banana a fette 2	stracciatella 3
cioccolato fondente 70% fuso 3,5	spinaci 3
crema di pistacchio siciliano 5	caciocavallo fresco BIO 3,5
frutti° di bosco caldi 3,5	cream cheese alle erbe 2,5
sciroppo d'acero canadese 3,5	homemade roast-beef° 7,5
burro montato 2,5	bacon croccante 3,5
burro d'arachidi 2,5	cotto arrosto artigianale 4,5
cioccolato bianco fuso 3,5	pomodori secchi 2

BOWL

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6
----------------------------	---

YOGURT ARTIGIANALE di vacche Brune di "Fattoria Lucciano"	6,5
---	-----

AGGIUNGI	MACEDONIA DI FRUTTA MISTA	+3
	GRANOLA fatta in casa	+2,5
	GOCCE DI CIOCCOLATO	+0,5
	MARMELLATA	+2
	(frutti° di bosco, ciliegia, albicocca)	
	"NUTELLA" di M. Colzani o BURRO D'ARACHIDI	+2
	MIELE	+1,5
	MANDORLE CROCCANTI AL CARAMELLO	+2,5



EXTRA

burro d'arachidi	2,5
marmellata a scelta-miele	3
sciroppo d'acero canadese	3,5
pane tostato	3
nutella vegan di M. Colzani	4
burro montato	2,5

SANDWICH

CROQUE MADAME 17

pane di "Forno degli amici" tostato, prosciutto arrosto artigianale, caciocavallo fresco bio "Fattoria Lucciano", besciamella e uova all'occhio di bue, servito con salsa gravy

REUBEN SANDWICH ALLA MAE 17

pane di "Forno degli amici" tostato, homemade roast-beef, caciocavallo fresco bio "Fattoria Lucciano", maionese senapata homemade, servito con salsa gravy

GRILLED CHEESE 12

pane di "Forno degli amici" tostato con caciocavallo fresco bio "Fattoria Lucciano", pomodori secchi e maionese senapata

AVOCADO TOAST 16

smashed avocado su pane di "Forno degli amici" tostato, salmone affumicato e marinato in casa, uovo pochè e semi misti



ADD ON SIDE

avocado smashed	3
3 hash browns°	2,5
uovo strapazzato	3
uovo all'occhio di bue	3
uovo pochè	3,5
3 polpette° di lenticchie speziate	2,5
salsa gravy	3
mayo senapata	2
salsa olandese	2,5



BAGEL SANDWICH

i bagel sono preparati a mano da Antico Forno Roscioli e ricoperti con semi di papavero

COMPONI IL TUO BAGEL 5,00

i nostri bagel sono sempre serviti con un delizioso ripieno
SCEGLI CON COSA RIEMPIRO (min 1-max 4 scelte)

uovo free-range strapazzato	3	uovo free-range all'occhio di bue	3
homemade roast-beef°	7,5	hummus fatto in casa	2
2 salsicce° artigianali "Feroci"	3,5	salmone affumicato e marinato in casa	4,5
bacon croccante	3,5	burro montato	2,5
caciocavallo fresco bio "F. Lucciano"	3,5	straciatella	3
pomodori secchi	2	avocado smashed	3
cream cheese alle erbe	2,5	spinaci	3
prosciutto arrosto artigianale	4,5	burro d'arachidi	2,5
verdure di stagione	3	funghi arrosto	3,5

PANCAKES

4 pancake° serviti con, a scelta: sciroppo fatto in casa, panna montata o demi-glace agrodolce 8,50

DOLCE scegli cosa aggiungere (max 4 ingredienti)

SALATO

crema tiramisù al caffè	3,5	uovo pochè	3,5
macedonia di frutta fresca	3	uovo strapazzato o occhio di bue	3
banana a fette	2	bacon croccante	3,5
cioccolato fondente 70% o cioccolato bianco fuso	3,5	2 salsicce° artigianali "Feroci"	3,5
crema di pistacchio siciliano	5	verdure di stagione	3
cheese frosting al caramello salato	3,5	salmone affumicato e marinato in casa	4,5
crema al matcha e frutti° rossi	4,5	smashed avocado	3
frutti° di bosco caldi	3,5	stracciatella	3
mandorle croccanti al caramello	2,5	spinaci	3
sciroppo d'acero canadese puro	3,5	funghi arrosto	3,5
burro d'arachidi	2,5	cream cheese alle erbe	2,5

UOVA AL PIATTO

due uova strapazzate o ad occhio di bue servite con pane tostato 8,50

due uova pochè servite con pane tostato 9,50

uova extra: 1 uovo strapazzato o ad occhio di bue (+3) / 1 uovo poche (+3,5)

scegli cosa aggiungere (max 4 ingredienti)

homemade roast-beef°	7,5	plain avocado toast° con semi misti	3,5
salmone affumicato e marinato in casa	4,5	2 salsicce° artigianali "Feroci"	3,5
hummus fatto in casa	2	2 polpette di lenticchie speziate	2
pomodori secchi	2	bacon croccante	3,5
caciocavallo fresco bio di "Fattoria Lucciano"	3,5	cotto arrosto artigianale	4,5
2 hash brown°	2	spinaci	3
stracciatella	3	smashed avocado	3
verdure di stagione	3	funghi arrosto	3,5

UTILIZZIAMO SOLO UOVA BIOLOGICHE. LE GALLINE DI RAZZA LIVORNESE VENGONO ALLEVATE ALL'APERTO, A TERRA E IN CAMPI ESTENSIVI NELLA CAMPAGNA ROMANA

>> UOVA ALLA BENEDICT <<

DUE UOVA POCHÈ SERVITE SU PANCAKES° CON SALSA OLANDESE E UN ADD-ON INCLUSO 16
(sono presenti semi misti)

salmone affumicato e marinato in casa	4,5	bacon croccante	3,5
smashed avocado	3	spinaci	3

ADD ON

BREAKFAST PLATE

ENGLISH BREAKFAST 22

un uovo strapazzato o ad occhio di bue, funghi arrosto, burro montato, pomodori secchi, due salsicce° artigianali "Feroci", bacon croccante, 2 hash brown° e pane tostato

VEGGIE BREAKFAST 17

hummus fatto in casa, polpette° di lenticchie speziate, avocado toast, broccoli arrosto, spinaci, funghi arrosto, 2 hash brown°, pomodori secchi e pane tostato

CAFFETTERIA

TUTTE LE BEVANDE A BASE DI ESPRESSO SONO SERVITE CON DOPPIO SHOT

ESPRESSO DOPPIO singola piantagione	3,5	MAXI CAPPUCCINO	6
CAFFE FILTRO BATCH BREW singola piantagione	6	LATTE AL CIOCCOLATO large (+2); iced (+0)	4
CAFFÈ FILTRO V60 NO ZUCCHERO/LATTE	VEDI LA CARTA DEI CAFFÈ	CHAI LATTE large (+2); iced (+0)	4,5
singola piantagione		DIRTY CHAI LATTE con espresso large (+2); iced (+0)	6
AMERICANO espresso doppio su acqua a 70°C large(+2); iced (+0)	4	MATCHA LATTE large (+2); iced (+0)	5
CORTADO	3,5	ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE solo iced; large (+2)	6
CAPPUCCINO large (+2); iced (+0)	4	COLD BREW COFFEE (infuso a freddo per 8 ore) large (+2); con latte (+0,5)	4,5
CAFFELATTE large (+2); iced (+0)	4	TE E INFUSI FREDDI FATTI IN CASA large (+2)	4
FLAT WHITE	4		

SALSA AL CIOCCOLATO	1	"LATTE" VEGETALE (AVENA, MANDORLA)	1
SCIROPPO ALLA VANIGLIA	1	SCIROPPO AL CARAMELLO	1

SALA DA TÈ

- ENGLISH BREAKFAST BIO: *tè nero assoluto_ India, Cina*.....4,5
- LAPSANG SOUCHONG SHAOWU: *tè nero assoluto, affumicato_ Cina*..... 4,5
- SENCHA BIO: *tè verde assoluto_ Giappone*..... 4,5
- YUNNAN SILVER BUD YA BAO: *tè bianco assoluto_ Cina*..... 6
- CLASSIC TUNG TING OOLONG: *semi fermentato assoluto_ Taiwan*..... 4,5
- MATCHA AICHI BIO: *tè verde in polvere_ Giappone*..... 6
- VERDEMELA: *tè verde, mela, frutti rossi, fiori di violetta e zenzero*..... 4,5
- BLUE EARL GREY: *tè nero, bergamotto, boccioli di malva_ Cina*..... 4,5
- AMALFI: *tè nero, lemongrass, buccia di limone, verbena limonata*..... 4,5
- ALOE BIANCA: *tè bianco Pai Mu Tan, pomelo, aloe vera candita, bacche di sambuco, melograno*.....4,5
- PI LO CHUN JASMINE: *tè verde pi lo chun, boccioli di gelsomino*.....4,5
- TURMERIC CHAI BIO: *tè nero, curcuma, cannella, radice di liquirizia, zenzero, semi di finocchio, pepe nero, drupa di cacao, chiodi di garofano, peperoncino*..... 4,5
- NERO VANIGLIA: *tè nero darjeeling, vaniglia, cannella*..... 4,5
- GUNPOWDER BIO ALLA MENTA: *tè verde, menta bio, olio di menta piperita*..... 4,5
- DOLCESOGNO: *rooibos, camomilla*..... 4,5
- RIFUGIO ALPINO: *bacche di sambuco, uva sultanina, boccioli di ibisco, petali di rosa, mirtillo, ribes nero*..... 4,5
- ZENZERO E BASILICO: *zenzero, limone, foglie di moringa, basilico*..... 4,5

LA CARTA DEI CAFFÈ SPECIALTY



SENHOR NIQUINO *Brasil (Carmo de Minas)*

VARIETÀ BOTANICA: Yellow Bourbon, Red Bourbon, Acaia
PROCESSO AGRICOLO: Pulped Natural
TOSTATURA: Media / Medium roast
ALTITUDINE: 1100 - 1300 MASL
NOTE: Fava tonka, Nocciola, Liquirizia
Tonka bean, Hazelnut, Liquorice

UTILIZZIAMO
QUESTA
MONORIGINE PER
TUTTE LE
PREPARAZIONI DEL
MENÙ CAFFETERIA

BAG 250gr

15

KIRURA *Kenya (Kiambu)*

VARIETÀ BOTANICA: SL28/SL34/Ruiru11
PROCESSO AGRICOLO: Washed
TOSTATURA: Chiara / Light roast
ALTITUDINE: 1800-1950 MASL
NOTE: Ribes, Melograno, Tè Nero
red currant, pomegranate, Black tea

FILTER BATCH BREW 6

BAG 250gr

32

GUTITI *Ethiopia (Yirgacheffe)*

VARIETÀ BOTANICA: Heirloom mix
PROCESSO AGRICOLO: Naturale / Natural
TOSTATURA: Chiara / Light roast
ALTITUDINE: 2200 MASL
NOTE: Fragola, Prugna, Frutta Tropicale
Cherry, Plum, Tropical Fruit

NO SUGAR
NO MILK
FOR V60
EVEN ON SIDE

ESPRESSO DOPPIO 6
FLAT WHITE 6,5
V60 8,5
• •
BAG 250gr 35

JARDIN *Colombia (Tolima)*

VARIETÀ BOTANICA: Pink Bourbon
PROCESSO AGRICOLO: Anaerobic
TOSTATURA: Chiara / Light roast
ALTITUDINE: 1700-1900 MASL
NOTE: Frutta Tropicale, Fragola, Pesca
Tropical Fruit, Strawberry, Peach

NO SUGAR
NO MILK
FOR V60
EVEN ON SIDE

ESPRESSO DOPPIO 7
FLAT WHITE 7,5
V60 9,5
• •
BAG 250gr 36

BEVANDE

SPREMUTA DI ARANCE large(+2)	5
STRAWBERRY LEMONADE FATTA IN CASA LISCIA O GASSATA large(+2)	5
SUCCHI DI FRUTTA FATTI IN CASA large(+2)	5
-kiwi, mela, limone	
-mela, limone, barbabietola	
-ace con zenzero	
-mela	
KOMBUCHA (TONICO A BASE DI TÈ FERMENTATO)	7
-lychee e gelsomino	
-zenzero e melissa	
COLA E COLA ZERO BIO "LA GALVANINA" 35,5 CL	5
RIFUGIO ALPINO ICED TEA SODA	5
estratto di infuso ai frutti rossi, zucchero, limone e soda	
ZENZERO E BASILICO ICED TEA SODA	5
estratto di infuso zenzero e basilico, zucchero, limone e soda	
TURMERIC CHAI ICED TEA SODA	5
estratto di tè Turmeric Chai, zucchero, limone e soda	
CALICE DI PROSECCO	6
BIRRA ARTIGIANALE IN LATTINA	7
ACQUA MICROFILTRATA, 1 LT/BICCHIERE	2/0,5

(Acqua potabile e trattata corrispondente ai requisiti del D.L. 31/01 D.L. 174/04 D.M.25/12 eventualmente addizionata con CO2)



COCKTAILS & MOCKTAILS

COLD BREW COFFEE & TONIC	7
MATCHA & TONIC	7
TEA SPRITZ con sciroppo di infuso Rifugio Alpino o zenzero e basilico, prosecco e soda	7
SPRITZ Aperol - Campari - Hugo - misto Aperol & Campari	7
MIMOSA succo d'arancia fresco, prosecco	7
BLOODY MARY vodka, succo di pomodoro, limone, Tabasco, Worcester Sauce	9
SMOKEY NEGRONI gin infuso al tè Lapsang, Campari e Punt e Mes	9

Non tutti gli ingredienti sono elencati all'interno del menù.
In caso di eventuali allergie e/o intolleranze siete pregati di informare il personale di servizio e consultare l'apposita documentazione che vi verrà fornita.

“o” : Prodotto abbattuto e congelato



Via della Giuliana, 33, 00195 Roma RM
Aperti da martedì a domenica - Dalle 8.00 alle 15.30
Lunedì CHIUSI
[@maeromaprati](https://www.maeromaprati.it)