



ROSÉ

— CANTINA & MAISON —

Brunch Specials!

Classic Brunch^{1/3}

Bacon croccante, uovo strapazzato, avocado e pane del forno tostato, servito con insalatina tenera e patatine fritte artigianali + spremuta d'arancia

Croque madame^{1/3/7}

Croque madame, pan brioche del forno con prosciutto arrosto, besciamella, emmental grigliato e uovo alla piastra, servito con patatine fritte e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Croque veg^{1/7}

Croque vegetariano pan brioche del forno con pomodoro, caprino, besciamella ed emmental grigliato, servito con patatine fritte e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Double french smash^{1/3}

Double french smash burger di angus marezzato, bun del forno con patatine fritte artigianali, servito con maionese, ketchup e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Vitello tonnato¹

Vitello con salsa tonnata, capperi servito con crostini di pane, patate fritte artigianali e insalatina + spremuta d'arancia

La crêpe^{1/4/7}

Crêpe servita fredda, farcita con salmone affumicato, avocado, cream cheese e misticanza, servita con patatine fritte artigianali + spremuta d'arancia

Falafel⁷

Falafel di ceci e fave, serviti con tzatziki, insalata vinaigrette e patatine fritte artigianali + spremuta d'arancia

The French Toast^{1/7/8}

French toast di pane morbido del forno caramellato con frutti rossi, sciroppo d'acero e panna



Allergeni: 1 Cereali/Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi. Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Attenzione: cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.



ROSÉ

— CANTINA & MAISON —

Brunch Specials!

Classic Brunch^{1/3}

Crispy bacon, scrambled egg, avocado and toasted bakery bread served with mixed salad and hand-cut fries + orange juice

Croque madame^{1/3/7}

Brioche with roasted ham, béchamel, grilled Emmental and fried egg, served with fries and coleslaw salad + orange juice

Vegetarian Croque^{1/7}

Brioche with tomato, goat cheese, béchamel and grilled Emmental, served with fries and coleslaw salad + orange juice

Double french smash^{1/3}

Double Angus smash burger on bakery bun with hand-cut fries, mayonnaise and ketchup + orange juice
servito con maionese, ketchup e insalata coleslaw + spremuta d'arancia

Vitello tonnato¹

Veal with tuna-mayonnaise sauce and capers, served with crostini, fries and salad + orange juice

La crêpe^{1/4/7}

Cold crêpe filled with smoked salmon, avocado and cream cheese, served with hand-cut fries + orange juice

Falafel⁷

Chickpea and fava bean falafel served with tzatziki, vinaigrette salad and hand-cut fries + orange juice

The French Toast^{1/7/8}

Soft oven-baked caramelized bread French toast with red berries, maple syrup, and cream



Allergens: 1 Cereals/Gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soy; 7 Milk; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 Sulfur dioxide and sulfites; 13 Lupin; 14 Molluscs.

Further information about the presence of substances that may cause allergies or intolerances is available from the staff. Please note: food and drinks are handled in environments that may be contaminated with gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, and sesame.

According to current regulations, products marked are blast-chilled to ensure quality and safety.