

SI ORDINA AL BANCO



BRUNCH SPECIALS

DOUBLE FRENCH SMASH | 22

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

CROQUE MADAME | 20

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

CROQUE VEG | 20

Croque Vegetariano pan brioche del forno con pomodoro, caprino, besciamella ed emmental grigliato servito con patatine fritte artigianali e insalata coleslaw + *caffè filtro Doña Lucero* + *spremuta d'arancia*

UOVA MIMOSA | 18

Uova mimosa (uovo sodo con salsa di maionese e uovo) con insalatina tenera bacon croccante avocado e pane del forno tostato, servito con patatine fritte artigianali + *caffè filtro Doña Lucero* + *spremuta d'arancia*

VITELLO TONNATO | 20

Baguette del forno piastrata con vitello e salsa tonnata, servita con patatine fritte artigianali e insalatina + *caffè filtro Doña Lucero* + *spremuta d'arancia*

LA CRÊPE | 22

Crêpe salata farcita con salmone affumicato, avocado cream cheese e misticanza servita con patatine fritte artigianali + *caffè filtro Doña Lucero* + *spremuta d'arancia*

PERFECT VEGAN | 18

Crostino del nostro forno con humus di ceci e verdure rosticciate, servito con patatine fritte artigianali + *caffè filtro Doña Lucero* + *spremuta d'arancia*

THE FRENCH TOAST | 20

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



DESSERT

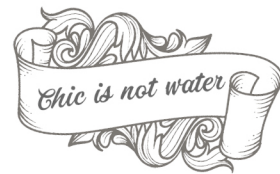


Profiteroles al cioccolato Valrhona ^{1/3/7/8}	7	Mousse cioccolato e lamponi ^{1/3/7/8}	5
Tartelletta crema pasticcera e frutta ^{1/3/7/8}	5	Tiramisù della casa ^{3/7}	5
Rocher al Pistacchio ^{1/3/7/8}	5	New York cheesecake ^{3/7}	6

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.



BRUNCH SPECIALS

DOUBLE FRENCH SMASH | 22

Double french smash burger of angus marbled beef, bun from Necci bakery, home made french fries, mayonese, ketchup and coleslaw salad + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

CROQUE MADAME | 20

Croque madame, brioche bread from Necci bakery, roasted ham, besciamelle, grilled emmental and sunny side egg, served with home made french fries and coleslaw salad + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

CROQUE VEG | 20

Croque Vegetariano brioche bread from Necci bakery tomatoes, goat cheese, besciamelle, grilled emmental, served with home made french fries and coleslaw salad + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

UOVA MIMOSA | 18

Mimosa eggs (boiled eggs with a mayonese and agg sauce) with lettuce salad, crunchy bacon, avocado toasted bread from Necci bakery, served with home made french fries + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

VITELLO TONNATO | 20

Grilled baguette from Necci bakery with sliced veal and tunafish sauce, served with home made french fries and salad + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

LA CRÊPE | 22

Savoury crêpe stuffed with smoked salmon, avocado, cream cheese and salad, served with home made french fries + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

PERFECT VEGAN | 18

Necci bakery crouton with chickpeas humus, roasted vegetables, served with home made french fries + *Doña Lucero filter cofee* + *fresh orange juice*

THE FRENCH TOAST | 20

Caramelised soft bread french toast with con wild red fruit, maple syrup and whipcream, + *champagne glass*



DESSERT



Profiteroles with Valrhona chocolate	1/3/7/8	7	Chocolate and raspberry mousse	1/3/7/8	5
Fresh fruit tart	1/3/7/8	5	House tiramisù	3/7	5
Pistachio Rocher	1/3/7/8	5	New York cheesecake	3/7	6

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.