

# MENU *BRUNCH - LUNCH*

## SALTY START

<b>Avocado toast</b>	9
+ Uovo in camicia   <i>Poached Egg</i>	+3
+ Uovo Strapazzato   <i>Scrambled Egg</i>	+3
+ Bacon	+3
+ Salmone   <i>Salmon</i>	+4
<b>Occhio di bue</b>	9
<i>Sunny side up</i>	
<b>Strapazzate</b>	9
<i>Scrambled</i>	
+ Avocado	+3
+ Bacon	+3
+ Formaggio   <i>Cheese</i>	+3
+ Prosciutto cotto   <i>Ham</i>	+3
+ Salmone   <i>Salmon</i>	+4
<b>Benedict con salmone / prosciutto cotto</b>	13
<i>Benedict with salmon / ham</i>	
<b>Tacos al pastor</b>	10
<i>Corn Tortilla, marinated pork and pineapple</i>	

## FRITTI

<b>Mozzarella in carrozza</b>	9
<i>Fried mozzarella sandwich</i>	
<b>Onion rings &amp; mayo piccante</b>	8
<i>Onion Rings &amp; Spicy mayo</i>	
<b>Patate Dolci con salsa Aioli</b>	8
<i>Sweet potatoes with aioli sauce</i>	
<b>Polpette di lesso e mayo alla salsa verde</b>	9
<i>Meatballs with green mayo</i>	

## PANINI

<b>Club sandwich</b>	14
<i>Tramezzino con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese mimosa</i>	
<b>Un Bagel a Firenze</b>	14
<i>Salsiccia toscana, frittata e formaggio</i>	
<b>Bun di pollo fritto</b>	15
<i>Fried chicken bun with cheese, bacon and fried potatoes</i>	

## PRIMI

<b>Passatelli in brodo di cappone</b>	12
<i>Passatelli in capon broth</i>	
<b>Lasagna al ragù</b>	14
<i>Classic lasagna with ragù</i>	
<b>Ravioli di castagne e gorgonzola</b>	13
<i>Chestnut ravioli with gorgonzola cheese</i>	
<b>Agnolotto anatra burro e timo</b>	14
<i>Duck agnolotti with butter and thyme sauce</i>	
<b>Risotto alla zucca, pesto di erbe, fonduta di parmigiano e zenzero</b>	12
<i>Pumpkin risotto with herb pesto, Parmigiano and ginger fondue</i>	
<b>Bavette agli scampi*</b>	16
<i>Bavette with scampi</i>	
<b>Chitarra al burro e acciughe</b>	13
<i>Chitarra with butter and anchovies</i>	
<b>Crespelle fiorentine</b>	12
<i>Ricotta and spinach savory crepes</i>	

## INSALATE

<b>Misticanza</b>	7
<i>Mixed greens</i>	
<b>Rape, formaggio di capra, miele e noci</b>	11
<i>Beetroot, goat cheese, honey and nuts</i>	
<b>Caesar salad</b>	13
<i>Caesar salad</i>	

<b>Polpo Roll</b>	18
<i>Octopus roll sandwich</i>	
<b>Croque Monsieur</b>	11
<i>Tramezzino gratinato ripieno di formaggio e prosciutto</i>	
<b>Croque Madame</b>	14
<i>Tramezzino gratinato ripieno di formaggio, prosciutto e uovo</i>	

Per allergie o intolleranze chiedi al nostro staff il menù allergeni.  
For allergies or intolerances please ask our staff for allergens menu.

## SWEET MORNING

<b>Yogurt con granola fatta in casa e frutta di stagione</b>	9
<i>Yogurt with homemade granola and seasonal fruit</i>	
<b>French toast crema pasticcera e frutti di bosco</b>	10
<i>French toast with custard cream and red berries</i>	
<b>French toast con ricotta dolce, riduzione di vin brulé, pere cotte e mandorle</b>	12
<i>French toast with sweet ricotta, mulled wine reduction, cooked pears and almonds</i>	
<b>Crespelle banana e gianduia</b>	9
<i>Florentine crepes with gianduia and banana</i>	
<b>Crespelle al miele/sciropo d'acero</b>	8
<i>Florentine crepes with honey or maple syrup</i>	
<b>Cheesecake alle arance</b>	8
<i>Orange Cheesecake</i>	
<b>Tiramisù</b>	8
<i>Tiramisù</i>	

## ESTRATTI

<b>Vitamina C</b>	7.5
<i>Arancia, limone e carota</i>	
<b>Kiwi Boom</b>	7.5
<i>Kiwi, finocchio e mela verde</i>	
<b>Spicy Manda</b>	7.5
<i>Mandarino, mela rossa e zenzero</i>	

## MORNING FUEL

<b>Cappuccino</b>	2
<i>Cappuccino</i>	
<b>Caffè americano</b>	3
<i>American coffee</i>	
<b>Caffè alla viennese</b>	4.5
<i>Coffee with milk and cream on top</i>	
<b>Chai Latte</b>	4.5
<b>Matcha Latte</b>	4.5
<b>Thè</b>	4
<i>Breakfast-Early Grey-Green</i>	
<b>Tisana</b>	4
<i>Peppermint herbal tea Du Berger herbal tea</i>	
<b>Gianduiotto caldo</b>	4.5
<i>Gianduia hot chocolate</i>	

## MORNING COCKTAILS

<b>Bellini</b>	7
<b>Mimosa</b>	7
<b>Bloody Mary</b>	9
<b>Aperol Spritz</b>	8
<b>Campari Spritz</b>	8
<b>Hugo Spritz</b>	8
<b>Espresso Martini</b>	9

## BIBITE

<b>Bibite / Succhi di frutta</b>	4.5
<b>Birra Messina, Ichnusa, Corona</b>	5
<i>Beer</i>	
<b>Birra Artigianale Fiorentina</b>	7
<i>Florentine craft beer</i>	
<b>Spremuta di arancia</b>	4.5
<i>Fresh orange juice</i>	

## WINES

<b>Vernaccia di S.Gimignano DOCG Mormoraia "Ostrea" 2023</b>	30
<b>Alto Adige DOC Pinot Grigio Franz Haas 2023</b>	28
<b>Etna Bianco DOC Torre Mora "Scalunera" 2023</b>	30
<b>Chianti Superiore DOCG "La Leccia" 2022</b>	22
<b>Barbera D'Alba DOC Moccagatta 2022</b>	28
<b>Etna Rosso DOC Benanti 2022</b>	38
<b>Prosecco Superiore DOCG Bele Casel "Vecchie Uve" Pas Dose 2020</b>	30
<b>Franciacorta DOCG Faccoli Extra Brut</b>	57
<b>Trento DOC Tonini "Nature" 2021</b>	57
<b>Vino al bicchiere   Glass of wine 7€ Franciacorta al bicchiere 10€</b>	

Chiedi al nostro staff i vini disponibili al bicchiere