

MENU

BRUNCH - LUNCH

SALTY START

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

FRITTI

Mozzarella in carrozza	9
<i>Fried mozzarella sandwich</i>	
Onion rings & mayo piccante	6
<i>Onion Rings & Spicy mayo</i>	
Patate Dolci con salsa Aioli	8
<i>Sweet potatoes with aioli sauce</i>	
Polpette di lesso e mayo alla salsa verde	9
<i>Meatballs with green mayo</i>	

PANINI

Club sandwich	14
<i>Tramezzino con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese mimosa</i>	
Buongiorno Tuscany	14
<i>Salsiccia toscana, strapazzata, formaggio e bacon</i>	
Bun di pollo fritto	15
<i>Fried chicken bun with cheese, bacon and fried potatoes</i>	
New York Bagel	14
<i>Salmone, formaggio fresco, aneto, cetrioli, cipollotto, scorza di limone</i>	

PRIMI

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

INSALATE

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

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

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

ESTRATTI

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

MORNING FUEL

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

MORNING COCKTAILS

Bellini	7
Mimosa	7
Bloody Mary	9
Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Hugo Spritz	8
Espresso Martini	9

BIBITE

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

WINES

Vernaccia di S.Gimignano DOCG Mormoraia "Ostrea" 2023	28
Alto Adige DOC Gewurztraminer Franz Haas 2023	36
Costa Toscana IGT "Vermentino" 2023	30
Chianti Superiore DOCG "La Leccia" 2022	22
Bolgheri Rosso DOC "Le Macchiole" 2022	42
Etna Rosso DOC Benanti 2022	32
Prosecco Superiore DOCG Bele Casel "Vecchie Uve" Pas Dose 2020	30
Franciacorta DOCG Faccoli Extra Brut	52
Trento DOC Tonini "Nature" 2021	55

Vino al bicchiere | Glass of wine 7€
Franciacorta al bicchiere 10€

Chiedi al nostro staff i vini disponibili al bicchiere

SR COMBO BRUNCH

FINO ALLE 12.00- TILL 12 PM



Free WiFi

CLASSIC but fantastic

Yogurt con granola fatta in casa e frutta di stagione

Yogurt with homemade granola and seasonal fruit

Muffin | Pezzo dolce

Muffin | Sweet pastry

Succo di frutta

Fruit juices

Caffè Espresso

16

WARM winter

French toast con ricotta dolce, riduzione di vin brulé, pere cotte e mandorle

French toast with sweet ricotta, mulled wine reduction, cooked pears and almonds

Gianduiotto caldo

Gianduia hot chocolate

Caffè Espresso

16

BRUNCH & plant

Avocado Toast

French toast crema pasticcera e frutti di bosco

French toast with custard cream and red berries

Spremuta di arancia

Fresh orange juice

Caffè Espresso

*È possibile ordinare questa combo anche in versione senza glutine
It's possible to order this combo in a gluten-free version*

*Possibile contaminazione crociata con glutine
Possible cross-contamination with gluten*

23

COLAZIONE da leone

Croque Monsiuer

Tramezzino gratinato ripieno di formaggio, prosciutto

Crespelle banana e gianduia

Florentine crepes with gianduia and banana

Spremuta di arancia

Fresh orange juice

Caffè Espresso

23

GYM bro

Uovo strapazzate con salmone + avocado + formaggio

Scrambled eggs with salmon + avocado + cheese

Estratto a scelta

Caffè Espresso

24

TOAST to toast

Avocado toast + uovo in camicia

Avocado toast + poached egg

French toast crema pasticcera e frutti di bosco

French toast with custard cream and red berries

Succo di Frutta

Fruit juices

Caffè Espresso

25