

MENU

Brunch & Lunch

Salty Start

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

Primi

Passatelli in brodo di cappone Passatelli in capon broth	12
Bottone di fagiolo Zolfino cozze e pecorino Pasta filled with Zolfino beans, mussels & pecorino cheese	14
Agnolotto anatra burro e timo Duck agnolotti with butter and thyme sauce	14
Risotto alla zucca, pesto di erbe, fonduta di parmigiano e zenzero Pumpkin risotto with herb pesto, Parmigiano and ginger fondue	12
Bavette agli scampi* Bavette with scampi	16
Chitarra burro e acciughe Chitarra with butter and anchovies	13
Crespelle fiorentine Ricotta and spinach savory crepes	12

Fritti

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

Insalate

Misticanza Mixed greens	6
Rape, formaggio di capra, miele e noci Beetroot, goat cheese, honey and nuts	11
Caesar salad Caesar salad	13

Panini

Club sandwich Tramezzino con pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese mimosa	
Buongiorno Tuscany Salsiccia toscana, strapazzata, formaggio e bacon	
Bun di pollo fritto Fried chicken bun with cheese, bacon and fried potatoes	
Polpo Roll Octopus roll sandwich	
Croque Monsieur Tramezzino gratinato ripieno di formaggio e prosciutto	
Croque Madame Tramezzino gratinato ripieno di formaggio, prosciutto e uovo	
New York Bagel Salmone, formaggio fresco, aneto, cetrioli, cipollotto, scorza di limone	

Sweet Morning

Yogurt con granola fatta in casa e frutta di stagione Yogurt with homemade granola and seasonal fruit	
French toast crema pasticcera e frutti di bosco French toast with custard cream and red berries	
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	
Crespelle banana e gianduia Florentine crepes with gianduia and banana	
Crespelle al miele/sciroppo d'acero Florentine crepes with honey or maple syrup	
Cheesecake alle arance Orange Cheesecake	
Tiramisù	

DRINKS

Morning Fuel

Cappuccino	2
Caffè americano American coffee	3
Caffè alla viennese Coffee with milk and cream on top	4.5
Chai Latte	4.5
Matcha Latte	4.5
Thè Breakfast-Early Grey-Green	4
Tisana Peppermint herbal tea / Du Berger herbal tea	4
Gianduiotto caldo Gianduia hot chocolate + Latte Vegetale / Pant-based milk	4.5 0.5

Morning Cocktails

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

Estratti

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

Bibite

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

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
Coperto €1.5





COMBO BRUNCH

Fino alle 12.00 - Till 12 pm

CLASSIC but fantastic

16

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

BRUNCH & plant

23

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

COLAZIONE da leone

23

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

WARM winter

16

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

TOAST to toast

25

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

GYM bro

24

Uovo strapazzate con salmone + avocado + formaggio
Scrambled eggs with salmon + avocado + cheese

Estratto a scelta

Caffè Espresso

SFOGLIA^{Re}
By PASTA CLASS FLORENCE

  @sfoglia_re

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



Free WiFi